






ENTRÉES

EDAMAME: gousses de soja au sel de Maldon	6,80€
EDAMAME ÉPICÉ: gousses de soja à la sauce kimuchi (épicée)	7,40€
HOTATE TO FOIE: coquille Saint-Jacques grillées au foie et sauce Pedro Ximénes 	4,85€
SALADE DE SAUMON: saumon mariné, algues wakame et sauce sisho	12,10€
SALADE D'AVOCATS: avec algue wakamé, croustillant d'oignon sauce sésame	11,60€
SALADE WAKAME: salade d'algues wakame	8,30€
GYOZA AU POULET: (4 pièces) poulet, légumes et sauce ponzu	8,30€
GYOZA AUX CREVETTES: (4 pièces) crevettes, légumes et sauce teriyaki 	9,40€
TAKOYAKI: (4 pièces) beignets de poulpe japonais avec katsuobushi	10,40€
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU: aux champignons shiitake et panko	21,40€

PLATS CUITS

BŒUF YAKISOBA: fines nouilles sautées au bœuf et légumes 	12,20€
POISSON YAKISOBA: fines nouilles sautées aux crevettes, seiches et légumes	12,70€
TORI NO TERIYAKI: poulet sauté à la sauce teriyaki	12,80€
WAKADORI: poulet pané, gingembre et mayonnaise japonaise	12,30€
TEMPURA VÉGÉTALE	10,40€
TEMPURA DE CREVETTES	13,70€
TEMPURA MIXTE: légumes et crevettes 	14,70€
ASPERGES NO TONKATSU: asperges croustillantes sauce tonkatsu	11,70€
EBI NO KIMUCHI: (épicée) queues de crevettes et asperges sautées aux oignons	14,20€
BŒUF YAKIMESHI: riz sauté au bœuf et légumes	12,20€
POISSON YAKIMESHI: riz sauté aux crevettes, seiches et légumes	12,70€
MINI BURGUERS: bœuf wagyu avec pain bao (2 unités)	9,70€
DÉS CROUSTILLANTS: saumon à l'huile fumée et sauce teriyaki	16,70€
GOHAN: bol de riz blanc	6,20€
GOHAN YAKINIKU: bol de riz blanc saucé yakiniku	6,80€

TARTARES

TARTARE DE THON: mariné avec sauce soja et avocat 	22,70€
TARTARE DE SAUMON: mariné aux agrumes, avocat et tobiko	17,40€
TARTARE DE HAMACHI: poisson citron, shiitake et avocat	20,70€

TATAKI

TATAKI NATSUMI: tataki de thon truffé au foie flambé 	27,70€
TATAKI DE THON: grillé au sésame	22,70€

**Avis aux personnes allergiques ou intolérantes, renseignez-vous auprès de notre personnel. Cet établissement met à la disposition des clients des informations sur les plats qu'il propose.*

URAMAKI *Rouleau de riz inversé (8 pièces)*

DORI: foie mi-cuit et avocat, confiture de figues et croustillant	↑ TOP	17,70€
SPICY: concombre avec tartare de thon et sauce épicée		16,70€
UNAGI: fromage à la crème, concombre et saumon, avec anguille et foie		17,20€
OSAKA: crevettes et avocat, nappés de thon, foie et sauce P.Ximénez	↑ TOP	18,70€
KYOTO: crevettes et avocat recouverts de saumon et teriyaki		17,20€
SENDAI: saumon et mangue, croustillant		16,20€
TOBIKO: crevettes, saumon et fromage à la crème recouverts de tobiko		16,20€
WAGYU: avocat, recouvert de tataki de bœuf wagyu et foie flambé avec P.Ximénez	↑ TOP	18,70€
SHIITAKE: champignon shiitake, fromage, recouvert d'avocat		16,20€
ALL COLOR: avocat recouvert de saumon, thon et avocat		17,20€
CALIFORNIA: crabe, avocat, concombre, mayonnaise et tobiko		16,20€
QUEEN: crevette tempura, fromage, wakamé, tataki de saumon et oignon		18,70€

FUTOMAKI *Riz roulé aux algues nori (6 pièces)*

TOKIO: saumon, avocat et fromage à la crème avec tempura	↑ TOP	16,70€
EBI: crevette croustillante, avocat, pâté de truffe et copeaux de foie	↑ TOP	17,70€
VÉGÉTARIEN: avocat, oignon croustillant, carotte, wakame et mayonnaise		14,20€

NIGIRI *Boule de riz recouverte de garniture (2 pièces)*

Crevette		6,40€
Saumon		6,40€
Thon		7,30€
ANGUILLE: à la sauce kabayaki		7,30€
WAGYU: tataki de boeuf wagyu au foie flambé et sauce PX	↑ TOP	8,40€
SAKE: saumon flambé à la sauce teriyaki		7,40€
THON & FOIE: thon au foie flambé avec sauce P.Ximénez	↑ TOP	8,40€
COQUILLE: Saint-Jacques flambé aux agrumes		7,70€
CREVETTE ROUGE: crevette rouge crue et tête grillée		10,20€

MAKI *Riz roulé aux algues nori (8 pièces)*

Avocat		8,40€
Saumon		9,60€
Thon		10,70€
Mangue		8,40€
ANGUILLE: anguille, recouverte d'avocat avec sauce kabayaki (6 pièces)		14,20€
TEMPUMAKI: tempura de fromage à la crème, avec tartare de saumon mariné	↑ TOP	15,70€

SASHIMI *Tranches de poisson cru (3 pièces)*

Saumon		7,70€
Thon		9,70€

SUSHI COMBO

SAUMON TRILOGIE (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)	22,70€
THON TRILOGIE (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)	27,70€
MORIAWASE 14 pieces (2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)	24,70€
MORIAWASE 28 pieces (4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)	48,70€
MORIAWASE 56 pieces (8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki)	95,70€

MENU DÉGUSTATION

EDAMAME gousses de soja au sel de Maldon

GYOZA AUX CREVETTES avec légumes et sauce teriyaki

TAKOYAKI beignets japonais de poulpe au katsuobushi

BŒUF YAKISOBA nouilles sautées au boeuf et légumes

HOTATE TO FOIE coquille Saint-Jacques grillées au foie et sauce Pedro Ximénes

URAMAKI COMBO (8u)

NIGIRI THON & FOIE thon au foie flambé avec sauces P.Ximénez

FUTOMAKI TOKYO saumon, avocat et fromage à la crème avec tempura

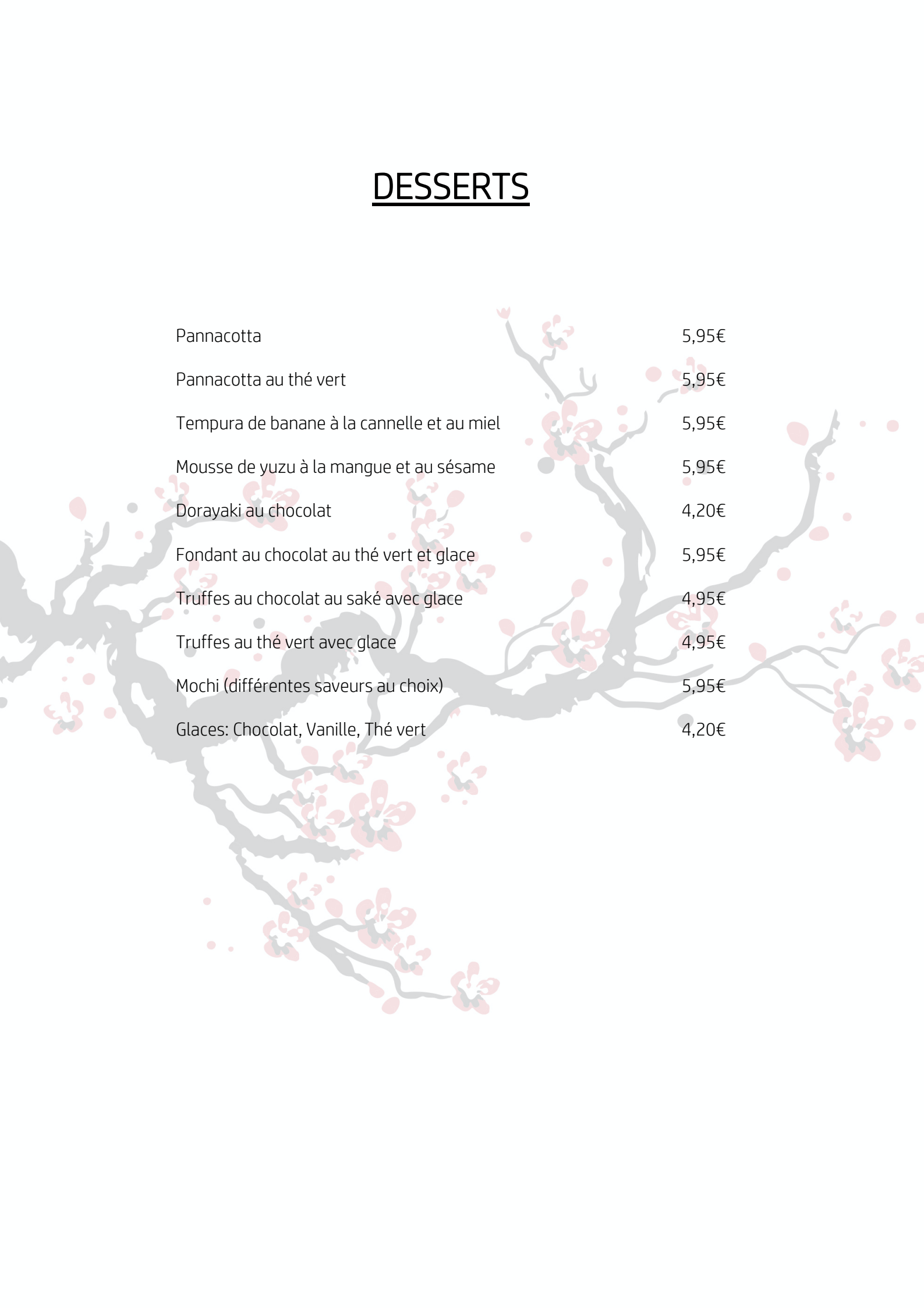
CAFÉ ou **DESSERT** artisan japonais

Prix par personne 41,70€ (IVA inclus)

* Menu à partager pour 2 personnes

* Boissons non comprises

DESSERTS



Pannacotta	5,95€
Pannacotta au thé vert	5,95€
Tempura de banane à la cannelle et au miel	5,95€
Mousse de yuzu à la mangue et au sésame	5,95€
Dorayaki au chocolat	4,20€
Fondant au chocolat au thé vert et glace	5,95€
Truffes au chocolat au saké avec glace	4,95€
Truffes au thé vert avec glace	4,95€
Mochi (différentes saveurs au choix)	5,95€
Glaces: Chocolat, Vanille, Thé vert	4,20€

Els Blancs...



Afruitats i amables

M. Berasategui D.O. Rueda **17,60€**

Vi blanc jove sense criança
100% Verdejo



Glàrima blanco D.O. Somontano **16,70€**

Criança amb les seves mares
Chardonnay i Gewürstraminer



Intens amb fruita i final sec

Blanca D.O. Montsant **18,40€**

Vi blanc jove sense criança
Garnatxa blanca



Amb fruita, sec i floral

Tocat de l'Ala D.O. Empordà **22,70€**

Criança amb les seves mares durant 4 mesos
Garnatxa blanca i Macabeu



Laxas D.O. Rías Baixas **20,70€**

Vi blanc jove
Albariño



Lleuger, amb fruita i final sec

Onna Xarel·lo D.O. Penedès **20,30€**

Vi blanc jove sense criança i vegà
Xarel·lo i Gewürstraminer (ECO)



Els Blancs...



Floral i molt afruitat

Mireia D.O. Penedès

19,70€

Vi blanc jove sense criança

Gewürstraminer, Muscat i Sauvignon blanc



Gras, elegant i equilibrat

Sommos Varietales D.O. Somontano

21,15€

Quatre mesos de criança amb les seves mares

Chardonnay, Gewürstraminer i Pinot noir



Pradorey blanc V.T. Castilla y León

21,70€

Cinc mesos de criança en bota

Multivarietal de varietats autòctones



Abocat, amb un punt dolç

Pere Punyetes D.O. Penedès

17,60€

Vi blanc jove sense criança

Xarel·lo i muscat



Llaminers i divertits

El Marido de mi Amiga D.O.C. Rioja

18,70€

Vi blanc jove semi-dolç

Malvasia, Sauvignon bl. i Tempranillo bl.



Molteni moscato Astí (Itàlia)

17,40€

Vi escumós semi dolç amb 6'5°

Moscatell d'Alexandria



Afruitats, intensitat mitja i amables

Muguet D.O. Penedès

15,70€

Vi negre jove sense criança
Tempranillo i Merlot



L'Efecte Volador D.O. Montsant

20,70€

Sis mesos de criança en dipòsits de ciment
Samsó i Garnatxa



Bocca 9 meses D.O. Ribera del Duero

19,40€

Vi negre amb nou mesos de criança en bóta
100% Tino fino (tempranillo)



Pájaro Rojo roble D.O. Bierzo

20,40€

Vi negre amb quatre mesos de criança
100% Mencía



Intensos i elegants

Vespres D.O. Montsant

25,70€

Vi negre amb deu mesos de criança en bóta
Garnatxa, Carinyena i Sirà (ECO)



Proelio Reserva V.S. D.O.C. Rioja

27,70€

divuit mesos de criança en bóta
Tempranillo, Garnatxa i Graciano



Amb cos, llargs i especiats

Camino D.O. Empordà

30,40€

Vi negre amb dotze mesos de criança en bóta
Garnatxa, Sirà i Cabernet d'agr. ecològica



Els Rosats...



Fresc, amb fruita i final sec

10.000 Hores D.O. Penedès

18,20€

Jove sense criança

Merlot i Ull de Llebre d'agricultura ecològica



Amb cos i afruitat

Muguet D.O. Penedès

15,70€

Jove sense criança

Tempranillo



Llaminer i divertit

Molteni moscato Astí (Itàlia)

17,40€

Vi escumós semi dolç amb 6'5°

MoscateLL d'alexandria



Els Escumosos...



Un Reserva amb tradició

Ventura Soler brut nature D.O. Cava **18,40€**

Mínim 24 mesos de criança en rima

Xarel·lo, Macabeu i Parellada



Gastronòmic, elegant i equilibrat

Lavret Rosé brut Reserva D.O. Cava **22,40€**

Mínim 15 mesos de criança en rima

Pinot noir d'agricultura ecològica



LLarg, cremós i delicat

Nicolas Feuillatte A.O.C. Champagne **43,80€**

Mínim 36 mesos de criança en rima

Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier

