



永奎

RESTAURANT JAPONAIS **EKE**

# MENU DÉCOUVERTE

---

## EKE

135€

### ZENSAI

Nos mises en bouche

### MUSHIMONO

Les mets cuite à la vapeur

### OTSUKURI

Assortiment de sashimis

### AGEMONO

Tempura de crustacés, légumes

### OSHOKUJI

#### SUKIYAKI (80g)

Fondue de boeuf Wagyu japonais et légumes  
sauce warishita

ou

#### SHABU-SHABU (80g)

Fondue de boeuf Wagyu japonais et légumes  
sauce gomadare, ponzu

### DESSERT

Au choix à la carte

## ACCORDS METS

## SAKÉS

38€

### DASSAI 45 瀬祭

Frais, raffiné et parfaitement équilibré, on appréciera des notes de melon, de kiwi, d'herbes aromatiques ainsi qu'une finale délicate.  
- Junmai Daiginjo 8cl

### MASUMI 真澄

Arômes délicats de pomme verte, sec et rafraîchissant en bouche. Conseillé avec les tempura de légumes.  
- Junmai Ginjo 8cl

### AKITORA 安芸虎

Charpenté, aux saveurs céréalières, sa légère acidité le rend judicieux sur les viandes rouge en sauce.  
- Junmai 8cl

### KAWASEMI かわせみ

Toute la richesse du riz s'exprime dans ce saké intense en saveurs fruitées et légèrement céréalières. Subtilement doux, il peut accompagner les plats salés tout comme les desserts.  
- Junmai 8cl

# MENU DÉCOUVERTE

---

**KIKU**  
**79€**

**ZENSAI**  
Nos mises en bouche

**OTSUKURI**  
Assortiment de Sashimis

**AGEMONO**  
Tempura de crustacés

**OSHOKUJI**  
**UN PLAT AU CHOIX :**

**GINDARA SAIKYOYAKI**  
Black Cod grillé, mariné à la sauce miso sucrée

ou

**GYU HIRÉ**  
Filet de Boeuf Angus grillé

**NIGIRI**  
sushi et soupe miso

**DESSERT**  
Au choix à la carte

**ACCORDS METS**  
**SAKÉS**  
**38 €**

**DASSAI 45 瀬祭**  
Frais, raffiné et parfaitement équilibré, on appréciera des notes de melon, de kiwi, d'herbes aromatiques ainsi qu'une finale délicate.  
- Junmai Daiginjo 8cl

**MASUMI 真澄**  
Arômes délicats de pomme verte, sec et rafraîchissant en bouche. Conseillé avec les tempura de légumes.  
- Junmai Ginjo 8cl

**NAMINO OTO 波の音**  
Réservé 2 ans en cave, riche, savoureux et laiteux, ce saké présente des arômes de fruits blancs, de pêche et de pomme avec une légère note minérale. On appréciera son agréable acidité et sa pointe d'amertume en fin de bouche.  
- Junmai 17% Vol  
8 cl

**NANBUBIJIN Luciola**  
**ルキオラ**  
Sucrosité supérieure à la moyenne équilibrée par son acidité. Le vieillissement en fût de vin blanc lui confère des arômes purs avec des notes de miel et de vanille.  
- Kijoshu 8cl

# MENU DÉCOUVERTE

---

## MOMIJI

59€

### HAMACHI YUZU SHOYU

Carpaccio de Yellowtail, sauce yuzu shoyu

### NASU DENGAKU

Aubergine gratinée à la sauce miso sucrée

### OTSUKURI

Assortiment de sashimis

### OSHOKUJI

#### UN PLAT AU CHOIX :

#### SAKANA SHIOYAKI

Poisson du jour grillé au sel

ou

#### GYU TERIYAKI

Boeuf Black Angus persillé grillé, sauce teriyaki

### NIGIRI

Sushi et soupe miso

## ACCORDS METS SAKÉS

29 €

### MASUMI 真澄

Arômes délicats de pomme verte, sec et rafraîchissant en bouche.

Conseillé avec les tempura de légumes.

- Junmai Ginjo

8cl

### DASSAI 45 瀬祭

Frais, raffiné et parfaitement équilibré, on appréciera des notes de melon, de kiwi, d'herbes aromatiques ainsi qu'une finale délicate.

- Junmai Daiginjo

8cl

### SODEN 蒼田

Arômes de fruits verts comme le melon et la banane, son acidité et son umami en font un saké qui met en valeur les plats riches en goût et les marinades à base de sauce soja et citron.

- Tokubetsu Junmai.

8 cl

# MENU DÉJEÛNER

---

## TEISHOKU

47 €

### HAMACHI YUZU SHOYU

Carpaccio de Yellowtail, sauce yuzu shoyu

### KYURI WAKAME

Salade d'algues et concombres à la japonaise

### OTSUKURI et MAKI

Assortiment de sashimis et maki (3 pièces)

### OSHOKUJI

#### UN PLAT AU CHOIX :

#### TEMPURA MORIAWASÉ

2 gambas et 5 légumes

ou

#### CHIRASHI (sans riz blanc)

Assortiment de poissons crus sur un lit de riz vinaigré

ou

#### GINDARA SAIKYO YAKI

Black Cod grillé, mariné à la sauce miso sucrée

ou

#### GYU HIRÉ

Filet de Boeuf Angus grillé

### SOUPE MISO et RIZ BLANC

*L'ensemble du menu est servi en bento sur plateau*

---

La viande de boeuf de cette page a pour origine garantie la Nouvelle-Zélande

# MENU DÉJEÛNER

---

**BENTO**

**29€**

**OTSUKURI**

Assortiment de sashimis

**KYURI WAKAME**

Salade d'algues et concombres à la japonaise

**UN PLAT AU CHOIX :**

**SAKANA SHIOYAKI**

Poisson du jour grillé au sel

ou

**BUTA TERIYAKI**

Coeur carré de porc grillé /sauce teriyaki

**SOUPE MISO et RIZ BLANC**

---

*L'ensemble du menu est servi en bento sur plateau*

La viande de bœuf de cette page a pour origine garantie l'Espagne

# SUSHI & SASHIMI

---

LES SPÉCIALITÉS (Selon l'arrivage)	SUSHI à la pièce	SASHIMI 9 pièces
TORO Thon gras	7	32
HAMACHI Yellowtail	6	28
HOTATE Noix de Saint-Jacques	6	28
NAMA UNI Oursins	8	42
IKURA Oeufs de saumon	7	30
SPICY TUNA Croustillant spicy tuna	8	-
UNAGI Anguille grillée	7	38
CAVIAR	30	-

## LES CLASSIQUES :

TAI Daurade royale	4	18
HIRAME Barbue	6	26
SUZUKI Bar	5	24
MAGURO Thon rouge	6	28
SHAKÉ Saumon	4	18
IKA Blanc de seiche	4	18
SHIMESABA Maquereau	4	18
TAMAGO Omelette japonaise	3	16
EBI Crevette cuite	4	18
TAKO Poulpe cuit	4	18
AMAEBI Crevette douce crue	5	26

## MAKI

---

SPICY TUNA Thon sauce épicée	10
NEGI TORO Thon gras et ciboulette	12
HAMACHI Yellowtail	11
UNAGI Anguille	15
SOFT SHELL CRAB (5 pièces)	18
TEKKA Thon rouge	10
SHAKÉ Saumon	9
KAPPA Concombre	7

## CALIFORNIA

---

EBI TEMPURA Tempura de crevettes	16
SHAKÉ NO ABURI Saumon mi-cuit, sauce ponzu	26
MAGURO NO ABURI Thon mi-cuit, sauce yuzu shoyu	28
TEKKA Thon rouge	11
SHAKÉ Saumon	10
UNAGI Anguille	17
YASAI Végétarien	9

## SUSHI & SASHIMI MORIAWASÉ

---

SASHIMI MORI - Assortiment de sashimis (20 pièces)	38
SUSHI MORI - Assortiment de sushis (8 pièces) et californias (6 pièces)	38
NIGIRI SUSHI - Assortiment de sushis (12 pièces)	48

## CHIRASHI

---

SHAKÉ Saumon cru	32
TEKKA Thon cru	38
MORIAWASÉ Assortiment de poissons crus	36

---

# ENTRÉES

---

TARTARE TORO AU CAVIAR	22
Ventrèche de thon	
CARPACCIO NEW STYLE « Sauce yuzu shoyu à l'huile de sésame »	
- MORIAWASE Assortiment de poissons	15
- HOTATE Saint-Jacques	18
GYU TATAKI	16
Black Angus mi-cuit à la sauce shiso, piment vert au ponzu	
HAMACHI YUZU SHOYU	16
Carpaccio de Yellowtail, piment vert et coriandre / sauce yuzu shoyu	
CEVICHE « Salade péruvienne à la façon japonaise »	15
Émincé d'oignon, concombre, tomate, coriandre	
- SHAKÉ Saumon	
- MORIAWASÉ Assortiment de poissons et fruits de mer	
KAISEN SALADE	17
Salade d'algues et concombre, fruits de mer à la japonaise	
NASU DENGAKU	10
Aubergine gratinée à la sauce miso sucrée	
KINOKO TOBANYAKI	12
Champignons asiatiques poêlés / bonite séchée / sauce ponzu	
AGEDASHI TOFU	12
Tofu frit, bouillon chaud (Tentsuyu), ciboulette, radis râpé, katsuobushi	
SOFT SHELL CRAB NO KARA AGE	19
Soft shell crab croustillant / crèmeux de wasabi	
KAKI FRIED	26
Huîtres panées / crèmeux de wasabi	

# POISSONS & CRUSTACÉS

---

<b>SUZUKI</b>	33
Filet de Bar grillé à la sauce piment vert / champignons japonais sautés	
<b>SHAKÉ</b>	32
Saumon d'Ecosse grillé à la sauce teriyaki / légumes sautés / bonite séchée	
<b>GINDARA</b>	36
Black Cod grillé / mariné à la sauce miso sucrée	
<b>EBIYAKI</b>	34
Crevettes Obsiblué grillées / champignons japonais sautés / bonite séchée	

# VIANDES

---

<b>GYU TERIYAKI (150g)</b>	36
Boeuf Black Angus grillé à la sauce teriyaki / légumes grillés	
<b>BUTANO KATSU</b>	32
Coeur carré de porc pané et légumes vapeurs	
<b>GYU HIRÉ (150g)</b>	40
Filet de Boeuf Angus grillé / champignons sautés / bonite séchée	
<b>WAGYU SUKIYAKI (150g)</b>	105
Fondue de boeuf Wagyu japonais et légumes / sauce warishita	
<b>WAGYU (150g)</b>	95
Wagyu japonais grillé / Ginseng au miel, kizami wasabi et sauce ponzu	

# TEMPURA

---

<b>TEMPURA EBI</b>	28
Gambas	
<b>TEMPURA YASAI</b>	22
Légumes	
<b>TEMPURA MORIAWASÉ</b>	32
Assortiment de légumes et gambas	

# ACCOMPAGNEMENTS

---

ON YASAI Légumes vapeurs	8
MISO SHIRU Soupe miso	5
EDAMAME Haricots japonais	5
GOHAN Riz blanc	4

# DESSERTS

---

PÂTISSERIE DU JOUR	10
MOCHI ICE (2 pièces)	8
Vanille, Chocolat, Thé Vert, Yuzu, Sakura	
FRUITS EXOTIQUES FRAIS	10
GLACES (2 boules)	8
Sésame Noir, Thé Vert, Haricot Rouge	

En cas d'allergies, veuillez nous prévenir à la prise de commande.  
Nous vous informerons des allergènes contenus dans nos préparations.

