

## SUSHI

### **NIGIRI - 1 pièce**

<b>AVOCADO</b> avocat	5 €
<b>SHAKE</b> saumon	5 €
<b>TAI</b> daurade royale	6 €
<b>MAGURO</b> thon	7 €
<b>UNAGI</b> anguille	9 €
<b>CAVIAR</b> mariné au Dassaï	18 €
<b>WAGYU</b> bœuf	16 €

### **MAKI - 6 pièces**

<b>SHAKE TARTARE</b> tartare de saumon	12 €
<b>AVOCADO TO GOMA</b> avocat, sésame	9 €
<b>YASAI TO EBI</b> légumes, crevette	18 €

### **CALIFORNIA ROLLS - 6 pièces**

<b>SHAKE</b> saumon	12 €
<b>EBI TEMPURA</b> beignets de crevettes	18 €
<b>UNAGI</b> anguille	18 €

### **SASHIMI - 5 pièces**

<b>TAI</b> daurade royale	17 €
<b>SHAKE</b> saumon	15 €
<b>YELLOW TAIL</b> sérieole	19 €

### **SUSHI - 18 pièces**

<b>SÉLECTION</b> de nigiri, maki et california rolls	59 €
--	------

## VEGGIE

<b>GOMA AE</b> haricots verts, épinards, cresson, tofu	19 €
<b>ŒUF DE POULE BIO</b> champignons, aubergines	22 €
<b>BENTO BOX VEGAN</b> entrée, plat	37 €

## BENTO BOX

<b>BENTO BOX</b> entrée, plat	39 €
<b>DASSAI 50</b> le verre pour une bonne harmonie avec nos bentos	8 €

## LES BROCHETTES

### **BROCHETTES - 2 pièces**

<b>SUZUKI</b> bar tempura, shiitake, shiso	25 €
<b>HOTATE</b> Saint-Jacques, gingembre, ciboulette, yuzu	24 €
<b>NÉGIMA</b> teriyaki de poulet, cébette	17 €
<b>USUYAKI</b> bœuf, légumes, enoki	26 €

## LES DESSERTS

<b>AKEBONO</b> mousse d'amande aux noisettes croquantes, coulis framboise	19 €
<b>LE FAUBOURG SAINT-HONORÉ</b> crème yuzu, glace vanille	17 €
<b>ASSORTIMENT</b> de glaces et sorbets	14 €

# Menu

DEJEUNER  
49 €



## ENTRÉES

**SUSHI** assortiment de nigiri, california rolls et maki  
**YELLOW-TAIL** carpaccio de sériole, ponzu, coriandre (supp 8€)  
**ASARI NO MISO SHIRU** palourdes, soupe miso, shiitake, wakame

**LANGOUSTE** à la « parisienne », feuille de riquette (supp 8€)  
**ŒUF DE POULE « BIO »** au plat, polenta, parmesan, palette ibérique  
**PÂTÉ EN CROÛTE** de veau, foie gras, pistache

## LES PLATS

**SHAKE NO TERIYAKI** saumon teriyaki, légumes  
**GHINDARA** black cod, velouté de daïkon, yuzu (supp 8€)  
**TORI-NAMBAN** poulet, poireau, ramen, bouillon dashi

**v LÉGUMES** à la vapeur, sauce chipotle  
**CANARD DE CHALLANS** rôti, coriandre, endives, orange  
**FILET DE BŒUF « Simmenthal »** au poivre noir, frites à l'ancienne (supp 8€)

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS

**LE FROMAGE** de nos régions  
**ANANAS** infusé à la menthe fraîche, mousse coco, sorbet ananas  
**POMME** Royal Gala caramélisée, chantilly, crumble, sorbet pomme verte  
**CITRON JAUNE** mousse chocolat « Opalys », crème citron, noisettes caramélisées,  
Kéva sorbet

---

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE BOULANGER