

# OTO NALI

## LES PLATS FROIDS

<i>Sashimi</i> du jour	28
<i>Chirashi Sushi</i> au Homard	25
Foie Gras <i>Saikyo miso</i> , servi mi-cuit, pain de sarrasin (Fleur de Levain)	22
<i>Goma-Tofu</i> au deux sésames, langoustines mi-cuites, sauce au miso blanc	25

## LES PLATS CHAUDS

<i>Agedashi-Tofu</i> et aubergines moelleuses, bouillon de <i>Dashi</i> , moules de bouchots cuites	22
Filet d'Anguille fumée façon <i>Kabayaki</i> sur un lit d'omelette <i>Tamagoyaki</i>	28
Beignets de poulpe aux algues, sauce aux prunes sèches « Ume »	24
<i>Tempura</i> du marché	à l'ardoise
Karaagé façon <i>Namban</i> , morceaux de poulets fermiers frits, sauce tartare et légumes du jour	24
Buta no Shoga-Yaki, côte de porc tranchée finement et sautée au gingembre	24
Pigeonneau Royal, <i>Okonomiyaki</i> , sauce aux épices douces	45
<i>Ravioles de bœuf wagyū</i> , bouillon de bonite, champignons et tofu	28
Pièce de bœuf <i>wagyū</i> (Race bovine d'origine japonaise)	à l'ardoise

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Bol de riz blanc Koshihikari (Variété originaire de Niigata)	5
Tsukemono, pickles de légumes du moment	5.50

## LES DESSERTS

Granité au shiso vert et <i>Umeshu</i> , abricots frais et pochés, gelée citronnée parfumée au Thym	12
<i>Zenzai</i> froid, fruit frais de saison, <i>Shira Tama</i> au Thé vert, haricots rouges «Azuki » confits, chantilly maison à la poudre de soja « Kinako »	14.50
Coupe glacée, deux boules, 2 parfums au choix et chantilly maison	9.50

**Sashimi** Fines tranches de poisson cru  
**Chirashi Sushi** « Sushi éparpillé » : riz assaisonné au vinaigre sur lequel est déposée une garniture froide à base de poissons ou crustacées, omelette, légumes, algues et tofu  
**Saikyo miso** Pâte fermentée de soja blanche et sucrée  
**Namban** Morceaux de poissons ou de viandes frits, plongés ensuite dans une sauce aigre douce  
**Goma-Tofu** Tofu à base de crème de soja et de pâte de sésame  
**Tempura** Beignets légers aux légumes ou poisson  
**Tamagoyaki** Omelette japonaise, douce et légèrement sucrée, roulée en plusieurs couches

**Kabayaki** Sauce soja sucrée, au mirin et saké  
**Okonomiyaki** Galette japonaise poêlée à base de choux, de dashi, de farine de blé, et d'œuf  
**Dashi** Bouillon à base de bonite séchée, Kombu, champignons shiitakés  
**Aguedashi-Tofu** Cubes de tofu frits servis dans un bouillon de dashi chaud  
**Umeshu** Liqueur de prunes japonaises « Ume »  
**Zenzai** Soupe sucrée à base de haricots rouges « Azuki » et de boulettes de farine de riz gluant  
**Shira Tama** Boulettes de farine de riz gluant, consommées généralement avec des fruits frais