

ENTREES FROIDES

SHAKE NO KIZAMI	17
Tataki saumon, cream cheese, kizami wasabi	
HAMACHI NO KYURI	22
Maki de concombre, tartare de Yellow Tail, caviar de tomates	
YASAI	16
Légumes croquants, sauce Caesar japonaise	
SHAKE HARUMAKI	18
Rouleau de saumon, concombre et shiso, sauce yuzu wasabi	
MAGURO KAKUGIRI	19
Tataki de thon, miso de tomates séchées, flocons de tempura	
HARUMAKI YASAI ●	16
Rouleau concombre, avocat, roquette, fromage frais, sauce chili garlic	
SHAKE BUBU	18
Sashimi saumon, sésame fumé et riz soufflé, vinaigrette au ponzu	
SUZUKI USUZUKURI	21
Tiradito de bar, sauce agrumes et piment jaune	
SHAKE NO TARUTO ●	13
Emincé de saumon sur une galette craquante, sauce yuzu soy	
MAGURO NO TARUTO	15
Emincé de thon sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
TAI SASHIMI KINUGAWA STYLE ●	23
Sashimi de daurade, sauce agrumes et miso séché	
HARUMAKI OMARU	33
Rouleau de printemps au homard, sauce agrumes	
HAMACHI YUZU SHOYU	20
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	
TORO TARTARE	20
Tartare de thon au caviar	
CARPACCIO NEW STYLE	
Thon	18
Saumon	17
Daurade	18

ENTREES CHAUDES

EBI ASPARA ABURI	23
Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic	
AGE GYOZA	15
Raviolis frits poulet et légumes	
EBI HARUMAKI 🍣	19
Croustillant de gambas et shiso	
NASU DENGAKU	13
Aubergine gratinée de miso sucré	
MISO SHIRU Soupe miso	6
EDAMAME	7
SHISHITO PEPPERS	11
Piquillos frits, sauce miso	

SALADES

CEVICHE	18
Salade péruvienne à la façon japonaise	
WAKADORI	15
Salade Caesar, creamy wasabi	
INGEN SALADA	13
Haricots verts & champignons de Paris, crème de sésame	
BABY SPINACH ASPARA SALADA 🍣	16
Pousses d'épinards, asperges vertes grillées, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	
EBITEN SALADA 🍣	15
Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	
KYURI WAKAME	11
Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	

TEMPURA

CREVETTES	31
LEGUMES	16
ASSORTIMENT	27

POISSONS

SUZUKI PIRI MUSHI 🍡	28
Filet de bar vapeur, vinaigrette piment vert	
FRITTO MISTO	27
Sauce Nihon tartare	
EBI NO PANKO	22
Crevettes panées, sauce yuzu miso	
MAGURO STEAK	34
Steack de thon mi-cuit, sauce vierge au shiso	
GINDARA SAIKYO YAKI	36
Black Cod grillé mariné à la sauce miso	
EBI NO YAKIMONO 🍡	30
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen	

VIANDES & VOLAILLES

TORI NO ROSTO 🍡	26
Suprême de poulet, sauce teriyaki ginger	
GYU FILET	34
Filet de boeuf poêlé, sauce spicy karami	
GYU BEARNAISE	30
Faux-filet poêlé, sauce béarnaise à la japonaise	

ACCOMPAGNEMENTS

BROCCOLINI POÊLÉS, SAUCE SÉSAME	10
HARICOTS VERTS POÊLÉS, SAUCE SOJA	10
SALADE DE MESCLUN	9
GARLIC RICE	6
RIZ NATURE	4

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

LES SPECIALITES :	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
TORO Thon gras	8	26
IKURA Œufs de saumon	6	24
SPICY TUNA Croustillant spicy tuna	9	-
UNAGI Anguille grillée	8	32
OMARU Homard	12	-
LES CLASSIQUES :		
TAI Daurade royale	5	20
SUZUKI Bar	6	20
MAGURO Thon rouge	6	27
SHAKE Saumon	5	20
IKA Blanc de seiche	5	18
HAMACHI Yellow Tail	7	24
EBI / AMAEBI Crevette cuite / douce	5	18

MAKI (6 PIECES)

SPICY TUNA Thon sauce épicée	11
HAMACHI Yellow Tail, sauce yuzu pimentée	12
NEGITORO Thon gras	12
UNAGI Anguille	13
TEKKA Thon	10
SHAKE Saumon	9
KAPPA Concombre	7

CALIFORNIA (6 PIECES)

MAGURO Thon cuit, concombre, caviar de tomates séchées	14
GINDARA Black Cod grillé mariné à la sauce miso et concombre	15
EBI TEMPURA Tempura de crevettes	16
SHAKE NO ABURI Saumon mi-cuit, sauce ponzu	28
MAGURO NO ABURI Thon mi-cuit, sauce yuzu soy	30
TEKKA Thon	11
SHAKE Saumon	10
YASAI Végétarien	8

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

DESSERTS

VERRINE AU YUZU	14
TARTE TROPÉZIENNE	14
FONDANT AU CHOCOLAT	12
Glace au matcha	
MOCHI ICE	à la pièce 7
GYOZA POMME TIÈDE ET CANNELLE	Glace vanille 12
ALOE VERA	12
Fruits frais et compotée de yuzu	
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	16
GLACES - SORBETS	2 boules 10
NOUGAT MOU au sésame	6
GINGEMBRE CONFIT	5

COCKTAILS

SAKURI 10CL	14
Sake / jus de litchi / Chambord / Sakura	
GARI GARI 7CL	15
Vodka Ketel One / Cointreau / jus de citron / gingembre	
SENDO 7CL	16
Gin Tanqueray / citron vert / Cointreau / menthe fraîche	
JAPANESE OLD FASHIONED 12CL	16
Whisky Toki / Galliano / vanille / citron	
UMESHU SOUR 12CL	16
Umeshu / gin Tanqueray / jus de citron / blanc d'œuf	
TOKYO MULE 13CL	16
Gin Roku / ginger beer / jus de citron	
PINK LIZHI 15CL	18
Champagne Roederer / liqueur de litchi / crème de cerise	

MOCKTAILS

MINTO 14CL	12
Menthe fraîche / framboise / citron vert / limonade	
LANOKO 14CL	12
Jus d'ananas / sorbet coco	
RED FRUITS 14CL	12
Confiture de fraises / framboises fraîches / jus de cranberry	

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros