OTO NALI

MENU

TOUS LES SOIRS DE LA SEMAINE (DU JEUDI AU LUNDI INCLUS)
MIDI ET SOIR LE WEEK-END (DU SAMEDI MIDI AU DIMANCHE SOIR INCLUS)

UN MENU DÉJEUNER EST DISPONIBLE LE MIDI EN SEMAINE (JEUDI, VENDREDI ET LUNDI MIDI)

LES PLATS FROIDS

Sashimi, fines tranches de poissons crus du jour	28
Langoustines cuites et feuille de **shiso**, enveloppées de vermicelles de blé croustillants « cheveux d'ange », salade de la Ferme Breizh Café aux algues Wakamé	25
Yodare-dori, émincé de suprême de poulet et moules cuits, légumes croquants	22
Terrine de foie gras au **sake kasu** et **miso**, chutney de kaki aux noix servi avec le pain au sarrasin de « Fleur de Levain »	25

LES PLATS CHAUDS

Nouilles de sarrasin « soba » et huîtres meunières « Ostra Régal », champignons du moment et bouillon de **dashi**	26
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
Oden, pot-au-feu de la mer japonais au homard breton, noix de Saint-Jacques (selon arrivage), œuf dur, bouillon au homard, légumes et **hanpen**	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
Doteni, joues de bœuf Black Angus, braisées et mijotées, sauce au miso rouge	26
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

Blanc-manger au sarrasin et au sucre noir d'Okinawa, fruits de saison	14
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 « Périlla 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
Sake Kasu lies blanches de riz légèrement sucrées résultant de la fermentation du saké
Miso pâte de soja fermentée
Dashi bouillon clair réalisé à partir d'ingrédients infusés (bonite, algues, anchois, sardines, champignons shiitaké…)
Kimpira accompagnement japonais généralement composé de légumes racines sautés puis mijotés
Yuzu Kosho pâte de piment à l'écorce de yuzu
Hampen petits pains moelleux de poisson et homard à base de blanc d'œuf