

Omakase (2 pers) - 150\$

1. Bento zensai

Masu

Truite confite de Kenauk (Montebello), réduction de tomate, shishitos, courgettes

Candied trout from Kenauk (Montebello), tomato reduction sauce, shishitos, zucchinis

Tako

Pieuvre grillée, pâte de nori, ail noir, myoga, nori croustillants, aïelles marinées

Grilled octopus, nori paste, black garlic, nori chips, marinated lingonberries

Gindara

Morue noire amazake-shio-koji, courge trois façons, sésame noire.

Black cod amazake-shio-koji, squash three ways, black sesame

Suzuki

Chou-fleur deux façons, chanterelle, bar rayé

Cauliflower two ways, chanterelle, sea bass

2. Omakase de Junichi San

Assortiment de nigiri, sashimi et maki : 14 morceaux par personne

Nigiri, sashimi and maki assortment : 14 pieces per person

3. Dessert de Tomoko San

Dessert du jour

Dessert of the day

Entrées

Miso

Soupe miso aux champignons enoki et tofu
Miso soup with enoki mushroom and tofu
5

Sumashi

Bouillon de dashi, bar rayé, pétoncle, crevette,
lime, tosaka rouge
Dashi broth, sea bass, scallop, shrimp, lime, red
tosaka
12

Kaiso Trio

Salade d'algues wakame, tosaka et ogonori, ac-
compagnée d'une vinaigrette au shiso
Wakame, tosaka and ogonori seaweed
with a shiso dressing
10

Salada

Salade mesclum, vinaigrette maison
Fresh mesclum salad with house dressing
8

Maguro Taru-Taru

Tartare de thon rouge à l'huile de truffe noire,
pleurotes, caviar de poisson volant, chips de taro
Red tuna tartare, black truffle oil, oyster mush-
rooms, flying fish roe, taro chips
18

Sushi & Sashimi (2)

Maguro

Thon rouge Red tuna
8,00

Sake bio

Saumon bio Organic salmon
7,50

Iwana

Ombre chevalier Arctic char
6,50

Suzuki

Bar rayé Stripped sea bass
6,50

Hamachi

Thon à queue jaune Yellow tail tuna
8,00

Aji

Maquereau espagnol Spanish mackerel
7,00

Unagi

Anguille d'eau douce Fresh water eel
6,50

Ebi

Crevette Black tiger Black tiger shrimp
6,00

Botanebi

Crevette Botan Spot Prawn
8,00

Tako

Pieuvre Octopus
6,00

Hotategai

Pétoncle Scallop
7,50

Gun kan sushi (2) & sashimi (1)

Maguro épicé

Thon rouge épicé Spicy red tuna
8,00

Sake épicé

Saumon épicé Spicy salmon
7,50

Hamachi épicé

Thon à queue jaune épicé
Spicy yellow tail tuna
8,00

Hotate épicé

Pétoncle épicé Spicy scallop
7,50

Kani épicé

Crabe épicé Spicy crab
7,50

Uni

Oursin Sea urchin
12,00

Ikura

Caviar de saumon Salmon roe
9,00

Tobiko

Caviar de poisson volant Flying fish roe
7,00

Kani

Crabe des neiges Snow crab
7,50

Rising sun

Caviar de poisson volant, pétoncle
Flying fish roe, scallop
8,00

Uramaki (4) & Témaki (1)

Maguro épicé

Thon rouge épicé Spicy red tuna
8,00

Sake épicé

Saumon épicé Spicy salmon
7,50

Hamachi épicé

Thon à queue jaune épicé
Spicy yellow tail tuna
8,00

Hotate épicé

Pétoncle épicé Spicy scallop
7,50

Kani épicé

Crabe épicé Spicy crab
7,50

Hosomaki (6) & Témaki (1)

Avocado

Avocat Avocado
4,00

Kappa

Concombre Cucumber
4,00

Tekka maki

Thon rouge Red tuna
8,00

Negi hamachi

Thon à queue jaune, oignons verts,
Yellow tail tuna, scallion
8,00

Tokubetsumaki

Arc-en-ciel (6)

Crabe, avocat, concombre, variétés de poissons
Crab avocado, cucumber, variety of fish's
15,00

Kani age épicé (5)

Crabe à carapace molle, épices cajun,
avocat, concombre et caramel de soya
Cajun spices soft-shell crab , avocado,
cucumber and soya caramel
16,00

Gyu taru maki (4)

Tartare de boeuf, huile de sésame épicé,
tomate cerise et cresson
Spicy beef tartare with sesame oil,
cherry tomato and watercress
12,00

Unagi dynamite (4)

Riz soufflé, sauce épicée, avocat,
anguille et crevettes grillées
Rice crispies,spicy sauce, avocado,
grilled eel and shrimp
13,00

Ebi age maki (4)

Crevette frite en pâte filo
Shrimp fried in filo paste

Hamachi Maki (4)

Poivron rouge, oignon, rilette de thon à queue
jaune à la soya sucrée grillée
Red bell pepper, onion, mizuna topped with
a sweet soya sauce yellow tail tuna rilette
9,00

Dancing unagi (5)

Thon rouge, anguille, tobiko, concombre, avocat
Red tuna, eel, tobiko, cucumber, avocado
12,00

Lucky maki (5)

Thon rouge,chapignon shimeji,avocat,bar rayé
frit en chapelure et sauce épicée
Fried red tuna, sea bass, shimeji mushroom,
avocado, fried in bread crumb and spicy sauce
16,00

Spicy curry maki (5)

Crevette, crabe, avocat, riz cari-noix de coco,
yogourt à la coriandre
Shrimp, crab, avocado, coconut and curry rice,
coriander yogurt
13,00

B-52 (5)

Thon rouge,riz soufflé, avocat,mayonnaise
épicée
Red tuna,rice crispies, spicy mayonnaise,
avocado
12,00

Funny Maki (4)

Thon rouge, hamachi et avocat frit en
tempura,monté de saumon épicé
Fried red tuna, hamachi and avocado
topped with spicy salmon
14,00

T.M.T (4)

Thon rouge, shiso frit en tempura et servi dans
une sauce tiède tensuyu
Fried red tuna and shiso, warm tensuyu sauce
8,00