

## CABANE BAMBOU x SHO MIYASHITA

### SALADE EDAMAME FETA ..... 12,00 €

Huile d'olive et Shinzo pourpre

### TOFU CRISPY CHILI OIL ..... 11,00 €

Tofu soyeux, sauce ponzu, huile légèrement pimentée, oignons croustillants et coriandre.

VG 

### POKE DE THON ET BETTERAVE ..... 21,00 €

Filet de thon mariné, betterave rouge, sauce kimchi, huile de sésame et œufs de saumon.



### GARLIC RICE ..... 15,00 €

Riz sauté, ail, maïs, soja.

### DORADE ROYALE AU BBQ ..... 86,00 €

Dorade royale cuite au barbecue accompagnée de sa sauce ponzu et de daïkon râpé.

### TATAKI DE BAR A LA FLAMME ..... 33,00 €

Bar laqué et tranché sauce yakitori, cuisson minute devant le client

### CARPACCIO DE TOMATO FRAISE ..... 17,00 €

Tomates coeur de boeuf, fraises, ventrèche de thon, oignons rouges, shiso, huile d'olive, sauce soja, wasabi, jus de yuzu et graines de sésame.



### BROCOLIS SESAME ..... 14,00 €

Brocolis, sauce sésame, poireaux frits, sésame blanc et noir.

V 

### KARAAGE ..... 18,00 €

Cuisses de poulet mariné et désossé frit avec de la farine de maïs (sans gluten), sauce soja, mayonnaise et cébettes.

### TATAKI DE BOEUF WAGYU ..... 19,00 €

Rumsteak, ponzu, huile de sésame, gingembre, oignons rouges, salade mizuna.

### TRAVERS DE PORC AU BBQ ..... 34,00 €

500 gr. de travers de porc cuit au barbecue accompagné de sa sauce yakimiku.

### HARICOTS VERTS SAUCE SESAME ..... 14,00 €

Haricots verts croquants sauce sésame.

VG V 

### UMEBOSHI BURRATA ..... 16,00 €

Burrata, umeboshi, huile d'olive et fleur de sel.

VG 

### SOBA DE THE VERT (FROID) ..... 18,00 €

Nouilles de thé vert, bouillon, œuf onsen, tempura d'aubergine et radis redmeat.

VG

### CARPACCIO DE BAR ..... 18,00 €

Bar, huile d'olive, sauce soja, wasabi, jus de yuzu, œufs de truite, daïkon.

### EBI TEMPURA ..... 37,00 €

Tempura de gambas, mayonnaise Kewpie (mayonnaise japonaise) épicée au piment shichimi

## KID'S SPECIAL

**KARAAGE + RIZ BLANC** ..... 18,00 €

*Cuisses de poulet frit, mariné et désossé sauce soja et mayonnaise. Dessert inclus : 1 taiyaki nutella*

## DESSERTS

**CREME BRULEE MATCHA** ..... 12,00 €

*Crème brûlée au thé vert matcha*

**PECHE POCHEE** ..... 12,00 €

*Pêche pochée à l'umeshu et sorbet de prunes macérées.*

**MOCHI ICE CREAM** ..... 15,00 €

*Cerise, yuzu, choco coco*

**LAVA CAKE CHOCOLAT SESAME** ..... 18,00 €

*Coeur coulant et sa glace au chocolat*

## COCKTAIL DU SOIR

**BLOOMING FLOWER** ..... 14,00 €

*Gin japonais, liqueur de litchi, jus de citron jaune, sirop de sucre et tonic à l'hibiscus*

**TATSU'S DRINK** ..... 14,00 €

*Vodka, jus de pitaya rouge, sirop de violette et jus de citron jaune*

**JAPAN SOUR** ..... 13,00 €

*Angostura bitter, blanc d'œuf, whisky japonais, jus de citron jaune et sirop de miel*

**RENGO** ..... 16,00 €

*Cognac, liqueur de cerise et gingembre et ginger beer*

**SWEET SAKE** ..... 13,00 €

*Sake, liqueur de cerise, jus de carotte, sirop de miel et citron vert*

**SAKE BOMB** ..... 15,00 €

*Sake et bière japonaise*