CARTE DU SOIR

MENU «LES RUES DE TOKYO»

-29 euros-

BAO «PULLED PORK» ou BAO «AUBERGINE FUMEE-RICOTTA»
Petit pain vapeur garni d'un effiloché de Porc confit.
ou Aubergine fumée sauce Yakimiku (Pomme et soja) et ricotta. VG

LES NOUILLES SOBA, BOUILLON FROID ET OEUF 66°
POULET PANKO, POULET TERIYAKI, SAUMON, MAGRET (+2,5€) OU TOFU VG
Nouilles artisanales maison au sarrasin grillé servies froides,
oeuf parfait 66°, et bouillon dashi froid.
Coco plat sésame, cacahuètes, pickles de Shitakés et Kimchi.

MOCHI CHOCOLAT NOIR, COMPOTEE DE CERISE VG
Feuillantine et glace Amarena.
ou
PERLES DU JAPON AU LAIT D'AMANDE VG
Abricots caramélisés au romarin et Granola.

MENU «SAVEUR UMAMI»

- 32 euros -

SASHIMI DE THON ET PASTEQUE
Pickles de concombre, citron vert, et croûtons.
ou
PAIN PERDU AU BASILIC, OEUF TAMAGO 66° VG
Crémeux de pois maraichers et Noix de Jambon de coche.

BROCHETTES DE POULET TERIYAKI
Cocos plats sésame et cacahuètes, pickles de shitake.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.
ou
SAUMON MI CUIT ou TOFU GRILLE, SAUCE YAOURT VG
Sucrine rôtie, sauce miso fumée et tomates cerises.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.

TARTELETTE FRAISE-RHUBARBE
Panna cotta et gel de verveine citronnée.
ou
CLAFOUTIS POMME-FIGUE AU SESAME VG
Glace Yaourt au lait de Montagnes.

LES ENTREES

BAO «PULLED PORK» 7 € 80
Petit pain vapeur garni d'un effiloché de Porc confit 8 heures.

BAO «AUBERGINE FUMEE-RICOTTA» VG 7 € 50
Pain vapeur garni d'Aubergine confite et fumée sauce Yakimiku.
(Pomme-soja) et de ricotta.

SASHIMI DE THON ET PASTEQUE 8 € 80
Pickles de concombre, citron vert, et croûtons.

PAIN PERDU AU BASILIC, OEUF TAMAGO 66° VG 8 € 50
Crémeux de pois maraichers et Noix de Jambon de coche.

TEMPURA DE CREVETTES 9 € 50
Crumble de tomates kumato confites au Sarrasin.

LES PLATS

BROCHETTES DE POULET TERIYAKI 18,50 €
Cocos plats aux cacahuètes, pickles de shitakés et kimchi.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.

TOFU GRILLE, SAUCE YAOURT VG 18 €
Sucrine rôtie, sauce miso fumée et tomates cerises.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.

LE MAGRET LAQUE 21 €
Cocos plats aux cacahuètes, pickles de shitakés et kimchi.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.

LE SAUMON MI CUIT 19 €
Sucrine rôtie, sauce au miso fumée et tomates cerises.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.

LE POULET PANE PANKO 18 €
Sucrine rôtie, sauce miso fumée et tomates cerises.
Grenailles au sésame et ponzu ou riz japonica et furikake.

LES NOUILLES SOBA, BOUILLON FROID ET OEUF 66° 18,50 €
POULET PANKO, POULET TERIYAKI, SAUMON, MAGRET (+2,5€) OU TOFU VG
Nouilles artisanales maison au sarrasin grillé servies froides,
oeuf parfait 66°, et bouillon dashi froid.
Coco plat sésame, cacahuètes, pickles de Shitakés et Kimchi.

LES DESSERTS

TARTELETTE FRAISE-RHUBARBE 8 € 80
Panna cotta et gel de verveine citronnée.

PERLES DU JAPON AU LAIT D'AMANDE VG 7 € 50
Abricots caramélisés au romarin et Granola.

MOCHI CHOCOLAT NOIR, COMPOTEE DE CERISE 8 € 20
Feuillantine et glace Amarena.

CLAFOUTIS POMME-FIGUE AU SESAME VG 8 € 50
Glace Yaourt de Montagnes.

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

GLACES ET SORBETS 1 boule 3€00 2 boules 5€50 3 boules 7€50
Chocolat, Vanille, Café, Caramel Beurre Salé, Yaourt, Matcha,
Amarena, Sesame Noir
Framboise, citron, cassis, mangue, Agrume Yuzu. VG

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 version «TOKYO PULLED PORK» ou AUBERGINE FUMEE
Petit pain vapeur garni de Porc confit ou d'Aubergine et ricotta.

GLACE 2 BOULES ET MIKADO

Demandez-nous la liste des allergènes
VG PLATS ADAPTABLES A UN REGIME VEGETARIEN
PRIX TTC - SERVICE COMPRIS