

COTES BOWLS

- **Chirachi au Tataki de bœuf** **15€00**

Fines tranches de bœuf rumsteak mi-cuit (180g) posés sur un lit de riz blanc japonais, accompagné avec la sauce maison, sésame, jeune oignon vert et fine de pousse de poireaux.
- **Chirachi au tartare de saumon frais** **13€90**

Riz blanc japonais vinaigré, dés du saumon frais marinés avec la sauce Ponzu, Yakitori et oignon cébette, un demi-avocat, topping sésame, framboise fraîche, citron.
- **Chirachi au saumon frais et avocat** **13€90**

Sur un lit de riz japonais vinaigré, les tranches de saumon frais sont délicieusement posées. Accompagné avec un demi-avocat, sésame, jeune pousse d'oignon et framboise fraîche.
- **Chirachi aux saumon et thon mariné** **14€90**

Riz japonais vinaigré, saumon frais mariné avec sauce ponzu, yakitori et oignon cébette, thon frais mariné avec sauce ponzu faite maison, un demi-avocat, topping sésame, jeune pousse d'oignon, framboise fraîche et citron.
- **Poké bowl poulet grillé** **10€90**

Filet de poulet grillé, concombre, ananas, courgette grillée, lentille corail, tomate cerise, riz blanc japonais, salade, maïs, sauce moutarde et sauce yakitori, sésame, oignon frit et pousse de poireaux.
- **Poké bowl saumon frais grillé** **11€90**

Saumon frais grillé, concombre, ananas, courgette grillée, patate douce grillée, avocat, riz blanc japonais, salade, maïs, sauce moutarde et sauce yakitori, topping sésame, oignon frit, jeune oignon vert, jeune pousse de poireaux.
- **Poké bowl saumon frais façon tartare japonais** **11€90**

Tartare de saumon cru façon japonaise (assaisonné avec jeune oignon vert et la sauce yakitori), salade, concombre, avocat, ananas, patate douce grillée, topping sésame, oignon frit et framboise fraîche.
- **Riz avec canard laqué** **10€90**

Le canard laqué posé sur un lit de riz japonais avec sa sauce soja sucrée faite maison, brocoli, sésame, oignon vert et jeune pousse de poireaux.

- **Poké bowl saumon et thon mariné 13€50**
Tartare de saumon et thon rouge mariné à la sauce ponzu faite maison, mangue, avocat, patate douce toastée, riz blanc japonais, salade, maïs, topping sésame, oignon frit et framboise fraîche.
- **Poké bowl tataki de thon 13€50**
Longe de thon mi-cuit, avocat, concombre, mangue, courgette grillée, patate douce toastée, riz blanc japonais, salade iceberg, maïs, sauce moutarde et sauce soja maison, topping sésame, oignon frit, jeune pousse de poireaux et légère touche de poudre de piment japonais.
- **Poké bowl saumon et crevette 13€50**
Tartare de saumon cru au sauce yakitori, crevette rose avec sauce mayo-wasabi maison, salade, ananas, edamame, avocat, topping sésame, oignon frit et framboise fraîche
- **Super protéine bowl 14€90**
Riz blanc japonais vinaigré, saumon frais et thon frais albacore marinés avec la sauce ponzu faite maison, crevette cuite, mangue ou ananas, avocat, salade, topping sésame, oignon frit et framboise fraîche.
- **Poké bowl aux crevettes cuites 12€90**
Crevette rose légèrement grillée, salade, ananas, avocat, edamame, patate douce grillée, topping sésame, oignon frit, pousse de poireau.
- **Buddha bowl tofu grillé (végétarien) 10€90**
Tofu grillé, concombre, fruit de la saison, courgette grillée, lentille corail, tomate cerise, riz blanc japonais, salade iceberg, maïs, sauce moutarde et sauce yakitori, sésame, oignon frit et pousse de poireaux.
- **Buddha bowl carpaccio d'avocat (végétarien) 11€50**
Tranches d'avocat, concombre, fruit de la saison, courgette grillée, lentille corail, tomate cerise, riz blanc japonais, salade iceberg, maïs, sauce moutarde et sauce yakitori, sésame, oignon frit et pousse de poireaux.

