

**ENTRÉES**

**Tomate burrata version japonaise 15€**

Tartare de tomates assaisonné aux herbes sauvages, surmonté d'un pesto.

**Vitello tonnato 19€**

Noix de veau cuite à basse température, et sa mayonnaise Kewpie à la ventrèche de thon.

À découvrir  
avec un verre  
de pinot noir  
local

**Tataki<sup>1</sup> de truite & gel de pamplemousse 19€**

Mi-cuit de pavés de truite, marinés au sésame, juste snackés.

**Salade de poulpe au tonkatsu<sup>2</sup> 19€**

Salade composée au tartare de poulpe cuit à basse température.

À découvrir  
avec un verre  
de Chardonnay  
de Savoie

**VÉGÉ**

**Wok de légumes et boulgour 19€**

Légumes de saison saisis au wok, accompagnés d'un risotto de boulgour.

**Poké Bowl à l'œuf mollet 20€**

Salade aux légumes de saison, servie sur un lit de riz accompagné d'une sauce soja salée.

**POISSONS**

**Cabillaud au yuzu<sup>3</sup> et gingembre 25€**

Pavé saisi et déglacé plusieurs fois, puis fini au four, accompagné d'une sauce épicée au citron asiatique, particulièrement acidulée.

**Steak de thon albacore 25€**

Mi-cuit de cœur de longe de thon, accompagné d'une sauce vierge inspirée du Pays du Soleil Levant.

À découvrir  
avec un verre  
de Vignier du  
Languedoc

**Poké Bowl à la truite 24€**

Légumes de saison agrémentés de filets de truite façon tataki, le tout servi sur un lit de riz.

\*

**QU'EST-CE QUE  
LA ROBATA ?**

Tous nos poissons et viandes sont cuisinés à la Robata. Il s'agit d'une méthode de cuisson japonaise séculaire, inventée par les pêcheurs de l'île d'Hokkaidō, consistant à enfermer le charbon de bois dans des boîtes en pierre.

1. tataki (ta.ta.ki) masculin

Du japonais « coupé en morceaux »

Plat composé de viande ou de poisson saisis et marinés dans du vinaigre, puis coupés en tranches et assaisonnés.

2. tonkatsu (ton.ka.tsu) masculin

Autrement connue sous le nom de sauce Bull-Dog

Sauce à base de tomate et de pomme avec une pointe de citron & crème de soja sucrée salée.

3. yuzu (ju.zu) masculin

Agrume originaire de l'Est de l'Asie, hybride de mandarine sauvage et de citron d'Ichang.

Prix service compris.

**VIANDES**

**Araignée de porc Shogayaki<sup>1</sup> 25€**

Pièce du boucher, partie la plus tendre marinée dans une pâte de sésame noir, sauce soja & miel.

**Tendre de bœuf façon Larmes du Tigre 33€**

Paleron de bœuf Black Angus minutieusement préparé, mariné dans une sauce soja et huile de sésame.

**Magret de canard 25€**

Saisi au Robata, laqué au miel et sauce soja sucrée et salée au pinceau.

À découvrir  
avec un verre  
de Côtes du  
Rhône

**Le Classique Burger de bœuf 22€**

Préparé dans son pain rustique, cheddar fondant, salade, tomates et sauce cocktail revisitée au soja sucré et paprika fumé.

**Burger au poulet saté<sup>2</sup> 22€**

En tous points identique au Classique, mais avec du poulet mariné dans un mélange d'épices.

**ACCOMPAGNEMENTS**

**Risotto de boulgour**

Cuit dans son bouillon de légumes maison.

**Paysanne de légumes et son pesto rosso**

Légumes de saison taillés en lardons poêlés aux tomates rouges confites.

**Pommes de terre grenaille**

Chair beurrée, préparée au four avec de l'ail en chemise.

**Frites**

Double cuisson, comme il se doit.

**Petite salade**

Salade et ses légumes de saison.

*Les accompagnements sont inclus avec les plats de poisson\* et de viande.*

***En dehors de ceux-ci ou en supplément, ils sont proposés au prix de 6€.***

*\*À l'exception des Poké Bowls.*

1. shogayaki \cho.ga.ja.ki\ masculin

Du japonais shoga "gingembre" et yaki "grillé".  
Plat familial très populaire à base de porc sauté.

2. saté \sa.te\ masculin

Condiment d'Asie du Sud-Est.

Piments, cacahuètes et assortiment de 5 épices : fenouil, coriandre, cannelle, curry et poivre

Prix service compris.

## DESSERTS

### **Assiette de fromages 12€**

Sélection de nos régions, accompagné de sa salade.

### **Soupe de fruits rouges, huile de basilic 12€**

Gaspacho rafraîchissant.

### **Feuille à feuille aux deux chocolats 12€**

Crèmeux lacté au chocolat au lait et mousse au chocolat blanc, avec des feuillantine au chocolat et une crème végétale.

### **Baba au saké 12€**

Biscuit imbibé au saké, accompagné de sa chantilly au litchi.

### **Pavlova aux fruits 12€**

Meringue maison servie en verrine, avec ses fruits de saison et son coulis.

## ENFANTS

### **Pasta alla Bolognese 15€**

Pâtes préparées avec une délicieuse sauce bolognaise.

### **Cheeseburger 15€**

Pain brioché, steak haché de bœuf ou de poulet, et cheddar.