

Formules Déjeuner

ENTRÉE + PLAT | STARTER + DISH 45 €

ENTRÉES | STARTERS

CARPACCIO DE POULPE | OCTOPUS CARPACCIO
CARPACCIO DE BETTERAVE | BEETROOT CARPACCIO
VITELLO TONNATO
SALADE NIÇOISE | NIÇOISE SALAD



PLATS | DISHES

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE | GRILLED CATCH OF THE DAY
VOLAILLE GRILLÉE | GRILLED POULTRY
CALAMARATA AUX ASPERGES | ASPARAGUS CALAMARATA
TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTARE



ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT | STARTER + DISH or DISH + DESSERT 29 €

ENTRÉES | STARTERS

HOUMOUS | HUMMUS
SALADE DU JOUR | SALAD OF THE DAY



PLATS | DISHES

PÊCHE DU JOUR : LOUP GRILLÉ | CATCH OF THE DAY : SEA BASS
CARPACCIO DE BŒUF | BEEF CARPACCIO
TOFU GRILLÉ, VELOUTÉ DE CÉLERI | GRILLED TOFU, CELERY
VELOUTÉ



DESSERTS

CHEESECAKE
SALADE DE FRUITS | FRUIT SALAD



Formule Déjeuner Sushi

ENTRÉE + PLAT 45 €

STARTER + DISH 45 €

ENTRÉES | STARTERS

“SEEN” TACO

PÊCHE DU JOUR, AVOCAT, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, OEUFS DE POISSON, CHOUX
FRESH DAILY FISH, GUACAMOLE, JAPANESE MAYONNAISE, TOBIKO ROE, SPROUTS, POMEGRANATE



PETITS GYOZAS DE WAGYU (2 PIÈCES)

POIVRONS, AIL, CHAMPIGNONS, CURRY VERT
PEPPERS, GARLIC, MUSHROOMS, GREEN CURRY

PLAT | DISH

ASSORTIMENT DE 15 PIÈCES 15 PIECES ASSORTMENT



NIGIRI POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT ET YUKARI MAYO
NIGIRI WHITE FISH, LIME ZEST AND YUKARI MAYO

NIGIRI SAUMON “NEW STYLE” | SALMON NEW STYLE

SASHIMI THON - SAUMON - DORADE
SASHIMI TUNA - SALMON - SEA BREAM

URAKAMI SAUMON ET PHILADELPHIA - URAKAMI SAUMON ET AVOCAT
URAKAMI SALMON AND PHILADELPHIA - URAKAMI SALMON AND AVOCADO

SAKE MAKI - FUTOMAKI - TIRASHI MAKI

CALIFORNIA

FORMULE VÉGÉTARIENNE POSSIBLE SUR DEMANDE
VEGETARIAN OPTION AVAILABLE ON REQUEST

*Veillez noter que tous les prix indiqués sont nets TTC.
Please note that all prices are net including VAT.*



VEGETARIAN / VEGETARIEN



GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN

EN CAS DE RESTRICTION OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER L'ÉQUIPE.
FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE MANAGER.