



IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

🌿 **EDAMAME - 5 €**

枝豆

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

🌿 **SHAKE KAWA CHIPS - 5 €**

しゃけ皮チップ

Chips de peau de saumon, avec une mayonnaise japonaise relevée au shichimi.

🌿 **AGEDASHI TOFU - 7 €**

揚げ出し豆腐

Tofu frit accompagné d'une sauce chaude faite de dashi, shoyu et mirin.

🌿 **DAIKON YUZU NI - 6 €**

大根ゆず煮

Radis blanc daikon mijoté dans un bouillon dashi, assaisonné au yuzu.

🌿 **KARAAGE - 10 €**

からあげ

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, mayonnaise japonaise.

🌿 **MAGURO KATSU - 18 €**

まぐろカツ

Thon rouge d'Espagne mi-cuit pané au panko à la sauce tonkatsu.

🌿 **SHIO KOMBU KYABETSU - 6 €**

塩こんがキャベツ

Salade de chou blanc au shio kombu assaisonnée à l'huile de sésame.

🌿 **SHIITAKE BUTTER SHOYU - 6 €**

しいたけバター醤油

Champignons shiitake sautés au beurre et shoyu.

🌿 **AMAKARA DAIGAKU IMO - 6 €**

甘辛大学芋

Patates douces frites, enrobées d'une sauce sucrée-salée.

🌿 **KAMOROSU - 12 €**

鴨ロース

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

🌿 **CHICKEN NANBAN - 9 €**

チキン南蛮

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits servis avec notre sauce tartare japonaise.

🌿 **HAMACHI NO CARPACCIO - 15 €**

ハマチのカルパッチョ

Carpaccio de sériole des Pays-Bas assaisonné à l'huile d'olive et au citron.

SASHIMI

🌿 **サーモン SALMON - 9 €**

5 pièces de saumon Bömlö.

🌿 **本まぐろ MAGURO - 13 €**

5 pièces de thon rouge d'Espagne.

🌿 **ハマチ HAMACHI - 13 €**

5 pièces de sériole des Pays-Bas.

🌿 **盛り合わせ MORIAWASE - 19 €**

Assortiment de 9 pièces.

🌿 **KARAAGE DON - 13 €**

からあげ丼

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits à la sauce shoyu arrangée, riz de Niigata.

🌿 **CHICKEN KATSU DON - 14 €**

チキンカツ丼

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko à la sauce tonkatsu, riz de Niigata.

🌿 **SALMON MISOYAKI DON - 16 €**

サーモン味噌焼き

Émietté de saumon Bömlö à la sauce miso blanc, riz de Niigata.

🌿 **SALMON DON - 17 €**

サーモン丼

Sashimi de saumon Bömlö, riz vinaigré de Niigata.

🌿 **KAISEN DON - 21 €**

海鮮丼

Sashimi de saumon Bömlö, thon rouge d'Espagne, sériole des Pays-Bas, riz vinaigré de Niigata.

🌿 **TENDON - 17 €**

天丼

Tempura de crevettes et légumes de saison, sauce tempura, riz de Niigata.

🌿 **YASAI TENDON - 15 €**

野菜天丼

Tempura de légumes de saison, sauce tempura, riz de Niigata.

ACCOMPAGNEMENTS

🌿 **AJITAMA - 2 €**

味玉

Oeuf mollet fermier bio de Normandie mariné 24h.

🌿 **MISO SHIRU - 3.5 €**

味噌汁

Soupe miso traditionnelle au dashi de bonito et kombu.

🌿 **GOHAN - 3.5 €**

ご飯

Bol de riz de Niigata.

🌿 **TSUKUDANI NORI - 2 €**

つくだにのり

Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

SOBA

NOS BOLS DE NOUILLES DE SARRASIN TRADITIONNELS

🌿 **KAMO SOBA - 15 €**

鴨そば

Nouilles soba de Nagano au canard du sud-ouest en soupe dashi chaude avec wasabi et cébette.

🌿 **EBITEN SOBA - 16 €**

エビ天そば

Nouilles soba de Nagano aux tempura de crevette en soupe dashi chaude avec wasabi et cébette.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

🌿 **COFFEE DORAYAKI - 6 €**

コーヒーどら焼き

Dorayaki maison fourré à la crème infusée au café et aux haricots japonais azuki d'Hokkaido.

🌿 **MOCHI HOJICHA - 6 €**

ほうじ茶わらびもち

Mochis traditionnels saveur thé grillé, coulis au sucre noir d'Okinawa et noisettes.

🌿 **KUROGOMA CHEESECAKE - 7 €**

黒ごまチーズケーキ

Cheesecake basque au sésame noir de Aichi.

🌿 **YUZU ICECREAM - 7 €**

ゆずアイスクリーム

Glace maison au yuzu de Tokushima.

🌿 **MENU ENFANT - 12 €**

お子様セット

JUSQU'À 12 ANS

Edamame, Miso shiru
Mini karaage don OU chicken katsu don
Boule de glace