CARTE DU SOIR

MENU «LES RUES DE TOKYO»

-27 euros-

BAO «RIBS DE BOEUF LAQUES» ou «PLEUROTES» VG
Petit pain vapeur garni d'un effiloché de Boeuf confit
ou Pleurotes sautées sauce Yakiniku (Pomme et Soja)

LES RAMENS VG
POULET PANKO, LIEU, VEGETARIEN, ou MAGRET(+3€)
Nouilles artisanales au Sarrasin grillé,
Bouillon dashi, Taré Miso,
oeuf parfait 66°, Chou et Shitakés

CREME BRULEE AU THE MATCHA VG
Coulis Griotte, Streusel au Sésame grillé et Sorbet Citron

MENU «SAVEUR UMAMI»

- 32 euros -

TARTARE DE THON AU MISO
Mangue et Gingembre, Salade de Chou et Chips de Nori
ou
CROUSTILLANTS DE PERLES DU JAPON VG
Parmesan, Gaspacho de Betteraves, Magret et Tofu fumé

EMINCE DE PORC SESAME ET SOJA
Noix de cajou, Légumes au wok et Chips de Riz
Grenailles au Sésame et Ponzu ou riz Japonica et Furikake
.
ou
OEUF TAMAGO 66°, HADDOCK FUME ET TOBIKO VG
Purée de Céleri et Pommes, Croûtons, Ecume à l'Ail doux.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et Furikake

TARTELETTE CITRON ET YUZU VG
Espuma Yaourt et Gel de Pamplemousse
ou
CHOU CRAQUELIN CHOCOLAT AU LAIT ET SESAME NOIR
Crème diplomate et Praliné de Sésame noir, Glace Sésame

LES ENTREES

BAO «RIBS DE BOEUF LAQUES» 8€50
Petit pain vapeur garni d'un effiloché de boeuf confit

BAO «PLEUROTES» SAUCE YAKINIKU (Pomme/soja) VG 7€50
Pain vapeur garni de Pleurotes sautées avec sauce Yakiniku

TARTARE DE THON AU MISO 8€80
Mangue et gingembre, Salade de Chou et chips de Nori

CROUSTILLANTS DE PERLES DU JAPON VG 7€30
Parmesan, Gaspacho de betteraves, magret et tofu fumé

TORTELLINI DE VOLAILLE ET FOIE GRAS 9€50
Bouillon dashi au wakamé et shitakés

LES PLATS

EMINCE DE PORC SESAME ET SOJA 19€
Noix de cajou, Légumes wok et Chips de Riz
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake

LE POULET PANE PANKO 18€
Sauce Yaourt ail et citron vert, Patate douce rôtie et Chou,
Pesto au shiso.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake

L'OEUF TAMAGO 66°, HADDOCK FUME ET TOBIKO VG 19€
Purée de Céleri, Croûtons et Pommes acidulées.
Grenailles au Sésame et Ponzu ou riz Japonica et Furikake

LE DOS DE LIEU 20€
Purée de Céleri, Croûtons et Pommes acidulées.
Grenailles au Sésame et Ponzu ou Riz japonica et Furikake

LE MAGRET LAQUE TERRIYAKI 21€
Magret laqué, Patate douce rôtie et Chou, Pesto au Shiso
Grenailles au Sésame et Ponzu ou Riz japonica et Furikake

LES RAMENS VG 18€
POULET PANKO, LIEU, VEGETARIEN, ou MAGRET(+3€)
Nouilles artisanales au Sarrasin grillé, Bouillon Dashi, Taré
Miso, Oeuf parfait 66°, Chou et Shitakés

Demandez-nous la liste des allergènes

VG PLATS ADAPTABLES A UN REGIME VEGETARIEN

LES DESSERTS

PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO VG 8 €
Mangue rôtie au Poivre de Timut et Müesli au Sarrasin

TARTELETTE CITRON ET YUZU VG 8 € 80
Espuma Yaourt et Gel de Pamplemousse

CHOU CRAQUELIN CHOCO LAIT ET SESAME NOIR 8 € 80
Crème diplomate et Praliné de Sésame noir, Glace Sésame

CREME BRULEE AU THE MATCHA VG 7 € 80
Coulis Griotte, Streusel au Sésame grillé et Sorbet Citron

COUPE GLACEE VG 8 € 50
Vanille, Matcha, Chocolat, Chantilly et Chocolat Chaud

POUR LES GOURMANDS...

CAFFE LATTE ET MADELEINE MATCHA	4€90
CAPUCCINO ET MADELEINE MATCHA	4€90
THE ET MADELEINE MATCHA	4€90
INFUSION ET MADELEINE MATCHA	4€90

MENU « NEKO »

-Un Menu concocté pour les moins de 10 ans-

-11 euros-

LE POULET PANE PANKO
Grenailles ou Riz japonica
ou
BAO «RIBS DE BOEUF LAQUES» ou «PLEUROTES» VG
Petit pain vapeur garni d'un effiloché de Boeuf confit
ou Pleurotes sautées sauce Yakimiku (Pomme et soja)

GLACE 2 BOULES ET MIKADO

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS