

JAPANESE GRILL

Created and designed for sharing and conviviality. Centering on the robata grill, this menu is inspired by the traditional Japanese Washoku, a cuisine guided by balance and harmony.

Créé et conçu pour le partage et la convivialité. Centrée sur le grill robata, cette carte s'inspire de la cuisine traditionnelle japonaise Washoku, une cuisine guidée par l'équilibre et l'harmonie.

前菜 | STARTERS

枝豆 | **Edamame** (vg)

Green soybeans with fleur de sel de Guerande
Soja vert à la fleur de sel de Guérande

ししとう | **Shishito peppers** (vg)

Fried shishito with Essaouira sea salt
Poivron shishito frit, fleur de sel d'Essaouira

銀だら餃子 | **Gyoza black cod** (g)

Miso marinated black cod, ginger, garlic, layu no tare
Morue carbonnière marinée au miso sucré, légumes, gingembre, ail, layu no tare

野菜餃子 | **Yasai gyoza** (vg, g)

Vegetables filled gyoza, ginger, garlic, layu no tare
Gyoza aux légumes, gingembre, ail, layu no tare

揚げ出し豆腐 | **Agedashi tofu** (v, g)

Fried tofu, onsen tamago, soy dressing, daikon oroshi, fried leeks and schichimi
Tofu frit, oeuf onsen, soja dressing, daikon râpé, poireaux frit et schichimi

牛たたき | **Beef tataki** (g)

Chili, daikon, spicy miso sauce, shishito peppers
Piment, daikon, sauce au miso épicé, poivron shishito

鶏の唐揚げ | **Tori karaage** (g)

Chicken kaarage, spicy sesame aioli
Karaage de poulet, aioli épicé au sésame

天麩羅 | TEMPURA

海老天婦羅 | **Ebi tempura** (g)

5 pieces of prawn, tentsuyu dipping sauce
5 pièces de gambas, sauce tentsuyu

野菜天婦羅盛り合わせ | **Yasai tempura** (vg, g)

Assorted vegetables, tentsuyu dipping sauce
Légumes assortis, sauce tentsuyu

天婦羅盛り合わせ | **Tempura moriwase** (g)

Assorted prawns, mixed seasonal vegetables, tentsuyu sauce
Assortiment de gambas et légumes de saison, sauce tentsuyu

サラダ | SALADS

グリーンサラダ | **Green salad** (vg, g)

Green leaf salad, asparagus, avocado, miso roasted tomato, Japanese dressing
Salade verte mixte, asperges, avocat, tomates rôties au miso, vinaigrette japonaise

海藻サラダ | **Seaweed salad** (vg, g)

Simmered konbu seaweed, sweet soy sauce, sesame seeds, goma wakame
Algue konbu mijoté, sauce soja sucrée, graines de sésame, goma wakame

ほうれん草の胡麻和え | **Goma-ae** (vg, g)

Spinach, shitake mushrooms, sesame dressing
Épinards, champignons shitake, dressing au sésame

しらたきサラダ | **Shirataki noodle salad** (v, g)

Tamagoyaki, cucumber, tomato, coriander, honey sesame dressing
Omelette japonaise, concombre, tomate, coriandre, dressing au miel et sésame

なますサラダ | **Namasu salad** (vg)

Pickled carrots, daikon, mixed leaves, seaweed, toasted sesame seeds
Carottes au vinaigre, daikon, mesclun, algues, graines de sésame torréfiées

(v) = vegetarian (vg) = vegan (p) = contains pork
(g) = contains gluten (n) = contains nuts (d) = contains dairy

Our team can give you more information about allergens present in our dishes.

スープ/付け合わせ | SOUPS & GARNISHES

味噌汁 | **Misoshiru** (g)

Miso soup, wakame, spring onions, tofu
Soupe miso, wakame, cébettes, tofu

海老スープ | **Ebi iri udon soup** (g)

Prawn soup, wakame, lemongrass, coconut milk
Soupe de gambas, wakame, citronnelle, lait de coco

温製料理 | **HOT**

銀だら西京焼き | **Black cod saikyo yaki** (g)

Black cod marinated in sweet miso, seasonal vegetables
Morue carbonnière marinée au miso sucré, légumes

照り焼きチキン | **Tori teriyaki** (g)

Pan fried chicken glazed with teriyaki sauce
Poulet poêlé, nappé sauce teriyaki

鮭 | **Sake teriyaki** (g)

Pan-fried salmon fillet glazed with teriyaki sauce
Filet de saumon poêlé, nappé sauce teriyaki

なす田楽 | **Nasu dengaku** (v, g, n)

Steamed aubergine glazed with miso, mixed leaves, hazelnuts, pickled onions
Aubergine à la vapeur laquée au miso, salade de pousses, noisettes, pickles d'oignons

ろばた | **ROBATA**

焼き鳥 | **Yakitori** (g)

Grilled chicken skewers glazed with teriyaki sauce
Brochettes de poulet grillées, nappées sauce teriyaki

ぶりの塩焼き | **Buri shioyaki** (g)

Charcoal grilled yellowtail, nikiri soy, daikon oroshi, lime
Sériole grillée, soja nikiri, daikon râpé, citron vert

本日の焼き魚 | **Yaki zakana** (g)

Charcoal grilled fish of the day, shitake mushrooms, pak choi, green beans, lime
Poisson du jour grillé au charbon, champignons, shitake, pak choi, haricots, citron vert

子羊の味噌焼き | **Miso lamb cutlets** (g)

Miso marinated lamb cutlets, agedashi aubergine, ponzu, grilled lemon
Côtelettes d'agneau marinées au miso, aubergine agedashi, ponzu, citron grillé

鶏味噌ラーメン | **Tori miso ramen** (g)

Wheat noodles, chicken miso broth, bamboo shoots, ginger, spring onions, ajitama egg
Nouilles de blé, bouillon de poulet au miso, gingembre, pousses de bambou, cébettes, oeuf ajitama

ご飯 | **Rice** (vg)

White rice
Riz blanc

野菜丼 | **Yasai don** (vg, g)

Stir fried vegetables, steamed rice, chilli, spring onions, sesame
Légumes sautés, riz blanc, piment, cébettes, sésame

鰻丼 | **Unagi don** (g)

Grilled marinated eel served on white rice, eel sauce, sesame
Anguille marinée et grillée servie sur du riz blanc, sauce à l'anguille, sésame blanc

海老の串焼 | **Ebi kushiyaki** (g)

Grilled prawn skewers, lemongrass, nikiri soy
Brochettes de gambas, citronnelle, soja nikiri

牛フィレステーキ | **Gyu fillet steak** (g)

Charcoal grilled beef fillet, shitake mushrooms, pak choi, agedashi aubergine, su miso sauce
Filet de boeuf grillé au charbon, champignons shitake, pak choi, aubergine agedashi, sauce su miso

焼き野菜 | **Yaki yasai** (vg)

Grilled asparagus, sweet potatoes
Asperges grillées, patates douces

(v) = vegetarian (vg) = vegan (p) = contains pork
(g) = contains gluten (n) = contains nuts (d) = contains dairy

Our team can give you more information about allergens present in our dishes.