

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

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 chou chinois, pomme et noix, gingembre, sauce au tofu.**
- **Tsumiré jiru : Soupe claire et boulettes de poisson du jour, dashi bonite, poireau, radis, shichimi.**
- **Namban de Poulet (frit et mariné), céleri-rave et orange.**

PLAT

- **Udon et tempura de légumes d'hiver radis râpé, cébettes , gingembre.**
- **Riz aux coquilles Saint-Jacques, daïkon, carottes et shiitakés**
Huile de langoustine , chips de topinambours, cébettes, zestes de citron.
- **Kakuni cochon : mijoté 3h, pommes de terre, oignons et carottes**
cuits au jus du cochon, ciboulette, yuzu kosho.

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%*

ENTRÉES

- Assortiment de sashimi, selon l'arrivage, condiments, légumes, sauce Nikiri • 15€
- Mochis frits de pomme de terre & céleri, magret de canard, sauce dashi canard, pickles de betterave et sancho • 14€
- Surinagashi (Velouté) de légumes blancs d'hiver, saké-kasu, saint-Jacques snackée & huile d'agrumes • 14€
- Oden de daïkon, œuf mariné, eryngi, poireau, bouillon dashi, yuzu miso • 11€

PLATS

- Karaage de lotte et légumes d'automne, mayonnaise au yuzu, riz blanc, soupe miso • 27€
- Ochazuke • Poisson cru du jour, mariné au sésame et noisettes, sur grand bol de riz, arrosé de sa thière de dashi bonite et thé genmaïcha, œufs de truite, cébettes • 28€
- Tataki de bœuf, sauce miso yuzu. Salade, agrumes, carottes et fenouil, riz blanc et soupe miso • 28€
- Ramen vegan : Nouilles de blé, bouillon sésame & miso au lait de soja, légumes de saison & herbes fraîches • 23€

DESSERTS du jour

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