

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

枝豆 EDAMAME

Fèves de soja cuites à la vapeur, sel de Guérande.

パリパリキャベツ PARIPARI KYABETSU

Émincé de chou blanc croquant, huile de sésame, poivre. La véritable salade de chou japonaise !

しゃけ皮チップ SHAKE KAWA CHIPS

Croustillantes chips maison de peau de saumon Bömlo, avec une mayonnaise japonaise relevée au shichimi.

ごま和え GOMA AE

Salade d'épinards japonaise marinée et sauce sésame maison.

揚げ出し豆腐 AGEDASHI TOFU

Tofu japonais bio légèrement frit et mariné dans un bouillon dashi, cébette, gingembre.

からあげ KARAAGE

Croustillants hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, mayonnaise japonaise, sésame.

チキン南蛮 CHICKEN NANBAN

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce tartare japonaise !

鴨ロース KAMOROSU

Magret de canard du Sud-ouest mariné et saisi, accompagné de nama wasabi, cébette au miso.



DONBURI

NOS GRANDS BOLS DE RIZ TRADITIONNELS

からあげ丼 KARAAGE DON

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce shoyu arrangée, sésame, riz koshihikari de Niigata.

チキンカツ丼 CHICKEN KATSU DON

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko et frits, sauce tonktasu, sésame, riz koshihikari de Niigata.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

どら焼き小豆バター DORAYAKI AZUKI BUTTER

Dorayaki maison fourré à la crème aux azuki d'Hokkaido (petits haricots rouges) et beurre de Normandie.

抹茶アイス MATCHA ICECREAM

Glace maison au thé vert bio d'Uji, coulis de framboise, meringue sakura.



自家製

TOUT EST FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS OU IMPORTÉS DU JAPON AU MAXIMUM EN CIRCUIT COURT

5€

南蛮漬け NANBANZUKE

Tranches de saumon Bömlo marinées et frites, dashi maison légèrement vinaigré, feuille shiso, daikon, carotte, oignon, citron.

11€

5€

鯛ポン酢 TAI PONZU

Sashimis de daurade royale de Grèce assaisonnés d'une gelée de ponzu.

9€

5€

炙りサーモン ABURI SALMON

Sashimis de saumon Bömlo mi-cuits, shoyu, citron, cébette.

10€

6€

まぐろカツ MAGURO KATSU

Thon rouge d'Espagne mi-cuit pané au panko et frit, sauce tonkatsu.

18€

7€

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne, daurade royale de Grèce, crevettes amaebi de l'Atlantique, wasabi, shoyu.

19€

10€

トロまぐろ刺身 TORO MAGURO SASHIMI

Sashimis de thon rouge d'Espagne : Akami et Toro (thon gras). Accompagné de nama wasabi, shoyu.

22€

9€

サイド ACCOMPAGNEMENTS

味玉 AJITAMA

Oeuf mollet fermier bio de Normandie mariné 24h.

2€

佃煮のり TSUKUDANI NORI

Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

2€

味噌汁 MISO SHIRU

Véritable soupe miso maison au dashi de bonito et konbu.

3€

ご飯 GOHAN

Bol de riz koshihikari de Niigata cuit dans notre autocuiseur Rinnai avec eau filtrée.

3€

かけそば KAKE SOBA

Hegisoba (nouilles de sarrasin et blé), dans une soupe froide tsuyu et wasabi.

5€

12€

あんかけ野菜丼 ANKAKE YASAI DON

Légumes de saison (asperge verte, carotte, oignon, chou) sautés et assaisonnés avec une sauce épaisse à base de dashi et shoyu, sésame, riz koshihikari de Niigata.

14€

13€

サーモン丼 SALMON DON

Sashimis de saumon Bömlo, riz vinaigré koshihikari de Niigata, shoyu Shibanuma, wasabi, gingembre.

17€

14€

海鮮丼 KAISEN DON

Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne et daurade royale de Grèce, riz vinaigré koshihikari de Niigata, shoyu, wasabi, gingembre, cébette.

20€

6€

黒ごまチーズケーキ KUROGOMA CHEESECAKE

Notre nouvelle recette maison crémeuse et intense en sésame noir.

7€

7€

ゆずパannaコッタ YUZU PANNA COTTA

Panna cotta au yuzu de Tokushima et crème fraîche maison.

7€