

## Les entrées

### Edamame frites au gros sel / Portion

avec kimchi 4.20€

Truffe au miel 5.00€

Fèves de soja frites avec du gros sel. (VEGAN)

### Salade d'algues avec tofu et saumon / Portion 9.50€

Salade d'algues Wakame et tosaka, assaisonnée de tozazu et de sésame grillé. Servi avec du saumon et du tofu. (POISSON, SÉSAME, GLUTEN)

### Nikkei Bravas/ Portion 6.50€

Pomme de terre, patate douce et bacon frit avec sauce anguille (OEUFS, GLUTEN)

### Gyozas aux légumes à la vapeur/ 6 pièces 8.00€

Boulettes japonaises cuites dans le style traditionnel japonais, remplies de poulet et de légumes et servies avec une sauce teriyaki (GLUTEN)

### Gyozas au poulet et aux légumes à la vapeur / 6 pièces 8.00€

Boulettes japonaises cuites dans le style traditionnel japonais, remplies de poulet et de légumes et servies avec une sauce teriyaki . (GLUTEN, VIANDE)

### Gyozas aux légumes croustillants / 6 pièces 8.00€

Boulettes japonaises frites, farcies de légumes et servies avec une sauce teriyaki. (GLUTEN, VIANDE)

### Gyozas croustillants au poulet et aux légumes / 6 pièces 8.00€

Boulettes japonaises frites remplies de poulet et de légumes et servies avec une sauce teriyaki. (GLUTEN, VIANDE)

### Popcorn croustillant aux crevettes 9.50€

Crevette tempura avec mayonnaise japonaise . (GLUTEN, FRUITS DE MER)

### Château du Tempura 7.00€

Tempura de légumes avec une sauce aigre-douce. (GLUTEN)

### Ailes de poulet à la sauce tebasakin 7.50€

Ailes de poulet frites à basse température avec sauce tebasaki et huancaina . (GLUTEN)

## Sashimi

### Tartare de thon / Portion 15.50€

Tartare de thon rouge avec une base de champignons shiitake et tobiko. Assaisonné de sauces péruviennes et japonaises, accompagné d'algues croustillantes. (GLUTEN, POISSON)

### Sashimi de thon rouge Balfegó / Portion 14.00€

Fines tranches de longe de thon Balfegó. (POISSON)

**Sashimi de saumon / Portion 10.50€**

Morceaux fins de longe de saumon (POISSON)

**Tiradito de saumon / Portion 9.00€**

Plat péruvien de poisson cru, coupé en forme de sashimi et assaisonné d'Aji Amarillo et de Ponzu. (POISSON, GLUTEN)

**Ceviche de Corvina / Portion 8.50€**

Ceviche made at the moment in pure Nikkei style with ajipanka sauce.. (POISSON, FRUCTOSE)

**Nigiris****Nigiri ua thon Balfagó / Unité 3.50€**

Base de riz avec une fine découpe de thon rouge Balfagó (POISSON)

**Nigiri au saumon/ Unité 3.00€**

Base de riz avec une fine tranche de saumon. (POISSON)

**Nigiri de poisson beurre truffé/ Unité 2.60€**

Base de riz avec du poisson beurre coupé fin avec une sauce aux truffes. (POISSON)

**Nigiri au saumon braisé/ Unité 3.20€**

Base de riz avec saumon grillé en fines tranches sur le dessus, fromage brie, oignon caramélisé, servi avec une sauce teriyaki. (POISSON, FRUCTOSE, LACTOSE)

**Nigiri Secret (Porc Ibérique) / Unité 2.60€**

Base de riz avec porc Ibérique Secret Nigiri cuit à basse température, oignon caramélisé et sauce okonomiyaki. (VIANDE, FRUCTOSE)

**Nigiri Mer y Montagne/ Unité 3.50€**

Base de riz avec de fines tranches de thon rouge Balfégó flambé au foie. (POISSON, FRUCTOSE)

**Nigiri aux crevettes flambées/ Unité 2.60€**

Base de riz avec crevette flambée avec ses souqués et un arôme de vanille. (FRUITS DE MER)

**Anguille fumée Nigiri/ Unité 3.00€**

Base de riz avec une fine tranche d'anguille fumée accompagnée du légume flambée sur le dessus et d'une sauce faite à partir de l'anguille elle-même. (POISSON, OEUFS)

**Œuf de caille truffé Nigiri/ Unité 2.60€**

Base de riz avec un œuf de caille servi avec une sauce aux truffes. (OEUFS)

**Aubergine Nigiri/ Unité 2.40€**

Base de riz avec aubergine grillée et miel truffé sur le dessus.

**Avocado nigiri avec sauce Han ban/ Unité 3.20€**

Base de riz avec une fine couche d'avocat, tobiko et sauce han ban. (POISSON)

**Nigiri aux champignons/ Unité 3.50€**

Base de riz avec ux algues nori, champignons shimeji et sauce mahangang. (SÉSAME, GLUTEN)

**Octopus Nigiri/ Unité 3.50€**

Base de riz avec une fine coupe de cuisse de poulpe marinée, avec une sauce aux olives

**Nigiri de ragoût de queue de bœuf aux champignons/ Unité 3.00€**

Base de riz recouverte d'une bande d'algue nori accompagnée d'un émietté de queue de bœuf mijoté aux champignons, nappé de sauce okonomiyaki. (SÉSAME, GLUTEN)

**Hosomaki****Hosomaki au thon rouge / 8 morceaux 8.50€**

Rouleau de riz fin enveloppé d'algues nori, farci de thon rouge (POISSON)

**Hosomaki au saumon / 8 morceaux 6.20€**

Rouleau fin de riz enveloppé d'algues nori, farci de saumon (POISSON)

**Hosomaki à l'avocat / 8 morceaux 5.50€**

Rouleau de riz fin enveloppé d'algues nori, farci d'avocat.

**Futomaki****Coquille Saint-Jacques tempura Futomaki / 6 morceaux 9.00€**

Rouleau épais de riz enrobé de tempura d'algues nori, farci de pétoncle, avocat et fromage à la crème. Avec une sauce miso. (FRUITS DE MER, LACTOSE, GLUTEN)

**Futomaki au merlu et aux crevettes tempura / 6 morceaux 8.00€**

Rouleau épais de riz enrobé de tempura d'algues nori et frit composer de merlu mariné, de crevettes et de tobico. Avec une sauce au lait de tigre. (FISH, FRUITS DE MER, GLUTEN)

**Futomaki filet de porc ibérique en tempura / 6 morceaux 7.50€**

Rouleau épais de riz enrobé de tempura d'algues nori, rempli de saucisse de porc ibérique et de fromage frais, servi avec une sauce à l'anguille. ( VIANDE DE PORC, GLUTEN, LACTOSE, OEUFS, FRUITS DE MER)

**Uramaki****Uramaki de thon rouge / 8 morceaux 11.50€**

Rouleau de riz épais avec algues nori farci de thon rouge, tomates cerises confites et quinoa. (POISSON)

**Uramaki de thon rouge Acevichado / 8 morceaux 12.90€**

Rouleau épais de riz aux algues nori farci de crevettes panées, de fromage frais et d'avocat avec une fine couche de thon Balfegó accompagné d'une sauce acevichada et d'oignon croustillant. (POISSON, GLUTEN, LACTOSE)

**Rouleau Uramaki saumon-avocat / 8 morceaux 10.00€**

Rouleau de riz épais aux algues nori rempli de saumon, d'avocat et de fromage frais, garni de graines de sésame grillées. (POISSON, LACTOSE, SESAME)

### **Uramaki Tori Teriyaki Roll / 8 morceaux 9.00€**

Rouleau de riz épais aux algues nori rempli de poulet teriyaki, d'avocat et de quinoa, servi avec du curry japonais, de la sauce teriyaki et des oignons croustillants. (FRUCTOSE, ŒUF, GLUTEN)

### **Uramaki végétarien / 8 morceaux 10.00€**

Rouleau de riz épais aux algues nori rempli de patate douce rôtie, de tomates cerises confites et de fromage, garni d'une fine couche d'avocat et servi avec une sauce teriyaki. (SANS PRODUITS LAITIERS, FRUCTOSE ET GLUTEN)

### **Uramaki végétarien / 8 slices 10.00€**

Rouleau de riz épais aux algues nori rempli de patate douce rôtie, de tomates cerises confites et de tofu, garni d'une fine couche d'avocat et servi avec une sauce teriyaki. (SANS PRODUITS LAITIERS, FRUCTOSE ET GLUTEN)

### **Aloyau Uramaki / 8 slices 10.50€**

Rouleau de riz épais aux algues nori farci de champignon shiitake, de patate douce rôtie, d'oignon mariné, recouvert d'une fine couche de steak d'aloyau flambé à la sauce okonomiyaki, garni de mayonnaise à l'ail noir. (LACTOSE, FRUCTOSE & GLUTEN)

### **Diablo Urumaki/ 8 slices 11.50€**

Rouleau de riz épais farci de champignons shiitake sautés au soja, patate douce rôtie et oignon mariné avec un carpaccio de gambas avec son souquet assaisonné à la sauce mangue et piment jaune. (FRUCTOSE, CRUSTACÉS)

### **Oxtail Uramaki / 8 slices 14.50€**

Rouleau épais de riz aux algues nori farci à la crème de fromage bleu avec notre ragoût de queue de bœuf aux champignons shiitake, champignons, miel truffé et sauce mahangang. Garni de fils de piment et de jus de son ragoût. (SANS PRODUITS LAITIERS, CHAMPIGNON, GLUTEN)

## **Plats Chauds**

### **Nouilles aux légumes 10.50€**

Nouilles fines sautées dans un wok avec des légumes et des champignons shiitake avec une sauce aigre-douce. (GLUTEN, VÉGÉTALIEN)

### **Nouilles au poulet 12.00€**

Nouilles fines sautées dans un wok avec du poulet, des légumes et des champignons shiitake avec une sauce aigre-douce. (GLUTEN, VIANDE)

### **Nouilles au bœuf 13.00€**

Nouilles fines sautées dans un wok avec du poulet, des légumes et des champignons shiitake avec une sauce aigre-douce. (GLUTEN, VIANDE)

### **Pain EBI Furai Bao 10.50€**

Petit pain japonais cuit à la vapeur avec des graines de sésame grillées, farci de crevettes panées, d'oignon rouge et de concombre mariné avec de la mayonnaise japonaise. ((GLUTEN, ŒUF, LACTOSE FRUITS DE MER)

### **Pain Bao Poulet teriyaki 9.50€**

Pain Pain Bao Poulet teriyaki 9.50€ Pain japonais cuit à la vapeur avec des graines de sésame grillées, farci de poulet teriyaki, d'oignons nouveaux et de prunes confites, servi avec une mayonnaise japonaise. (FRUCTOSE LACTOSE ŒUF)

### **Pieuvre braisée 19.50€**

Petits morceaux de poulpe dans une marinade japonaise accompagnés de purée de patate douce et de piment aji amarillo. (FRUITS DE MER)