

CARTE

poissonchat

## FISH

ROCK Shrimp, mayonnaise wasabi 15.

SASHIMI YELLOW TAIL, mariné pêche et sauce yuzu 19.

RAVIOLES DE CRABE ROYAL 24.

\*

AILE DE RAIE, frit panko, sauce miel 21.

BAR ENTIER, laqué au miso 26.

## MEAT

\* méthode de cuisson robatayaki (cuisson au charbon de bois)

TACOS DE BOEUF, sauce teriyaki, 5 épices, tagliatelle de choux 15.

TATAKI DE BOEUF, sauce curry verte, huile wakame 24.

\*

EFFILOCHÉ DE VOLAILLE BRAISÉE, bouillon de volaille au gochujang\* 19.

COQUELET DESOSSÉ BRAISÉ, sauce chimichurri 23.

CÔTELETTES D'AGNEAU, mariné sauce satay\* 25.

## EXCEPTION MEAT

ENTRECÔTE WAGYU A5 KAGOSHIMA 79.  
(200gr)

TOMAHAWK DE BOEUF\* 120.  
(1,200kg)

## VEGETABLES

EDAMAME, fleur de sel 7.

\*

HARICOTS VERT, sauce coco/curry jaune, gomasio 10.

AUBERGINE ROTIE, feta, saté et noix de cajou 10.

SALADE DE CONCOMBRES, sauce ponzu, salicorne 7.

POMME DE TERRE au four 3 CUISSONS\* 7.

## SUSHIS

CRISPY RICE 8 pièces  
Thon 23.

NIGIRI à la pièce

Saumon 4.

Thon 5.

Yellowtail 5.

MAKI 6 pièces

Yellowtail, condiment yuzu kosho, ciboulette thai 13.

Thon épicé, ciboulette thaï 15.

Saumon, fromage frais, ikura 15.

## URAMAKI

Crevette tempura, avocat, flocon de tempura, sauce mentaiko 18. 6 pcs

Crabe, mayonnaise yuzu, ciboulette, tobiko 17. 6 pcs

Yellowtail, légumes croquants, mayonnaise Jalapeños 16. 8 pcs

Saumon, fromage frais, avocat, sauce unagi laqué flambée, ciboulette thaï, sésame 18. 8 pcs

Légume de saison 14. 8 pcs

SASHIMI 8 pièces

Saumon 18.

Thon 22.

Yellowtail 20.

Mixte 24.

## DESSERTS

\* méthode de cuisson robatayaki (cuisson au charbon de bois)

CHOCOLAT CAKE, glace, mousse crème anglaise\* 10.

POMME HASSELBACK, crumble basilic thaï, granité pomme 11.

BABA FRAISE, assortiment de fraises, meringue 11.

MOCHI, saveurs du moment 8.

Prix nets en euros TTC. Service inclus, la maison n'accepte pas les chèques.  
Une carte des allergènes est disponible sur demande.