



ALTA
YAKI
CUISINE INSPIRÉE



ALTAYAKI

CUISINE  INSPIRÉE

MISE EN BOUCHE FAÇON TAPAS

- Edamamé juste tiédie teriyaki gingembre** 12 €
Fèves de soja, sauce soja sucrée salée
Edamame just warmed teriyaki ginger
Soybeans, sweet and salty soy sauce
- Kimchi de légumes fermentés et épicés** 12 €
Légumes marinés épicés à la Coréenne
Kimchi of fermented and spicy vegetables
Spicy Korean marinated vegetables
- Gyozas de volaille shitaké et pickles** 22 €
Raviolis croustillants garnis de volaille et champignons servis avec légumes vinaigrés
Poultry gyozas with shiitake and pickles
Crispy ravioli filled with poultry and mushrooms served with pickled vegetables

GOURMANDISES À PARTAGER

- Aubergines rôties gremolata nori à la pistache** 22 €
Aubergines poêlées parsemées de persillade italienne d'algues à la pistache
Roasted eggplants with pistachio nori gremolata
Pan-fried eggplants sprinkled with pistachio seaweed Italian parsley
- Mosaïque de tataki de filet de bœuf** 32 €
Filet de bœuf mi-cuit et de feuilles d'algues séchées
Beef fillet tataki mosaic
Mid-cooked beef fillet and dried seaweed sheets
- California Rolls de foie gras poêlé et unagi fumé** 35 €
Rouleau de riz vinaigré et anguille fumée et foie gras poêlé
California Rolls of pan-fried foie gras and smoked unagi
Vinagared rice roll with smoked eel and pan-fried foie gras
- Crabe cake, coulis avocat passion, bonite râpée, œuf de saumon** 26 €
Gâteau de crabe servi chaud, coulis d'avocat et thon séché
Crab cake, avocado passion coulis, grated bonito, salmon roe
Crab cake served hot, avocado coulis and dried tuna
- Crevettes et légumes verts en tempura, mayonnaise wasabi** 36 €
Crevettes et légumes verts comme un beignet frit
Shrimp and green vegetables in tempura, wasabi mayonnaise
Shrimp and green vegetables like a fried donut
- Pavé de maigre au miso, écrasé de patate douce, chips croustillante** 38 €
Pavé de Maigre et pâte de soja fermentée, purée de patate douce et chips de riz
Miso-flavored lean steak, sweet potato mash, crispy chips
Lean steak and fermented soybean paste, sweet potato puree and rice chips

Saumon teriyaki en yakitori sauce chimichurri au citron vert	34 €
<i>Brochette de saumon mariné au soja et sauce d'herbes fraîches et citron</i>	
<i>Teriyaki salmon in yakitori with chimichurri sauce and lime</i>	
<i>Salmon skewer marinated in soy and fresh herb and lemon sauce</i>	
Mapo tofu soyeux au poivre de Sichuan et haricots rouges	29 €
<i>Bolognaise de bœuf épicé au poivre chinois parfumé et haricots rouges</i>	
<i>Silken Mapo Tofu with Sichuan Pepper and Red Beans</i>	
<i>Spicy Beef Bolognaise with Fragrant Chinese Pepper and Red Beans</i>	
Tonkatsu de porc fermier, choux chinois condiment gomasio	32 €
<i>Porc pané frit avec choux crus assaisonner de sel marin et sésames</i>	
<i>Farmhouse pork tonkatsu, Chinese cabbage, gomasio condiment</i>	
<i>Fried breaded pork with raw cabbage seasoned with sea salt and sesame seeds</i>	
Bœuf wagyu façon barbecue, potimarron grillé, sauce ponzu	65 €
<i>Bœuf de race japonaise grillées avec potimarron et sauce aux agrumes</i>	
<i>Barbecue-style Wagyu beef, grilled pumpkin, ponzu sauce</i>	
<i>Grilled Japanese beef with pumpkin and citrus sauce</i>	

GARNITURES

Riz nature Plain rice	6 €
Riz furikake <i>Furikake est un condiment séché à base d'algues, légumes et sésames</i> Furikake rice <i>Furikake is a dried condiment from seaweed, vegetables and sesame seeds</i>	7 €
Wok de légumes au sésame torréfié <i>Légumes sautés a crus, sauce soja et sésames</i> Wok of vegetables with roasted sesame <i>Raw sautéed vegetables, soy sauce and sesame seeds</i>	9 €
Pak Choi rôti au saté et cacahuètes grillées <i>Choux chinois sauce à la cacahuètes</i> Roasted Pak Choi with Satay and Roasted Peanuts <i>Chinese Cabbage with Peanut Sauce</i>	8 €
Condiment Pickles et wakamé <i>Légumes vinaigrés et algues</i> Pickles and Wakame Condiment <i>Vinegared Vegetables and Seaweed</i>	8 €

DESSERTS

Ananas rôtis au sucre muscovado, sorbet litchis Roasted pineapple with muscovado sugar, lychee sorbet	12 €
Panna cotta Matcha et coulis à L'Acari Matcha panna cotta and Acai coulis	12 €
Riz au lait coco cranberries et raisins frais, confiture de lait Coconut rice pudding with cranberries and fresh grapes, milk jam	12 €
Cromesquis chocolat noir et noisettes, espuma café Dark chocolate and hazelnut cromesquis, coffee espuma	12 €