

D É J E U N E R 1 2 h - 1 3 h 3 0

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 23€ / PLAT SEUL • 18€

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 26€

ENTRÉES

- Salade de figues et champignons, haricots verts, sauce noisettes.
- Encornets sautés et marinés aux tomates et oignons, sauce ponzu.
- Canard, aubergines et piment doux grillé, cébettes et graines de moutarde pickles.

PLATS

- Nouilles ramen froides, sauce au maïs, légumes de saison
- Dzuke don • Grand bol de riz au concombre, Sashimi thon mariné sauce soja, radis, herbes fraîches, algues nori.
- Cochon mijoté 2h, sauce soja vinaigrée, poivrons, compotée de mirabelles, zestes de citron vert, riz blanc.

DESSERTS DU JOUR à l'ardoise

Menu enfant 12 € • Grand bol de riz, légumes + poisson ou viande.
BENTO (à emporter - plat consigné) • 18€ au choix dans les plats.

•
Pêche issue de petits bateaux : Dima & Fagoaga.

Viande : Boucherie des Familles / Curutchet

Nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique à 90%

C A R T E D U D Î N E R • 1 9 H 3 0 - 2 1 H

ENTRÉES

Surimiage de pêche locale x2pièces (boulettes frites),
sauce magique sucrée pimentée, herbes fraîches • 12€

Magret de canard cuit au bouillon, aubergines rôties & figues, sauce miso • 14€

Tataki de thon blanc, sauce piment doux grillé & granité de ponzu, courgettes • 14€

Salade de concombre et de melon, olives noires marinées au ponzu,
vinaigrette tofu & oignons nouveaux • 11€

PLATS

Plateau de sashimi (4 poissons, selon arrivage), légumes, pickles, riz & soupe miso • 29€

Pêche du jour & moules au saké, cuisson panier vapeur. Haricots verts & poivrons.
Poireaux, céleri & fenouil croquants. Huile d'ail, piment et crevettes. Riz, soupe Miso • 28€

Côte de cochon marinée au sakékasu cuite au charbon, concombre & citronnelle,
maïs, piment doux, sauce herbes japonaises. Riz blanc et soupe Miso • 28€

Paleron de bœuf mijoté aux agrumes, pickles d'abricots et oroshi de tomates,
oignons nouveaux rôtis, riz blanc et soupe miso • 29€

Ramen vegan • Nouilles de blé, sauce sésame & miso,
légumes de saison & herbes fraîches • 23€

DESSERTS

Crème brûlée framboise et hibiscus • 9€

Chiffon cake citron & compotée de fruits jaunes • 9€

Mochi du moment • 6,50€

*Produits à 90% certifiés AB, pêche issue de petits bateaux (Fagoaga & Dima),
Viandes en provenance du Pays Basque (Boucherie des Familles et Curutchet).*