

# IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

## 枝豆 EDAMAME

Fèves de soja cuites à la vapeur, sel de Guérande.

## パリパリキャベツ PARIPARI KYABETSU

Émincé de chou blanc croquant, huile de sésame, poivre. La véritable salade de chou japonaise !

## しゃけ皮チップ SHAKE KAWA CHIPS

Croustillantes chips maison de peau de saumon Bömlo, avec une mayonnaise japonaise relevée au shichimi.

## ごま和え GOMA AE

Salade d'épinards japonaise marinée et sauce sésame maison.

## 揚げ出し豆腐 AGEDASHI TOFU

Tofu japonais bio légèrement frit et mariné dans un bouillon dashi, cibette, gingembre.

## からあげ KARAAGE

Croustillants hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, mayonnaise japonaise, sésame.

## チキン南蛮 CHICKEN NANBAN

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce tartare japonaise !

## 鴨ロース KAMOROSU

Magret de canard du Sud-ouest mariné et saisi, accompagné de nama wasabi, cibette au miso.



# DONBURI

NOS GRANDS BOLS DE RIZ TRADITIONNELS

## からあげ丼 KARAAGE DON

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce shoyu arrangée, sésame, riz koshihikari de Niigata.

## チキンカツ丼 CHICKEN KATSU DON

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko et frits, sauce tonktasu, sésame, riz koshihikari de Niigata.

# DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

## どら焼き小豆バター DORAYAKI AZUKI BUTTER

Dorayaki maison fourré à la crème aux azuki d'Hokkaido (petits haricots rouges) et beurre de Normandie.

## 抹茶アイス MATCHA ICECREAM

Glace maison au thé vert bio d'Uji, coulis de framboise, meringue sakura.



自家製

TOUT EST FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS OU IMPORTÉS DU JAPON AU MAXIMUM EN CIRCUIT COURT

5€

## 南蛮漬け NANBANZUKE

Tranches de saumon Bömlo marinées et frites, dashi maison légèrement vinaigré, feuille shiso, daikon, carotte, oignon, citron.

11€

5€

## 鯛ポン酢 TAI PONZU

Sashimis de daurade royale de Grèce assaisonnés d'une gelée de ponzu.

9€

5€

## 炙りサーモン ABURI SALMON

Sashimis de saumon Bömlo mi-cuits, shoyu, citron, cibette.

10€

6€

## まぐろカツ MAGURO KATSU

Thon rouge d'Espagne mi-cuit pané au panko et frit, sauce tonkatsu.

18€

7€

## 刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne, daurade royale de Grèce, crevettes amaebi de l'Atlantique, wasabi, shoyu.

19€

10€

## トロまぐろ刺身 TORO MAGURO SASHIMI

Sashimis de thon rouge d'Espagne : Akami et Toro (thon gras). Accompagné de nama wasabi, shoyu.

22€

9€

## サイド ACCOMPAGNEMENTS

### 味玉 AJITAMA

Oeuf mollet fermier bio de Normandie mariné 24h.

2€

### 佃煮のり TSUKUDANI NORI

Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

2€

### 味噌汁 MISO SHIRU

Véritable soupe miso maison au dashi de bonite et konbu.

3€

### ご飯 GOHAN

Bol de riz koshihikari de Niigata cuit dans notre autocuiseur Rinnai avec eau filtrée.

3€

### かけそば KAKE SOBA

Hegisoba (nouilles de sarrasin et blé), dans une soupe froide tsuyu et wasabi.

5€

12€

## あんかけ野菜丼 ANKAKE YASAI DON

Légumes de saison (asperge verte, carotte, oignon, chou) sautés et assaisonnés avec une sauce épaisse à base de dashi et shoyu, sésame, riz koshihikari de Niigata.

14€

13€

## サーモン丼 SALMON DON

Sashimis de saumon Bömlo, riz vinaigré koshihikari de Niigata, shoyu Shibanuma, wasabi, gingembre.

17€

14€

## 海鮮丼 KAISEN DON

Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne et daurade royale de Grèce, riz vinaigré koshihikari de Niigata, shoyu, wasabi, gingembre, cibette.

20€

6€

## 黒ごまチーズケーキ KUROGOMA CHEESECAKE

Notre nouvelle recette maison crémeuse et intense en sésame noir.

7€

7€

## ゆずパannaコッタ YUZU PANNA COTTA

Panna cotta au yuzu de Tokushima et crème fraîche maison.

7€