



OPTIONS SANS GLUTEN

ENTRÉE • APPETIZER

Miso Shiru

Soupe miso, tofu, algues, shiitake
Miso soup, tofu, seaweed, shiitake mushrooms

5

Tartare de saumon

Granny Smith, poivron rouge, gingembre, yuzu, chips de taro
Salmon tartar, Granny Smith, red pepper, ginger, yuzu, taro chips

16

Pétoncles poêlés

Sauce beurre blanc au Nam-Pla, algues et asperge, huile d'herbes asiatiques
Seared scallop, Nam-Pla white butter, seaweed and asparagus, Asian herbs oil

19

Keto Karaage

Poulet frit, farine de noix de coco, couenne de porc, mayo
Fried chicken, coconut flour, pork rind, mayo

12

Ceviche

Fruits de mer, sauce au jalapeno et lime, garni de tomates, avocat
Seafood, jalapeno and lime sauce garnished with cherry tomatoes, avocado

19

Agedashi tofu

Tofu en cube légèrement frit servi dans un dashi de tentsuyu, flocons de bonito
Lightly fried tofu cubes served in a tentsuyu dashi, bonito flakes

9

Edamame

Fèves de soya salées
Soy beans, salty

6

Morue Noire

Morue noire marinée au saikyo miso
Saikyo miso marinated black cod

16

PLAT PRINCIPAL

Avocado Wagyu Burger

Burger de bœuf Wagyu sur avocat, shitaké, bacon, tomate, oignon grillé, mayo, cheddar et son accompagnement de frites de céleri rave et salade mixte

35

Wagyu beef burger on avocado with shiitake, bacon, tomato, grilled onion, cheddar, mayo served with celeriac fries and salad

SUSHI

À la carte

Voir ce signe sur la liste sushi pour les items sans gluten.
Look for this sign on the sushi list for gluten items.

