

DÉJEUNER 12h-13h30

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

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28€

ENTRÉES

• Akai Salada • tomates, aubergines frites et marinées au gingembre et soja, vinaigrette de betterave et fruits rouges.

• Poisson du jour sujimé, navets nouveaux, sauce rhubarbe & shiso rouge, tosasu.

• Echine de cochon pochée, concombres, poireaux, menthe et sauce à l'ail acidulée et pimentée.

PLAT

• Curry tomates et légumes d'été • Grand bol de riz. Aubergines, courgettes et haricots verts frits, salade d'herbes fraîches, échalotes, pois chiches croustillants et pickles abricots & gingembre

• Ramen froides sauce citron confit et thon à l'huile maison, haricots verts, tomates, concombre et shiso vert.

• Tempura de poulet sauce aigre-douce et mayonnaise, pickles de fenouil, carottes et chou rouge râpés. Bol de riz.

Desserts du jour

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

CARTE DU DÎNER • 19H30 - 21H

Amuse-bouche

ENTRÉES

• Otsukuri : Sashimi ou tataki ou sujime selon arrivage, sauces, condiments, légumes • 16€

• Suggestion du soir • 14€

• Tartare de tataki de bœuf, mariné au sakékasu "Ohiana Saké", tomates cerises séchées maison • 15€

• Akai Salada • tomates, aubergines frites et marinées au gingembre et soja, vinaigrette de betterave et fruits rouges • 11€

PLATS

• Friture de poulpe et pêche du jour, sauce huile de sésame, vinaigre et ail, Céleri et oignons rouges croquants et tomates. Riz blanc et soupe miso • 28€

• Grand bol de riz vinaigré, sashimis en 2 poissons, légumes de saison, sauce koji, soja et piment d'Espelette, soupe miso • 28€

• Magret de canard cuisiné et finition vapeur en feuille de figuier, aubergines, fruits rouges, piments doux verts, sauce miso caramélisée.
Soupe miso et riz blanc • 29€

• Ramen vegan du moment (servi à température) :
Nouilles de blé, sauce de saison, légumes & herbes fraîches • 23€

DESSERTS

• Chiffon cake, chantilly coco et sésame noir croustillant • 9,50€

• Crème brûlée de saison ou crème caramel au miso • 9,50€

Glace "Dezamy", fruits compotés, soupe de fruits façon Kanako • 9,50€

• Panna cotta végane au chocolat noir • 8€