

Les Entrées

Pour commencer · 前菜

Gyoza au poulet & légumes — 9 €

Tempura d'aubergines, sauce miso — 10 €

Tempura de légumes — 10 €

Kara age de poulet — 9 €

California chèvre, miel & spéculoos — 16 €

Tempura de gambas — 18 €

Sashimi, 9 pièces — 17 €

Salade de bœuf — 18 €

Oignons rouges, poivrons, citronnelle.

Tartare de thon — 16 €

Thon, avocat, huile de wasabi.

Tartare de saumon — 16 €

Orange, avocat, œufs de saumon
préparé minute.

Les Salades

サラダ

Base commune : julienne de pomme de terre marinée, poivrons, daikon, jeune pousse, vinaigre noir, huile épicée & chips de lotus.

Crevettes poêlées au teriyaki — 19 €

Tempura de poulet — 19 €

California en tempura — 22 €

Avec crème balsamique.

Les Ramen

ラーメン

Ramen au porc — 19 €

Bouillon de poitrine de porc, tranche de porc, pousses de soja & d'épinards, huile épicée, poireaux frits, œuf onsen.

Païtan poulet — 19 €

Bouillon épais de poulet, pâte de noisettes & soja, pousses d'épinards & soja, cuisse de poulet.

Ramen au bœuf haché maison — 21 €

Œuf onsen, bouillon de poitrine de porc, pousses de soja & d'épinards, huile épicée, poireaux frits.

Le Chaud devant

温菜

Nikunasu — 19 €

Riz, aubergines, bœuf haché maison, œuf onsen, oignons frits.

Okonomiyaki au porc — 22 €

Travers de porc, chou, œuf, sauce okonomiyaki, copeaux de bonite, mayonnaise japonaise.

Udon saumon — 24 €

Crème sriracha.

Plats enfants

お子様

Assiette maki & sushi — 14 €

6 maki, 4 sushi, riz.

Poulet croustillant — 12 €

Riz nature, salade verte, sauce teri.

Les Sides

副菜

Riz nature — 4 €

Riz vinaigré — 6 €

Soupe miso — 4 €

Œuf onsen — 6 €

Edamame — 6 €

La table des signatures

特撰

Les Signatures

La sélection de la maison

California tempura — 34 €

Gambas, tartare de thon épicé, avocat, chips de lotus.

Nikumaki Rossini — 30 €

Foie gras poêlé, tatakide bœuf, gambas, sauce mangue.

Rainbow — 26 €

Crevette, avocat, saumon, thon, daurade, sauce mangue.

Maki ebi — 28 €

Crevette poêlée, concombre, avocat, sauce mangue & framboise.

Suggestion du Chef

板長

Japanese whisper — 27 €

Dragonroll, california, thon épicé, assortiment de sushis.

Sakana — 25 €

Tataki de saumon, œufs de saumon, oignons frits, 7 épices, riz vinaigré.

Les Plateaux

盛合

Plateau 2 personnes — 80 €

Sashimi, makitempura de crevette, bœuf 7 épices, california tempura de saumon, nikumaki Rossini, maki foie gras, sauce mangue.

Plateau 4 personnes — 130 €

Tatakide bœuf, rainbowfoie gras, maki tempura de crevettes, saumon mi-cuit, sushis, tataki & sashimi saumon-thon, maki saumon-avocat.

Les Menus

御膳

Menu suggestion — 56 €

Midi et soir

- Okonomiyaki à la crevette
- Sashimi assortiments
- Tempura de gambas
- California au foie gras mi-cuit, sauce mangue
- Udon à la crème, œuf onsen, chips de lotus
- Dessert du jour

Menu déjeuner — 34 €

Le midi, en semaine

- Salade de pomme de terre en julienne, vinaigre noir
- California au tempura de saumon
- Donburi à la poitrine de porc, œuf bio
- Dessert du jour

MA·SU

Carte des boissons

飲物 · IZAKAYA FONTAINEBLEAU

飲物

Whiskies · 4cl

Nikka From The Barrel — 10 €

Nikka Coffey Grain — 14 €

Bières & Kirs

Asahi · Kirin · 33cl — 6 €

Kirs · 12cl — 8 €

Cassis, pêche, mûr, coquelicot.

Softs & eaux

Ramune nature / Lychee — 6 €

Kimino Yuzu / Ume · Limonades — 6 €

Jus d'orange, pomme · Ice tea — 5 €

Thé sencha, genmaicha — 4 €

Infusion — 4 €

Coca, coca zéro — 5,50 €

Châteldon · 75cl — 8,50 €

Sparkling MA·SU · 75cl — 6 €

Cocktails maison

カクテル

Aka Spritz — 10 €

Umeshu Kojiroume, prosecco, jus d'hibiscus.

Tokyo Sunset — 12 €

Saké, prosecco, liqueur de yuzu, zeste de citron jaune.

Les Sakés

日本酒

Âme liquide du Japon depuis des siècles, le saké se déguste chaud ou frais, selon la saison.

Junmai Ginjo Handago — 8 €

Aichi · Maison Nakano Shuzo — léger & rafraîchissant.

Tokubetsu Junmai Sachihome — 9 €

Saga — nez intense & fruité, délicat, belle fraîcheur.

Junmai Ginjo Zuikan Kimoto — 9 €

Hiroshima · Maison Yamaoka — umami, finale sèche.

Junmai Ginjo li Kaze Hana Omachi — 9 €

Hiroshima · Maison Yamaoka — fruité, finale florale.