

Bienvenue chez HONZEN
Notre cuisine est en constante
évolution, à l'image de notre « Fusion ».

Nous préparons chaque plat à la commande
pour vous permettre de savourer pleinement
toutes nos propositions. C'est pourquoi...
IL FAUT PRENDRE LE TEMPS QU'IL FAUT

Nous avons choisi d'utiliser
pour nos plats uniquement
des ingrédients sélectionnés et certifiés :

Thon rouge Balfegò frais, et refroidi à point,
pour vous offrir la meilleure saveur
du roi des mers ;

Bar des Canaries ;

Saumon des îles Féroé,
issu d'un élevage extensif et
sans OGM ni antibiotiques ;

Ruvetto
(Oilfish ou butterfish)
des côtes de Croatie ;

Saumon sauvage « Sockeye » frais,
selon disponibilité, que nous avons
préfééré au saumon congelé à bord

TOUS LES PRODUITS PRÉSENTS
AU MENU SONT SOUMIS
À UNE DÉCONAMINATION CONFOR-
ME À LA LOI
OU CUISINÉS, OU LES DEUX

Service

8 %



Entrées cuites

GOHAN / SUMESHI	€ 3	
Riz blanc nature ou assaisonné pour sushi		
EDAMAME SPICY	7	
Gousses de soja salées et sautées à la sauce épicée		
GOMA WAKAME	7	
Algues légèrement piquantes au sésame grillé		
PACCHERO JAPONAIS	7	NEW
Demi-pacchero strié frit à la panko, farci de chair de homard, avec une sauce à l'edamame et des flocons de tomate		
EDAYAKI 4 pz	8	NEW
Petites boulettes de féculé de pomme de terre, gingembre mariné et edamame		
SAMOSA VERDI 5 pz	8	
Triangles de pâte filo aux épinards farcis de légumes sautés		
TAKOYAKI 5 pz	8	
Petites boulettes de féculé de pomme de terre et de gingembre mariné au poulpe		
BOULETTES DE THUN 4 pz	8	
Bouchées de thon rouge maison panées et frites		
CRISPY POKER COTTO 4 pz	10	NEW
Cubes de riz frit avec un assortiment de poissons cuits		



CREVETTES FURAI 4 pz	20
Crevettes frites panées au panko et sauce estivale	
CREVETTES SPÉCIALES 4 pz	20
Crevettes frites enrobées d'amandes et sauce teriyaki	
HOMARD EN TEMPURA	35
Homard décortiqué (env. 80 g) en tempura avec sauce à la moutarde de Dijon et sauce à l'anguille	

Entrées froides

NEW	CRISPY POKER CRUDO 4 pz	€ 12
	Cubes de riz frit accompagnés d'un assorti- ment de crudités hachées	
NEW	TACOS NIKKEI 2 pz	€ 16
	Coquille de blé avec un mélange de poissons blancs et de leche de tigre	
NEW	BAO ROSSO 2 pz	16
	Petits pains cuits à la vapeur farcis de thon rouge cru et de sauce au piment jalapeño	
	CREVETTES À LA TRUFFE 2 pz	17
	Crevettes frites panées à la chapelure panko violette avec un hachis de saumon et de truffe	
	ENTRÉES DU CHEF	18
	Nori en tempura, saumon, sauce unagi avec framboises déshydratées. Chips à la truffe avec thon rouge et crème de courgettes	



Les crudités de Honzen

CHIPS HONZEN 10

Feuille de ravioli ouverte et croustillante garnie de riz à sushi et de dés de saumon assaisonnés de sauce yuzu

CHIPS SAUMON ET OURSIN 14

Feuille de ravioli ouverte et croustillante garnie de riz à sushi et de dés de saumon accompagnés d'oursin canadien

CHIPS DE THON ROUGE 15

Feuille de ravioli ouverte croustillante avec du riz à sushi et des dés de thon rouge et d'ikura

CHIPS DE CREVETTES ROUGES 16

Feuille de ravioli ouverte croustillante avec du riz à sushi et un hachis de crevettes rouges au zeste de citron

CHUPITO DE LANGUSTINES € 16

Tartare de langoustines crues assaisonné à la méditerranéenne et servi avec la tête

NEW

FANTASIE DE TARTAR 44

Mini-tartares de saumon, thon et poisson blanc avec assaisonnements fantaisie du chef

NEW

TARTARE DE THON ROUGE 36

Dés de thon rouge accompagnés de crevettes rouges, de perles de vinaigre balsamique, de kataifi et d'ito togarashi

TARTARE DE SAUMON 28

Dés de saumon accompagnés de crevettes rouges, perles de vinaigre balsamique, kataifi et ito togarashi



TARTARE MIXTE 28

Dés de poissons blancs, de crevettes rouges, perles de vinaigre balsamique, kataifi et ito togarashi

TIRADITO 28

Sélection de poissons crus marinés au ponzu et assaisonnés de sauce jalapeño

NEW CARPACCIO MIXTE 24

Sélection de poissons crus variés assaisonnés d'huile d'olive extra vierge, de sel, de poivre et de flocons de tomate

CARPACCIO SÉCÉ 28

Sélection de poissons variés marinés à la sauce ponzu et poêlés à l'huile de sésame, accompagnés de wakame et de katsuobushi

NEW CEVICHE € 28

Poisson blanc coupé en tartare, assaisonné de leche de tigre, de salade mélangée et de chips de banane plantain

NEW TAGLIATA DE THON 24

Steak de thon albacore poêlé, accompagné de copeaux de tomate et d'avocat grillé

TATAKI DE THON ROUGE 36

Filet poêlé au sésame, accompagné d'une sauce aux courgettes et d'ito togarashi

DISPONIBLE DE MANIÈRE LIMITÉE

Que ceux qui le trouvent peuvent le goûter

NEW CAFONE JAPONAIS 14

Crostini de pain cafone frites à l'huile d'olive extra vierge avec un hachis de thon rouge cru



Sashimi 4 pz

POISSON-PAPILLON	€	8
POUCE-DE-MER		9
SAUMON		9
BAR DES CANARIES		9
SÉRIOLE		10
PÉTONCLE		10
THON ROUGE		13
VENTRESCA DE THON ROUGE		15
CREVETTES DE MAZARA 2 pc		20

SASHIMI MIX 80

Sélection du chef Orlando

SASHIMI IMPERIALE 120

Sélection également du chef, mais avec 2 crevettes de Mazara et 2 langoustines

NEW

Temaki 1 pz

Cône d'algue nori fourré de riz et de poisson

SAUMON	€	11
SAUMON ÉPICÉ		11
CREVETTES FURAI		11
HONZEN		12

Saumon, avocat et crevette en tempura

Gunkan 2 pz

Riz enveloppé d'algue nori et de poisson haché

POISSON-PAPILLON	€	8
SAUMON		10
IKURA		11
OURSIN		11
SAUMON FLAMBÉ		11

GUNKAN SET 8 pz 42

Au choix du chef Orlando

NEW



Nigiri 2 pz

POISSON-PAPILLON	€ 7
ANGUILLE	8
SAUMON	8
POULPE	9
BAR DES CANARIES	9
SAUMON FLAMBÉ	9
SÉRIOLE	9
CREVETTE CUITE	10
COQUILLE SAINT-JACQUES	10
THON ROUGE	13
VENTRÈCHE DE THON ROUGE	15
CREVETTES DE MAZARA	22

NIGIRI SET FUSION 8 pz 42

Thon rouge, ventrèche, saumon flambé et poisson sélectionné par le chef Orlando

Hosomaki 6 pz

CONCOMBRE	€ 7
AVOCAT	7
TAMAGO	9
SAUMON	10
CREVETTE CUITE	11
THON ROUGE BLUEFIN	13

Assortiments

LES ASSORTIMENTS NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS

DE ROULEAUX CUIITS X2 12 ps	€ 31
DE ROULEAUX FUSION X2 12 ps	35
NEW OMAKASE DU CHEF 22 pièces	€ 90



Rouleaux de poisson cru

- TAMAGO 4 pz** € 14
Saumon, tamago, asperges en tempura
et copeaux de truffe avec sauce teriyaki
- SHISO 4 pz** 14
Feuille de shiso en tempura, mangue,
saumon, sérieole et avocat
- RICCIOLA 4 pz** 14 **NEW**
Sérieole, avocat frit, shiso, mayonnaise au yuzu
et ikura
- CALIFORNIA AL SESAMO 4 pz** 14
Filet de saumon, avocat et crème fraîche avec
sésame blanc et noir grillé
- SUZUKI 4 pz** 18 **NEW**
Bar, asperges frites, avocat,
recouvert de bar et de son tartare
- CARIBE 4 pz** 18
Bar, sérieole, avocat, mayonnaise et katsuobushi
- SORRENTO 4 pz** 18
Coquille Saint-Jacques, chair de homard, man-
gue, tomates séchées recouvertes de saumon et
citron de Sorrento
- TRILOGY BLUEFINN 4 pz** 20 **NEW**
Trois morceaux de thon rouge : akami, chuto-
ro et otoro, avec avocat et de wasabi kisami
- SCAMPO 4 pz** € 26 **NEW**
Sérieole, avocat, tartare de langoustines,
salade Honzen au ponzu



Rouleaux aux poissons cuits

HOT ROLLS 4 pz € 14
Salmons frits, jeunes pousses d'épinards et crevettes

FLAMBATO 4 pz 14
Saumon, crevettes, homard, avocat, crème fraîche

SMOKY 4 pz 15
Saumon fumé, roquette, crevettes, chair de homard, avocat, copeaux de truffe

FURAI 5 pz 16
Frit aux crevettes furai et à la chair de homard

ALMOND 5 pz 16
Frit aux amandes, saumon, crevettes, crème fraîche

new **OCTOCHEF 5 pz** 18
Rouleaux à base de poulpe cuit à la vapeur du chef

LOBSTER 4 pz 25
Queue et pinces de homard frites en tempura, chair de homard et amandes grillées

Rouleaux aux poisson cru et cuit

VESUVIO 4 pz € 14
Chair de homard, avocat, pâté de saumon, crevettes furai et graines de sésame au wasabi

CALIFORNIA HONZEN 4 pz 14
Chair de homard, mangue, concombre, saumon et crevettes avec sauce teriyaki



AVOCADO 4 pz € 15

Crevette en tempura, saumon, recouverte de coquille Saint-Jacques, d'avocat et d'ikura

ROLLS ROYCE 4 pz 18

Crabe à carapace molle, homard, crevette rouge, huile à la truffe

ACEVICHADO 4 pz 18

Crevette furai, avocat, recouverte de thon avec sauce ceviche et shichimi togarashi

NEW

AKAMI MAZARA 4/5 pz 26

Crevettes furai, avocat, recouvertes de thon rouge et de tartare de crevettes Mazara

NEW

ASTICE DELLO CHEF 4/5 pz 30

Homard cuit à la vapeur, saumon, asperges, avocat et accompagné d'une salade mélange de salades assaisonnée à la galicienne

NEW

Entrées de la mer

GYOZA EBI 4 pz € 15

Raviolis vapeur aux crevettes et aux légumes, accompagnés d'oignons nouveaux et de gingembre, avec une sauce au sésame

GYOZA DENTICE 4 pz 18

Raviolis farcis au dentice et aux carottes caramélisées, accompagnés d'une sauce au poisson-papillon et d'huile aux herbes

RISO HONZEN 18

Riz aux courgettes et au beurre français, avec calamars, saumon, sept épices japonaises et framboises séchées



YAKIMESHI AUX CREVETTES € 18
Riz sauté au beurre français avec des légumes de saison et des crevettes, accompagné d'une sauce kimchi

YAKISOBA AUX CREVETTES 18
Nouilles de sarrasin sautées au beurre français avec des légumes de saison et des crevettes

RAMEN DE POISSON 27
Bouillon de poisson, udon, calamars, poulpe, crevettes, nori en tempura, sésame et huile aux herbes

YAKISOBA AU HOMARD 33
Spaghetti de sarrasin sautés au beurre français avec des légumes de saison et la queue et les pinces de homard (70/80 g)

Entrées de la terre

GYOZA AUX LÉGUMES 4 pz € 14
Raviolis à la betterave, au chou vert, aux carottes, à l'oignon et à l'ail avec une sauce aux courgettes

YAKISOBA 15
Spaghetti de sarrasin sautés au beurre français avec des légumes de saison

YAKIMESHI 15
Riz sauté au beurre français avec des légumes de saison

GYOZA AU PORC FRITS 4 pz 13
Raviolis au porc et à l'oignon nouveau frits



- | | | |
|--|------|------------|
| GYOZA AU PORC 4 pz | € 15 | |
| Raviolis au porc et aux feuilles de navet, à l'huile d'ail noir | | |
| GYOZA PORK AL TARTUFO 4 pz | 15 | NEW |
| Raviolis au porc et à la truffe | | |
| YAKISOBA AU POULET | 17 | NEW |
| Nouilles de sarrasin sautées au beurre français avec des légumes de saison et des lamelles de poulet | | |
| RAMEN AU PORC | 27 | |
| Bouillon de porc avec des udon, des œufs marinés, des champignons shiitake, du porc, des algues nori et de l'huile au paprika doux | | |

Plats de la mer

- | | | |
|--|------|------------|
| BAO AL SALMONE 2 pz | € 11 | |
| Petits pains cuits à la vapeur garnis de saumon poêlé, de petits légumes en tempura et sauce sésame | | |
| BAO ASTICE 2 pz | 12 | |
| Petits pains cuits à la vapeur garnis de chair de homard, de courgettes en tempura et d'une sauce aigre-douce | | |
| MARE E MONTI GIAPPONESI | 20 | NEW |
| Cubes de poisson mélangé aux champignons shiitake sautés au beurre | | |
| POLPO SU TELA | 20 | |
| Tentacules émincés et poêlés avec une sauce au poisson-papillon, courgettes et huile au paprika avec nori frit | | |



SALMONE TERIYAKI 20

Filets de saumon laqués à la sauce teriyaki, accompagnés de riz gohan

NEW SUZUKI FURAI 20

Bar mariné et pané à la chapelure panko violette, avec des champignons shiitake sautés

Plats de terre

GUA BAO 2 pz € 11

Petits pains farcis de porc laqué à la sauce teriyaki

POULET TERIYAKI 13

Bouchées de poulet laquées à la sauce teriyaki, accompagnées de riz gohan

POULET KARA-AGE 15

Bouchées frites avec un mélange de farines japonaises au paprika doux

TONKATSU (escalope japonaise) 20

Porc mariné et pané au panko avec des légumes sautés au beurre et au saké

PORC LAQUÉ 22

Porc glacé à la sauce à la bière et aux champignons shiitake sautés

NEW BLACK ANGUS ALLO ZENZERO 35

Cuberoll d'Uruguay (env. 300 g) grillé, nappé de beurre et de gingembre, accompagné d'asperges sautées

