

PINK KOI

ENTREES FROIDES

SHAKE TATAKI 12

Saumon mi-cuit, tige de wasabi, karashi su-miso, vinaigre balsamique

HAMACHI YUZU KOSHO 14

Carpaccio de yellow tail, yuzu kosho, sauce yuzu soja, huile de truffe noire

BEEF TARTARE 16

Tartare de filet de boeuf épicé
10 ingrédients sélectionnés par le chef

KAKI KAJITSU-SU 13

Huître N°2 (2 pcs), tosazu, vinaigrette fruit rouge

MAGURO TATAKI 13

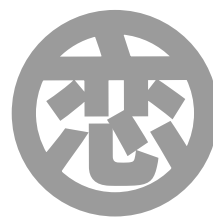
Thon mi-cuit, daikon épicé, sauce ponzu

TAKO NO CEVICHE 14

Ceviche de poulpe,
gelée de vinaigrette japonaise, coriandre

SUZUKI PASSHONFURUTSU 14

Carpaccio de bar, sauce yuzu mirin
et fruit de la passion



PINK KOI

DESSERTS

PLATEAU PINK KOÏ

Sélection du chef de nos desserts, fruits de saison, glaces ou sorbets

Pour 2 33

Pour 3 48

KUDAMONO

Plateau de fruits de saison

12

SWEETY DARK

Fondant au chocolat, glace charbon vanille

11

CHEESECAKE YUZU

10

SHUKURIMU

Choux à la crème au sésame noire

10

PYRAMIDE DE NOISETTE

Glace nuty noisette, tuile croustillante

11

APPURU HARUMAKI

Nems au pomme frit, glace butternut

10

MOCHI ICE (3 PCS)

Thé vert, sakura, mangue, cacao coco, vanille

11

SORBET ET GLACE (3 BOULES)

Glace : thé vert, chocolat, charbon vanille, yaourt bulgare

Sorbet : mangue, yuzu, litchi, framboise

9

ENTREES CHAUDES

BEEF GYOZA

Raviolis au boeuf, chou blanc, champignon shiitaké

11

ROBATA

TEBA

Ailes de poulet au robata

10

SATSUMAIMO

Patate douce au beurre et jus de yuzu, cébette

9

TOMOROKOSHI

Maïs rôti au beurre de shiso et citron vert

9

NASU DENGAKU

Aubergine gratinée au miso sucré

9

EDAMAME

Au sel de Maldon

6

A l'ail pimenté

7

BAO

Aubergine au miso et herbe japonaise

6

KAKI FRY

Huître frit au kadaïf, sauce tartare épicée

12

EBITEM WASABI

Boulettes de crevette tempura au mayo-wasabi

10

SALADES

EBITEM SARADA 12

Salade de tempura aux crevettes,
sauce mayo-wasabi, sauce vinaigrette japonaise

TOFU SARADA 11

Salade de tofu, herbe japonaise, sauce vinaigrette japonaise, sauce miso

KANI SARADA 15

Salade mizuna au crabe des neiges, tobiko,
vinaigrette au sésame

TEMPURA

EBI TEMPURA 23

Crevette tempura, mayo-wasabi

YASAI 21

Assortiment de légumes tempura, mayo-wasabi

TEMPURA MORIAWASE 22

Crevettes et légumes tempura, mayo-wasabi

A LA CARTE NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	Sushi (2 pcs)	Sashimi (6 pcs)
MAGURO Thon Albacore	7	14
AKAMI Thon rouge méditerranée	8	16
CHU TORO Thon mi-gras	9	18
O-TORO Thon gras	10	20
SHAKE Saumon	6	12
SUZUKI Bar	6	12
HAMACHI Yellow tail	7	14
SABA Maquereau	6	12
AJI Chinchard	6	12
TAKO Poulpe	8	16
HIRAME Barbue	8	
AMA EBI Crevettes douces	6	
EBI Crevette cuite	7	
IKURA OEufs de saumon	9	
IKA Calamar	9	
UNAGI Anguille grillée	8	
TAMAGO Omelette	5	

MAKI & CALIFORNIA

MAKI SPICY TUNA	7
Thon, ciboulette, mayo-épicée	
CALIFORNIA SAUMON	10
Saumon, avocat à la truffe noire	
MAKI SOFTSHELL CRABE	13
Crabe mou frit, mayo-chilli-garlic	

ROLLS

HIDDEN SYMPHONY	16
Saumon mi-cuit, avocat, kadaïf, huile de truffe noire, sauce ponzu	
MONET'S GARDEN	14
Tofu frit, shiso, avocat, takuan, concombre, herbe japonaise, sauce vinaigrette japonaise, sauce miso	
GOLDEN HORIZON	18
Cabillaud noir d'Alaska frit au panko, gingembre mariné, avocat, kadaïf, sauce miso yuzu	
DUSK BLOSSOM	16
Crevette tempura, avocat, concombre, tobiko, mayo-wasabi	
BLUSHING CRUSH	19
Anguille grillée, foie gras, omelette japonaise, avocat, crème anglaise salée, sauce anguille	
RED KOI TNT	17
Thon, ciboulette, concombre, tige de wasabi, mayo-soja épicée	

ROBATA VIANDES & POISSONS

BLACK COD	25
Cabillaud d'Alaska grillé mariné au miso sucré, salade verte	
IBERICO AKA-MISO YAKI	25
Pluma de porc ibérique grillée au miso rouge, pain bao	
SHAKE CREME YUZU	22
Saumon pûlé, sauce crème yuzu, purée de pomme de terre	
TORI TERIYAKI	21
Filet de poulet mariné à l'encre de seiche, sauce beurre teriyaki, purée de pomme de terre	
GYU FIRE NIKU	26
Filet de boeuf grillé, sauce ponzu, sauce chimichurri, salade verte	

À PARTAGER

KOTO DO BUFU	82
Côte de boeuf maturée environ 650g, 2 sauces, purée de pomme de terre, salade verte	
TOMAHOKU	95
Une pièce de tomahawk environ 1000g 3 sauces, purée de pomme de terre, salade verte	
SABA YAKI	38
Maquereau entier de Norvège grillé environ 800g, 2 sauces, salade verte	

PLAT SUSHI & SASHIMI

NIGISHAKE 22
10 pièces de sushi saumon

NIGIMORI 25
Assortiment de 10 sushi

SASHISHAKE 23
15 pièces de sashimi saumon, un bol de riz

SASHIMORI 26
Assortiment de 15 sashimi , un bol de riz

SHAKEDON 22
Saumon cru sur un bol de riz vinaigré

SAKANADON 25
Assortiment de poisson cru
sur un bol de riz vinaigré

SASHIAJI 24
Sashimi et tartare de chinchard, sauce ponzu

HIRAMESASHI 27
Sashimi de barbie, sauce ponzu

IKA SASHIMI 28
Sashimi de calamar

WAGYU SUSHI 39
Sushi Wagyu flambé, ciboulette, sauce teriyaki

A PARTAGER

HANA 69
Belle assiette d'assortiment de sashimi
(environ 35 pièce)

OZARA 89
Belle assiette d'assortiment de sushi,
sashimi et rolls (environ 46 pièces)

ACCOMPAGNEMENT

GOHAN 3
Riz blanc

CHAHAN 5,5
Riz sauté façon japonaise

SARADA 4
Salade verte

MASSHU POTETO 4
Purée de pomme de terre