

CUISINE AUX SAVEURS JAPONAISES, FAITE MAISON AVEC DES
PRODUITS FRAIS ET DE SAISON — ET QUELQUES INGRÉDIENTS
IMPORTÉS DU JAPON.

BOLLS

≈ SERVIS CHAUDS

SOBORO DON 14,50 €

Viande hachée marinée, riz, fondue de poireau, ajitama, cébettes et sésame

CURRY POULET 13,90 €

Curry japonais au poulet, riz, légumes du moment, pickles de saison

SALMON MISOYAKI 14,90 €

Saumon grillé au miso, riz, légume vert, chips de peau de saumon

❄️ *Aussi servi froid*

✳️ SERVIS FROIDS

ABURI SALMON 14,90 €

Saumon mi-cuit au chalumeau, riz, shiso, kizami wasabi, gingembre mariné

VÉGÉ DON **VÉGÉ** 12,90 €

Tofu grillé, riz, edamame, tamago yaki, shiitaké marinés, pickles de saison

🔥 *Aussi servi chaud*

LE MENU COMPLET

à partir de 17,90 €

TON BOLL + UNE BOISSON + UN DESSERT

BOISSONS

Boisson	+ 2,50 €
Boisson artisanale	+ 3,50 €

DESSERTS

Cookie	+ 2,50 €
Bol(l) sucré	+ 3,50 €
Ganache de sésame noir	+ 4 €

SIDES

KIMCHI 3 €

Chou chinois fermenté et épicé

AUBERGINES 3,50 €

GRILLÉES **OPTION VÉGÉ**

Servies fraîches, sauce miso et katsuobushi

SALADE CONCOMBRE & POULET 3,50 €

Vinaigrette au sésame

PETIT BOL DE SOUPE DU MOMENT 3 €

DESSERTS

GANACHE DE SÉSAME NOIR 4,50 €

Coulis de fruits rouges et crumble

BOL(L) SUCRÉ 4 €

Fromage blanc, nashi, pommes, poires, sirop de shiso, crumble

COOKIE 3 €

PETIT LEXIQUE

Ajitama — œuf mollet mariné

Tamago yaki — omelette roulée japonaise

Katsuobushi — bonite séchée

Aburi — mi-cuit au chalumeau

Nashi — pomme-poire japonaise

Misoyaki — grillé au miso