

DÉJEUNER 12h-13h30

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 25€ / PLAT SEUL • 19€

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28€

ENTRÉES

- **Salade , kiwi, yacon, cresson, moutarde, roquette, oignon rose, sauce noisettes et sésame.**
- **Sashimi du jour navet primeur mariné au yuzu.**
- **Bœuf haché "soboro", daikon rôti mijoté, huile gingembre et ail , cébette.**

PLAT

- **Soupe-curry végétarienne • Courge, shiitake, brocoli, carotte, betterave, chou kale, œuf mollet, riz.**

• **Soba sauce verte de épinards et aillet**
Encornets, saint-Jacques, fenouil, shiitakés, zestes de citron.

• **Karaage de poulet,sauce ponzu,**
Radis râpé pink et blue, ciboulette, aneth, citron vert. Riz

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 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

- 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

- Friture d'huitres et pêche du jour, sauce vinaigrée, ail et sésame. Radis, céleri et oignons rouges croquant, 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 genmaicha, 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 Curutchet)