

IZAKAYA

COZZA 居酒屋

RAMEN BAR 創作ラーメン

RAMEN EN SOUPE

oeuf, cébettes, oignons frits, pousses de soja

- ① SOUPE SYHOYU/ wakame..... 16
- ② SOUPE SYHOYU AL TARTUFO/ truffe..... 19
- ③ SOUPE TONKOTU/ huile à l'ail noir "aglio olio"..... 17
- ④ SOUPE SPICY/ miso, peperoncino..... 17

protéines au choix

- TEMPURA DE GAMBERO..... +9
- POULET CROUSTILLANT « KARAAGÉ »..... +8
- CHÂSHÛ DE PORC..... +7
- LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS..... +5

RAMEN SAUTÉES

- ⑤ KAIZEN YAKISOBA/ vongole, calamar, sauce yuzu, peperoncino..... 27
- ⑥ TAN-TAN-MEN/ bolognaise de boeuf, aubergine, miso épicé, poivre timut. 24
- ⑦ SIO YAKISOBA/ légumes de saison, sauce umami..... 22

GYOZA 餃子

5 pièces

DELLA CASA..... 15
guanciale de porc,
vitello,
estragon,
shiso

MALIZIA..... 13
façon barbajuans

ZENSAI 前菜

- EDAMAME nature/ épicés/ à la truffe..... 5/ 6/ 9
- CRISPY RICE au tartare de thon épicé, tarama japonais..... 18
- ROULEAU DE PRINTEMPS aux gamberoni & coppa confite..... 14
- SALADE DE KING CRABE & avocat, grenade, sésame, riso soffiato..... 26
- SALADE D'ÉPINARDS, vinaigrette de sésame poivrée, tuiles de miso, noisettes..... 16
- POULET CROUSTILLANT « karaagé » mariné au cinzano bianco..... 18
- ASSORTIMENT DE TEMPURA à la Méditerranéenne, suffisant pour 2..... 32
- MI-CUIT DE SAUMON ABRI, wakamé mariné, ikura, vinaigrette de shiso..... 19
- CEVICHE DE HAMACHI, limoncello al peperoncino..... 25



ROLLS 創作ロール

- MACCHE SAKE/ saumon, avocat, mentaïko..... 16
- FERRARI CALIFORNIA/ saumon, avocat, ikura..... 21
- RIVIERA LIGURE/ saumon, avocat, truffe..... 24
- MAGARI MAGURO/ thon, avocat, mentaïko..... 18
- SPICY TONNO/ 22
- tartare de thon, haricots verts, avocat, sauce spicy
- DOLCE VITA/ saumon, avocat, parmesan, sauce teriyaki. 19
- TUTTO VERDE/ avocat, haricots verts..... 13
- EBI FRY/ gamberoni pânées, avocat, fromage, sauce teriyaki. 22
- EBI FRY 2/ gamberi pânées, avocat, fromage, sauce osaka. 22
- BLING BLING/ avocat, filet de boeuf snacké, truffe... 29
- TARTUFO/ anguille, avocat, haricots verts, parmesan, truffe. 29
- VENETO/ tartare de saumon, soft-shell crabe, king crabe. 29

BIBIMBAP

« AL SALTO »

COCOTTE DE RIZ CROUSTILLANT
CUITE AU FEU DE BOIS

carottes et blettes marinées,
kimchi et jaune d'oeuf cru

—— topping au choix ——

- CUISSE DE VOLAILLE..... 23
- SAUTÉ DE FILET DE BOEUF. 28
- TARTARE DE THON..... 26
- LÉGUMES..... 19

ROBATA AL CARBONE 炭火焼き

- FILET DE SAUMON/ teriyaki al miele delle Alpi..... 24
- PAVÉ DE THON MI-CUIT/ ponzu al limoncello..... 27
- BLACK COD/ mariné à la sambuca..... 39
- PINCE DE KING CRABE/ salsa aïoli miso gratinata..... 29
- MISO BLACK PLUMA/ pluma de porc ibérique façon black cod..... 27
- CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE/ citron de Sicile confit, sésame, poivre noir..... 22
- FILET DE BOEUF/ sauce barbecue all'aglio & soja, servi saignant..... 29

SIDES 御飯、

- RIZ/ nature..... 5
- RIZ/ balsamique blanc..... 6
- LÉGUMES
- DE SAISON/ grillés..... 10