



MENU DÉJEUNER EN SEMAINE

JEUDI, VENDREDI ET LUNDI MIDI

LES PLATS FROIDS

Sashimi, fines tranches de poisson cru du jour 28

Langoustines cuites et feuille de **shiso**, enveloppées de vermicelles de blé croustillants 25
« cheveux d'ange », salade de la Ferme Breizh Café aux algues Wakamé

Yodare-dori, émincé de suprême de poulet et moules cuits, légumes croquants 22

LES PLATS CHAUDS

Poisson du jour gratiné au miso, **kimpira** de légumes et sauce au **yuzu kosho** 30

Tempura, beignets légers de poisson et de légumes du jour à l'ardoise

Poulet Nanban à la façon de la région de Miyazaki, cuisses de poulet croustillantes, sauce aigre-doux, salade de chou cru et sauce tartare 24

Pièce de bœuf wagyu (race bovine d'origine japonais) à l'ardoise

LES ACCOMPAGNEMENTS

Bol de riz blanc Koshihikari (variété originaire de Niigata) 5

Tsukemono, pickles de légumes du moment 5.50

Soupe miso du jour 5

LES DESSERTS

Mont Blanc, parfait glacé au thé vert grillé Hojicha, espuma de crème de marrons et poires pochées 14

Coupe glacée, deux boules, parfums au choix et chantilly maison 9.50

Shiso nom japonais de la « Pérille aromatique » plante alimentaire proche de la menthe et du basilic

Yodare-dori plat froid japonais composé de blanc de poulet tendre, accompagné d'une sauce acidulée à base de vinaigre de riz, sucre, gingembre, ail, poireaux, sauce soja et sésame

Kimpira accompagnement japonais généralement composé de légumes racines sautés puis mijotés

Yuzu Kosho pâte de piment à l'écorce de yuzu