

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



永奎

RESTAURANT JAPONAIS EKE

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 boeuf de cette page a pour origine garantie l'Espagne

MENU DÉCOUVERTE

EKE **125€**

ZENSAI

Nos mises en bouche

MUSHIMONO

Les mets cuite à la vapeur

OTSUKURI

Assortiment de sashimis

AGEMONO

Tempura de crustacés, légumes

OSHOKUJI

SUKIYAKI

Fondue de boeuf Wagyu japonais et légumes /
sauce warishita

ou

SHABU-SHABU

Fondue de boeuf Wagyu japonais et légumes /
sauce gomadare, ponzu

DESSERT

Au choix à la carte

ACCORDS METS **SAKÉS** **35€**

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

La viande de boeuf de cette page a pour origine garantie Le Japon

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 35 €

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

UROKO 熟露枯

Aux notes de caramel au beurre salé, de chocolat blanc, de légumes racines et de pâte de riz, sa longue maturation lui confère un caractère complexe et riche rehaussé d'une pointe d'acidité.
Parfait sur la viande.
- Tokubetsu Junmai Yamahai 8cl

ORBIA Luna オルビア

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 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

SUSHI & SASHIMI

LES SPÉCIALITÉS (Selon l'arrivage)	SUSHI à la pièce	SASHIMI 9 pièces
TORO Thon gras	7	28
HAMACHI Yellowtail	6	24
HOTATE Noix de Saint-Jacques	6	24
NAMA UNI Oursins	8	36
IKURA Oeufs de saumon	6	28
SPICY TUNA Croustillant spicy tuna	8	-
UNAGI Anguille grillée	7	32
CAVIAR	27	-
LES CLASSIQUES :		
TAI Daurade royale	4	18
HIRAME Barbus	6	24
SUZUKI Bar	5	22
MAGURO Thon rouge	6	24
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	22

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** **28 €**

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

8 cl

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	

MAKI

SPICY TUNA Thon sauce épicée	10
NEGI TORO Thon gras et ciboulette	11
HAMACHI Yellowtail	10
UNAGI Anguille	15
SOFT SHELL CRAB (5 pièces)	18
TEKKA Thon rouge	9
SHAKÉ Saumon	8
KAPPA Concombre	7

CALIFORNIA

EBI TEMPURA Tempura de crevettes	16
SHAKÉ NO ABURI Saumon mi-cuit, sauce ponzu	24
MAGURO NO ABURI Thon mi-cuit, sauce yuzu shoyu	26
TEKKA Thon rouge	11
SHAKÉ Saumon	10
UNAGI Anguille	17
YASAI Végétarien	9

SUSHI & SASHIMI MORIAWASÉ

SASHIMI MORI - Assortiment de sashimis (20 pièces)	36
SUSHI MORI - Assortiment de sushis (8 pièces) et california (6 pièces)	32
NIGIRI SUSHI - Assortiment de sushis (12 pièces)	42

CHIRASHI

SHAKÉ Saumon cru	28
TEKKA Thon cru	34
MORIAWASÉ Assortiment de poissons crus	32

ENTRÉES

TARTARE TORO AU CAVIAR Ventrèche de thon	18
CARPACCIO NEW STYLE « Sauce yuzu shoyu à l'huile de sésame »	
- MORIAWASE Assortiment de poissons	14
- HOTATE Saint-Jacques	15
GYU TATAKI Black Angus mi-cuit à la sauce shiso, piment vert au ponzu	15
HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellowtail, piment vert et coriandre / sauce yuzu shoyu	14
CEVICHE « Salade péruvienne à la façon japonaise » Émincé d'oignon, concombre, tomate, coriandre	14
- SHAKÉ Saumon	
- MORIAWASÉ Assortiment de poissons et fruits de mer	
KAISEN SALADE Salade d'algues et concombre, fruits de mer à la japonaise	16
NASU DENGAKU Aubergine gratinée à la sauce miso sucrée	10
KINOKO TOBANYAKI Champignons asiatiques poêlés / bonite séchée / sauce ponzu	12
AGEDASHI TOFU Tofu frit, bouillon chaud (Tentsuyu), ciboulette, radis râpé, katsuobushi	12
SOFT SHELL CRAB NO KARA AGE Soft shell crab croustillant / crèmeux de wasabi	18
KAKI FRIED Huîtres panées / crèmeux de wasabi	24

POISSONS & CRUSTACÉS

SUZUKI Filet de Bar grillé à la sauce piment vert / champignons japonais sautés	32
SHAKÉ Saumon d'Ecosse grillé à la sauce teriyaki / légumes sautés / bonite séchée	29
GINDARA Black Cod grillé / mariné à la sauce miso sucrée	34
EBIYAKI Crevettes Obsiblu grillées / champignons japonais sautés / bonite séchée	30

VIANDES

GYU TERIYAKI Boeuf Black Angus grillé à la sauce teriyaki / légumes grillés	32
BUTA NO KATSU Coeur carré de porc pané et légumes vapeurs	29
GYU HIRÉ Filet de Boeuf Angus grillé / champignons sautés / bonite séchée	38
WAGYU SUKIYAKI (150g) Fondue de boeuf Wagyu japonais et légumes / sauce warishita	95
WAGYU (150g) Wagyu japonais grillé / Ginseng au miel, kizami wasabi et sauce ponzu	85

TEMPURA

TEMPURA EBI Gambas	28
TEMPURA YASAI Légumes	22
TEMPURA MORIAWASÉ Assortiment de légumes et gambas	32