

Soupes

Potage de la semaine **6,00 €**

Velouté de patates douces au cerfeuil ^(1.12) **7,00 €**

Velouté de carottes au curcuma ^(1.8.12) **6,50 €**

Soupe miso, fumet de poisson, algues, soja et tofu ^(4.5.6.7) **4,50 €**

Nos soupes sont accompagnées de tranches de pain grillé ^(1.2.4.8.10.12)

Entrées

Salade In Vivo ^(1.4.8.10) **15,50 €**

Salade croquante, légumes, brochette de poulet au citron et gyozas vapeurs

Salade de chèvre chaud au miel et sésame ^(1.2.12) **14,50 €**

Tranche épaisse de pain de campagne, lolo croquante, tomates cerise et pomme verte

Salade de scampis poêlés ^(6.8) **16,50 €**

Avocat, mini mais, tomates cerise et vinaigrette de passion fraîche

Salade fraîcheur végétarienne **12,50 €**

Méli mélo de légumes et fruits frais de saison

Salade de poulet et légumes grillés ⁽⁴⁾ **15,00 €**

Vinaigrette au soja et huile d'olive

Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan ^(1.3.10.12.1)

En entrée **12,50 €**

En plat avec frites **19,50 €**

Assaisonnement au choix : vinaigrette soja, ail, huile d'olive ⁽⁴⁾ ou jus de citron pressé et filet d'huile d'olive.

Quiche maison, salade croquante et vinaigrette au soja ^(1.2.4.12) **9,00 €**

Plats

Filet de daurade juste grillée, asperges vertes ⁽⁵⁾ **19,50 €**

Riz basmati et sauce vierge au basilic

Filet de saumon grillé, brocolis aux amandes et quinoa ^(5.8) **22,50 €**

Filet de poulet grillé, tagliatelles fraîches ^(1.2.12.13.14) **19,00 €**

Jus réduit à la graine de moutarde.

Filet de bœuf grillé ^(1.4.11) **25,50 €**

Pomme au four, sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel et bouquet de salade

Pâtes fraîches

Tagliatelles arrabiata maison ^(1.2.12) **13,00 €**

Penne façon carbonara ^(1.2.12) **12,00 €**

Spaghetti, légumes croquants juste sauté à l'huile d'olive ^(1.2.12) **11,00 €**

Dip's à partager **8,00 €**

Tomates cerises, céleri, carotte, concombre, mini maïs ⁽⁹⁾

Et pour les enfants...

Filet ou nuggets de poulet ^(1.2.12) **8,00 €**

Filet de saumon ou poisson pané ^(1.2.5.6.7.12) **8,00 €**

Garniture au choix : riz, frites, pâtes ^(1.2.12) *ou légumes* ⁽¹²⁾

Entrées japonaises

Edamame ⁽⁴⁾ **4,50 €**

Fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur

Gomo Wakame ^(4.10) **5,00 €**

Salade d'algues assaisonnée à l'huile de sésame

Sashimi

Sake: Saumon ⁽⁵⁾ **6,00 €**

Magoro: Thon ^(5.10.11) **6,00 €**

Tataki Magoro: Thon mi-cuit ^(1.4.5.10) **6,00 €**

Madai: Daurade ⁽⁵⁾ **6,00 €**

Hotategai: Coquille Saint-Jacques ⁽⁷⁾ **6,00 €**

Tako: Poulpe ⁽⁷⁾ **6,00 €**

Nigiri

Sake: Saumon ^(5.10.11) **6,00 €**

Magoro: Thon ^(5.10.11) **6,00 €**

Madai: Daurade ^(5.10.11) **6,00 €**

Ebi: Crevette ^(6.10.11) **6,00 €**

Tako: Poulpe ^(7.10.11) **6,00 €**

Tamago: Omelette ^(1.2.10.11) **4,00 €**

Fruit Rolls

Tropical Roll: mango, shrimp and cream cheese ^(2.4.6.8.10.11.12) **9,50 €**

Strawberry Roll: salmon, strawberry, cream cheese ^(2.4.5.8.10.11.12) **9,50 €**

Caribbean Roll: salmon, mango and cream cheese ^(2.4.5.8.10.11.12) **9,50 €**

Maki (Roll)

Cucumber Maki ^(10.11) **9,50 €**

Tuna Maki ^(5.10.11) **9,50 €**

Salmon Maki ^(5.10.11) **9,00 €**

California Roll: surimi & avocado ^(6.4.10.11.12.2.8.1) **9,00 €**

Z-Roll: shrimp, mayonnaise and spicy sesame oil ^(6.4.10.11.2) **8,50 €**

Ebi Maki: shrimp, japanese mayo, chives and sesame ^(5.6.2.10.11) **11,00 €**

Combo

- Sashimi appetizer ^(4.5.6.7.10) **17,00 €**
10 pièces
- Vegetarian maki combo ^(4.8.10.11) **21,00 €**
20 pièces de maki aux légumes et fruits
- Sushi combo ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8) **27,00 €**
20 pièces de nigiri et de maki variés
- Sashimi combo ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8) **29,00 €**
20 pièces accompagnées d'un bol de riz
- Sushi Sashimi combo ^(5.6.7.4.10.11) **32,00 €**
24 pièces de nigiri, maki et sashimi variés

Desserts

- Mousse au chocolat au chocolat noir ^(1.2.4.8.12) **7,00 €**
- Tiramisu au spéculoos ^(1.2.8.12) **7,50 €**
- Fondant au chocolat noir et glace vanille ^(1.2.3.4.8.1) **7,00 €**
- Tarte maison chantilly (inscrit sur ardoise) ^(1.2.12) **6,50 €**
- Salade de fruits frais **7,00 €**
- Dame blanche, glace vanille, chocolat chaud et chantilly ^(2.8.12) **7,50 €**
- Coupe de glace ou sorbets au choix et chantilly :
- 2 boules* **4,50 €**
- 3 boules* **6,00 €**

Glace maison **2,00 €**

Vanille ^(1.2.3.4.8.12), *fraise* ^(8.12), *moka* ^(1.2.3.4.8.12), *Citron* ^(8.12), *mangue* ⁽¹²⁾, *cassis*

Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

- (1) Gluten / Gluten
- (2) Œuf / Egg
- (3) Arachides / Peanuts
- (4) Soja / Soja
- (5) Poissons / Fish
- (6) Crustacés / Shellfish
- (7) Mollusques / Molluscs
- (8) Fruits à coques / Fruit with shells
- (9) Céleri / Celery
- (10) Sésame / Sesame
- (11) Anhydride sulfureux / Sulfites
- (12) Lait y compris lactose / Milk or lactose
- (13) Lupin / Lupin
- (14) Moutarde / Mustard

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive.

The dishes requiring oil are done using olive oil.

Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale.

For all our deep fried dishes we use vegetable oil.

Le pain servi dans notre établissement est produit de façon artisanale et contient du Gluten

The bread served in our establishment is made using traditional methods and contains Gluten