

PINK KOI

ENTREES FROIDES

SHAKE TATAKI 11

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

HAMACHI YUZU KOSHO 12

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

BEEF TARTARE 14

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

KAKI KAJITSU-SU 12

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

MAGURO TATAKI 13

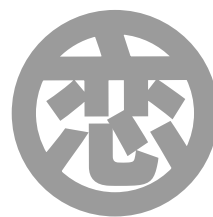
Thon mi-cuit, daikon épicé, sauce ponzu

TAKO NO CEVICHE 14

Ceviche de poulpe, gelée de vinaigrette japonaise, coriandre

SUZUKI PASSHONFURUTSU 13

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, sorbet mangue et sorbet framboise

Pour 2 30

Pour 3 45

DAIFUKU (Maison TOMO)

Daifuku matcha avec glace matcha

11

SWEETY DARK

Fondant au chocolat, glace charbon vanille

10

CHEESECAKE YUZU

10

SHUKURIMU

Choux à la crème au sésame noire

10

PYRAMIDE DE NOISETTE

Glace nuty noisette, tuile croustillante

10

APPURU HARUMAKI

Nems au pomme frit, glace noisette

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

10

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

8

NASU DENGAKU

Aubergine gratinée au miso sucré

9

EDAMAME

Au sel de Maldon

5

BAO

Aubergine au miso et herbe japonaise

6

KAKI FRY

Gillardeau N°2(2 pcs) frit au kadaïf, mayo-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 21
Crevette tempura, mayo-wasabi

YASAI 19
Assortiment de légumes tempura, mayo-wasabi

TEMPURA MORIAWASE 20
Crevettes et légumes tempura, mayo-wasabi

A LA CARTE NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	Sushi (2 pcs)	Sashimi (6 pcs)
MAGURO Thon Albacore	6	12
AKAMI Thon rouge méditerranée	7	14
CHU TORO Thon mi-gras	8	16
O-TORO Thon gras	9	18
SHAKE Saumon	5	10
SUZUKI Bar	5	10
HAMACHI Yellow tail	6	12
SABA Maquereau	5	10
AJI Chinchard	5	10
TAKO Poulpe	7	14
HIRAME Barbue	7	
AMA EBI Crevettes douces	6	
EBI Crevette cuite	6	
IKURA OEufs de saumon	8	
IKA Calamar	8	
UNAGI Anguille grillée	7	
TAMAGO Omelette	4	

MAKI & CALIFORNIA

MAKI SPICY TUNA 7
Thon, ciboulette, mayo-épicée

CALIFORNIA SAUMON 10
Saumon, avocat à la truffe noire

MAKI SOFTSHELL CRABE 12
Crabe mou frit, mayo-chilli-garlic

MAKI NEGITORO 9
Thon gras, ciboulette

ROLLS

HIDDEN SYMPHONY 14
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 16
Cabillaud noir d'Alaska frit au panko, gingembre mariné, avocat, kadaïf, sauce miso yuzu

DUSK BLOSSOM 14
Crevette tempura, avocat, concombre, tobiko, mayo-wasabi

BLUSHING CRUSH 17
Anguille grillée, foie gras, omelette japonaise, avocat, crème anglaise salée, sauce anguille

RED KOI TNT 15
Thon, ciboulette, concombre, tige de wasabi, mayo-soja épicée

ROBATA VIANDES & POISSONS

BLACK COD 23
Cabillaud d'Alaska grillé mariné au miso sucré, salade verte

IBERICO AKA-MISO YAKI 24
Pluma de porc ibérique grillée au miso rouge, pain bao

SHAKE CREME YUZU 21
Saumon pôlé, sauce crème yuzu, purée de pomme de terre

TORI TERIYAKI 20
Filet de poulet mariné à l'encre de seiche, sauce beurre teriyaki, purée de pomme de terre

GYU FIRE NIKU 24
Filet de boeuf grillé, sauce ponzu, sauce chimichurri, salade verte

À PARTAGER

KOTO DO BUFU 79
Côte de boeuf maturée environ 650g, 2 sauces, purée de pomme de terre, salade verte

TOMAHOKU 90
Une pièce de tomahawk environ 1000g, 3 sauces, purée de pomme de terre, salade verte

SABA YAKI 35
Maquereau entier de Norvège grillé environ 800g, 2 sauces, salade verte

PLAT SUSHI & SASHIMI

NIGISHAKE 19
10 pièces de sushi saumon

NIGIMORI 23
Assortiment de 10 sushi

SASHISHAKE 21
15 pièces de sashimi saumon, un bol de riz

SASHIMORI 24
Assortiment de 15 sashimi , un bol de riz

SHAKEDON 20
Saumon cru sur un bol de riz vinaigré

SAKANADON 23
Assortiment de poisson cru
sur un bol de riz vinaigré

SASHIAJI 23
Sashimi et tartare de chinchard, sauce ponzu

HIRAMESASHI 27
Sashimi de barbue, sauce ponzu

IKA SASHIMI 26
Sashimi de calamar

WAGYU SUSHI 33
Sushi Wagyu flambé, ciboulette, sauce teriyaki

A PARTAGER

HANA 59
Belle assiette d'assortiment de sashimi
(environ 35 pièce)

OZARA 79
Belle assiette d'assortiment de sushi,
sashimi et rolls (environ 46 pièces)

ACCOMPAGNEMENT

GOHAN 3
Riz blanc

CHAHAN 6,5
Riz sauté façon japonaise

SARADA 4
Salade verte

MASSHU POTETO 4
Purée de pomme de terre