

DÉJEUNER DU VENDREDI AU MARDI • 12 H - 13H45

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

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 26€

ENTRÉES

- Surinagashi (soupe froide) de maïs, oignons, céleri. Maïs grillé, herbes fraîches, poudre de Miso et zestes de citron.
- Sashimi de Thon blanc & condiment de Yamagata & sauce nikiri. Shiso & légumes.
- Salade de cochon, haricots & oignons rouges, cébettes, menthe, coriandre, sésame. Sauce poisson & citron vert.

PLATS

CHIRASHI de légumes d'été • Grand bol de riz vinaigré, tomates-cerises, concombre, courgette, betterave, fenouil, poivrons, aubergine, maïs, radis, shiitakés, dashimakitamago (omelette japonaise), nori sauce et herbes fraîches. Perles de vinaigre de Banyuls.

REÏMEN • Nouilles ramen froides sauce citron, moules au saké cuites minute à la vapeur, concombres marinés citronnelle, piment doux, tomates, radis, nectarines jaunes. Herbes fraîches.

KARAAGE • Friture légère de poulet mariné, sauce aigre-douce, pastèque & tomates, oignons rouges, herbes fraîches & guindillas (un peu piquant).

DESSERTS DU JOUR à l'ardoise

Menu enfant 12 € • Grand bol de riz, légumes + poisson ou viande.
BENTO (à emporter - plat congné) • 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%

CARTE DU DÎNER • 19 H 30 - 21 H

ENTRÉES

Tsukune de poulet x3 pces (boulettes frites), sauce caramélisée, cébette, shiso rouge, pickles de betteraves • 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).