DÎNER

ZENSAI FROIDS

Edamame 6/7/9
nature / épicés / crème de truffe

Salade d'épinards 18
vinaigrette de sésame poivrée, noisettes, croustillant won-ton

Salade d'avocat et crabe 32
émietté de crabe, avocat, grenade, sésame, riso soffiato

ZENSAI CHAUDS

Poulet croustillant « karaagé » 26
mariné au Cinzano Bianco

5 gyozas pochés au poulet 24
à la citronnelle, bouillon au lait de soja épicé

5 gyozas grillés au poulet 22
vinaigre de pomme, poivre de Timut

5 gyozas grillés aux légumes 19
vinaigre de pomme, poivre de Timut

5 gyozas frits aux crevettes 26
sauce Campari aigre-douce

Aubergines rôties 19
gratinées au miso, piment et yuzu

SASHIMI

Saumon façon sashimi 29
carpaccio de saumon, vinaigrette à la truffe, herbes fraîches, truffe d'été

Tataki de Wagyu 34
filet de bœuf Wagyu, oignons, fruit de la passion, fines herbes

CEVICHE

Ceviche de poulpe 25
poulpe confit, sauce prune, concombre, cébette, wakame

Ceviche de hamachi 29
sériole, limoncello, peperoncino, datterini, radis

CHIRASHI

Chirashi saumon 32
riz, saumon, œufs de truite

Chirashi hamachi 34
riz, sériole, jalepeno

RAMEN EN SOUPE

œuf, cébettes, oignons frits, pousses de soja

Bouillon au choix

Soupe Miso/ maïs 18
Soupe Syhoyu/ wakame 18
Soupe Syhoyu al tartufo/ truffe 22
Soupe spicy/ miso, peperoncino 19

+

Protéines au choix

Gamberi/ panées +16
Poulet croustillant/ "karaagé" +15
Porc confit/ "cha-syu" +14
Bœuf Black Angus/ mi-cuit +25
Légumes de saison/ rôtis +8

AU FEU DE BOIS

BIBIMBAP "AL SALTO"

cocotte de riz croustillant, cuite au feu de bois

Topping au choix

Tartare de saumon mariné 27
Bœuf haché au miso épicé 28
Sauté de filet de bœuf 29

KATSU CURRY "CROCCANTE"

viande ou légumes panés, sauce curry japonais

Tempura au choix

Gamberoni impanati 29
Poulet croustillant "Karaagé" 27

ROBATA "AL CARBONE"

servi en barbecue hibachi, légumes de saison

Poulpe méditerranéen
sauce tartare japonaise
32

Black cod
Sambuca, gingembre et citron
42

Yakitori de poulet
sauce teriyaki, cébette, parmesan
29

Filet de bœuf
sauce BBQ japonaise
34

Filet de bœuf Wagyu
beurre de champignons et cèpes, sauce ponzu et daikon
65

ACCOMPAGNEMENTS

Riz 6
nature

Riz assaisonné 8
furikaké

Salade wakame 9

Kimchi 13
chou chinois mariné au peperoncino rouge

DESSERTS

Gelato al pistacchio come alle giostre 28
crème glacée à la pistache faite à la minute et ses pistaches caramélisées - *pour 2*

Tarte au citron et sésame noir 13
crème de citron, sésame et noisettes

Cheesecake exotique 14
biscuit coco, chocolat blanc, mangue et fruit de la passion

Choco miso 15
biscuit croustillant chocolat-noisettes, cœur coulant caramel

Cheesecake 16
framboise et litchi (vegan)

Mochis 4€/pc
demandez nos parfums

concept *by* RICCARDO GIRAUDI