



ramen en soupe

oeuf, cébettes, oignons frits, pousses de soja

Bouillon au choix

SOUPE SYHOYU/ wakame	16
SOUPE SYHOYU AL TARTUFO/ truffe	19
SOUPE SPICY/ miso, peperoncino	17

+

Protéines au choix

GAMBERI/ panées	+12
POULET CROUSTILLANT/ "karaagé"	+9
WAGYU/ mi-cuit	+25
LÉGUMES DE SAISON/ rôtis	+7

ramen sèche

oeuf, cébettes, pousses de soja, sauce sésame épicée

TAN TAN/ bœuf haché	28
---------------------	----

zensai froids

EDAMAME/ nature / épicés / crème de truffe	6 / 7 / 9
KIMUCHI/ chou chinois mariné au peperoncino rouge	12
SALADE D'ÉPINARDS/ vinaigrette de sésame poivrée, noisettes, tuiles de miso	18
SALADE D'AVOCAT & CRABE/ émietté de crabe, avocat, grenade, sésame, riso soffiato	32
SAUMON FAÇON SASHIMI/ carpaccio de saumon, vinaigrette à la truffe, herbes fraîches	24
CEVICHE DE HAMACHI/ limoncello, peperoncino, jalapeno sauce	26

zensai chauds

POULET CROUSTILLANT « KARAAGÉ »/ mariné au Cinzano Bianco	19
5 GYOZAS GRILLÉS AU POULET/ vinaigre de pomme, poivre de Timut	19
5 GYOZAS GRILLÉS AUX LÉGUMES/ vinaigre de pomme, poivre de Timut	18
TATAKI DI TORO/ thon toro mi-cuit, sauce ponzu épicée	34

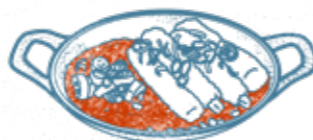
formules

1 verre de vin compris



formule ROLLS
28 €

entrée du jour
+
2 rolls du jour
16 pcs



formule KATSU CURRY
29 €

entrée du jour
+
katsu curry du jour
au curry japonais



formule BIBIMBAP
29 €

entrée du jour
+
bibimbap du jour
cocotte de riz croustillant



formule WAGYU-DON
39 €

entrée du jour
+
faux-filet de wagyu, riz, cébette, gingembre mariné, oeuf parfait, sauce sukiyaki

rolls / 8 pcs

TUTTO VERDE/ avocat, haricots verts, guacamole au shiso	17	RIVIERA LIGURE/ saumon snaké, avocat, sauce truffe, truffe d'été	26
MACCHE SAKE/ saumon, avocat, guacamole au shiso	21	BONISSIMO/ tempura de gambas, crabe, sauce osaka, bonite	26
EBI FRITTO/ gamberoni panées, tartare de crabe, sauce teriyaki	24	BLING BLING/ bœuf wagyu snacké, avocat, haricots verts, truffe d'été	39
SPICY TORO/ tartare de thon toro, avocat, haricots verts, sauce épicée, cébette	32		

temaki / 2 pcs

VENETO/ tartare de saumon, avocat, wakame	10	SPEZIA/ tartare de toro, cébette	15	FANTASIA/ bœuf wagyu mi-cuit, kimuchi	19
---	----	----------------------------------	----	---------------------------------------	----

au feu de bois

katsu curry "crocante"

cocotte de riz croustillant, sauce curry japonais

Tempura au choix

POULET CROUSTILLANT "KARAAGÉ"	25
MILANAISE DI FILETTO DI VITELLO "TONKATSU"	27
TEMPURA DE LÉGUMES	22

accompagnements

RIZ/ nature	6
RIZ ASSAISONNÉ/ furikaké	7
BROCOLI & CHOU-FLEUR/ ail, sauce soja	12
WASABI DE KYOTO/ frais	6

desserts

CHEESECAKE/ noix de coco, eau de rose (vegan)	14
PARIS-BREST-TOKYO/ crème sésame-noisettes, gel yuzu	14
WAKOCHA CRÈME BRÛLÉE/ crème brûlée au thé noir du Japon	11
SABLÉ FRAISE-YUZU/ tarte aux fraises, yuzu frais	13
GLACE MANTECATO AL MOMENTO/ glace crémeuse Mantecato, montée à la minute, toppings de saison - pour 2	24
MOCHI	4€/pc