

FORMULE BUSINESS

(uniquement du lundi au vendredi midi)

MENU À 16.80 €

Entrée/plat ou plat/fromage ou bien plat/dessert

MENU À 21,90€

Menu complet entrée/plat/fromage ou dessert

PLAT UNIQUE À 12.50 €

L'entrée du jour :

Sauté de fruits de mer au vert, fleuron

ou

Risotto aux girolles et sauge

La suggestion du Chef :

Merlu cuit sur sa peau, écrasé de pommes de terre aux épinards, mousseline d'herbes

ou

Joues de porc confites, légumes d'automne aux herbes

Dessert :

La douceur du Pâtissier

ou

L'assortiment de fromages et sa salade

LA CARTE

SALADES

Miami César salade au poulet

12 € la petite / 22 € la grande

Salade niçoise au thon grillé

16 € la petite / 22 € la grande

Salade des Alpes Jambon, tomme de Savoie, vinaigrette gribiche

12 € la petite / 22 € la grande

Salade et magrets séchés, frittos de reblochon

18 € la petite / 24 € la grande

POISSONS

Pavé de turbot, beurre blanc, purée vitelotte marmelade tiède de légumes

41 €

Filet de Saint-Pierre rôti au thym citron et au basilic déposé sur une ratatouille onctueuse

32 €

Fish & Chips « C'est chic », aux deux sauces, purée de petits pois

24 €

Noix de Saint-Jacques dorées, cannelloni de tourteaux velouté de bardes au Noilly

31 €

LES SUGGESTIONS DU SOIR

ENTREES

Œufs brouillés aux truffes noires

32 €

Escalopes de foie gras grillées, compote de rhubarbe et pommes reinettes croquantes à l'amaretto

28 €

Langoustines gratinées aux herbes des garrigues (6 pièces)

30 €

Tarte fine aux cèpes, fondue d'aubergine

24 €

POISSONS

Gambas juste grillées à la plancha, courgette ronde de Nice

32 €

Les poissons à la découpe, pomme purée et huile vierge (Bar ou daurade royale)

(Prix selon le marché)

Sole meunière, pommes vapeur

38 €

LES SUGGESTIONS DU SOIR (SUITE)

VIANDES

Côte de bœuf maturée 30 jours

(Prix selon le marché)

Civet de gibier, spaetzle et garniture grand-mère

24 €

Pièce de veau "Peter Farm" fondante, gratinée au comté, sauce demi glace au Porto

35 €

SEUL OU A PARTAGER

Planchette de charcuteries Italiennes

12 € la petite / 20 € la grande

ENTREES

Velouté de potiron, crème mi-montée au cerfeuil

20 €

Œuf bio cuit mollet, émulsion de champignons

12 €

Foie gras de canard "Porto Cognac" en terrine chutney de figues et strudel aux fruits secs

25 €

Raviole de saumon fumé, crème de raifort

16 €

3 mini potages servis en shooter Courgette, potiron et cèpe

15 €

PATES ET RISOTTO

Rigatoni aux morilles, jambon Serrano, jus d'un rôti

20 € la petite / 24 € la grande

Orecchiette aux brocolis et olives, coulis de courgettes vertes

18 € la petite / 22 € la grande

PATES ET RISOTTO (SUITE)

Risotto aux scampis

22 € la petite / 26 € la grande

Spaghetti au coulis de tomates et basilic frais

16 € la petite 22 € / la grande

VIANDES

Souris d'agneau confite, gnocchi aux tomates confites et pointes vertes

29 €

Filet de boeuf luxembourgeois poêlé, frites et salade
(sauce béarnaise ou sauce au poivre vert)

38 €

Volaille fermière aux morilles, asperges vertes, sauce au vin jaune
et pommes de terre grenailles aux oignons

30 €

L'incontournable IKKI Burger (100 % canard)

32 €

Ris de veau doré au sautoir façon meunière carottes
multicolores fondantes

41 €

Canette de Bresse, mini-poires confites et foie gras poêlé, pommes gaufrettes

28 €

Le coin des tartares

Servi avec wok de légumes pour les poissons et frites/salade pour les viandes, tous nos tartares sont préparés au couteau

Boeuf et condiments classiques

24 €

Saumon d'Ecosse façon césar

24 €

Thon, sauce ponzu

28 €

CARPACCIO

Carpaccio de Saint-Jacques marinées, gel de pommes vertes et paillettes d'algues Nori séchées

20 €

Carpaccio de thon à la japonaise

22 €

Carpaccio de bœuf à l'italienne

18 €

Carpaccio de foie gras, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc, salade de blé

24 €

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages

L'assortiment de fromages accompagné de ses verres de vin

16 €

Les classiques

Crème brûlée à la vanille Bourbon, flambée à l'alcool

10 €

Moelleux au cœur praliné accompagné d'une glace vanille

10 €

Assiette de glaces

Les glaces : Vanille, chocolat

Les sorbets : Citron-basilic, litchi, cerise, framboise, passion-sichuan, pomme

8 €

LES NOUVEAUTÉS

Le cheese-cake déstructuré

Verrine crumble et cream cheese, gelée de citron-basilic et crème citron, le tout servi avec son sorbet citron-basilic

10 €

Panna Cotta

Crème à la rose et son croustillant, éclats de framboises et litchis, le tout accompagné de sorbet litchi et framboise

11 €

La Demi-Sphère

Demi-sphère au chocolat blanc, mousse banane, compotée passion, dés de mangues, ganache, accompagnée de son sorbet passion-sichuan

12 €

La Pomme

Sablé cannelle et vanille, mousse glacée vanillée, sauce caramel salé, pomme cuite au sucre muscovado, le tout servi avec son sorbet pomme

11 €

La forêt noire

Biscuit chocolat aux amandes, compotée de cerises, mousse chocolat noire griottines et ganache au kirsch, accompagné de son sorbet cerise et sa glace chocolat

10 €

Entrées Sushi

Miso soupe

8 €

Sashimi façon chef (saumon ou thon), sauce googai, sésame

16 €

Tempura (1x courgette, 1x chou-fleur, 1x patate douce, 1x crevette, 1x crabe)

10 €

Notre assiette de Wakame (algue japonaise appelée également fougère des mers)

9 €

Sushi taste tradition (1x nigiri saumon, 1x nigiri thon, 1x nigiri crevette, 1x nigiri bar, 2x california rolls)

18 €

Sashimi taste tradition (2x saumon, 2x thon, 2x tataki, 1x crevette, 2x St Jacques, tartare de bar)

19 €

Rolls taste tradition (6 pièces sélectionnées par notre chef)

11 €

Rolls (8 pièces)

Spider roll (crevette tempura et concombre)

13 €

Rock and roll (thon, saumon et concombre)

12 €

Ikki's sex (thon, concombre et Philadelphia), sauce googai

13 €

Black widow (crabe tempura et concombre)

16 €

Snakebite (anguille fumée et concombre)

14 €

Spicy tuna (thon épicé, concombre et cébette)

13 €

Philly roll (surimi, concombre et Philadelphia)

13 €

Ikki roll (thon tempura, concombre et surimi)

13 €

Aromaki (thon, saumon et sauce piquante japonaise) roll frit

13 €

California (avocat, surimi ou saumon)

11 €

Sushi et Sashimi

Sushi combo (nigiri)

Traditionnel (8x nigiri, 4x california rolls)

27 €

Fusion (8x nigiri , 5x aromaki fusion , 4x maki fusion)

30 €

Sushi tempura combo (nigiri et tempura)

Traditionnel (8x nigiri, 4x california rolls, 1x tempura)

36 €

Fusion (8x nigiri, 4x california rolls, 1x tempura fusion, 5x aromaki fusion, 4x maki fusion)

39 €

Sashimi combo (24 sashimi selon arrivage, tartare de bar)

29 €

Sushi sashimi combo

Traditionnel (20 sashimi selon arrivage, tartare de bar, 4x nigiri, 4x california rolls)

33 €

Fusion (20 sashimi selon arrivage, 4x nigiri , 5x aromaki fusion, 4x maki fusion, tartare de bar)

36 €

Sushi sashimi Ikki suprême (sushi sashimi combo traditionnel avec tempura)

43 €

Chirashi (assiette de riz avec 24 sashimi selon arrivage)

Sushi sashimi combo

Veggie maki sushi (uniquement maki légumes et fruits variés)

21 €

Sushi sashimi Ikki expérience (miso soupe, entrée et bateau Ikki créé par notre chef et selon arrivage) pour l'ensemble de la table uniquement.

60 € par personne

Created by www.menu.lu