

# Menu

Profitez de nos menus spéciaux mettant à l'honneur des morceaux d'exception de Wagyu importés du Japon, accompagnés de pièces rares soigneusement sélectionnées chaque jour par notre chef.

Par personne

## **Menu Exclusif** 120

Bouillon de Wagyu  
Barbecue Yakiniku de Wagyu  
Filet  
Faux-Filet  
Entrecôte  
Sélection du Jour  
Steak Haché de Wagyu  
Légumes à accompagner  
Dessert

## **Menu Découverte** 85

Bouillon de Wagyu  
Barbecue Yakiniku de Wagyu  
Faux-Filet  
Entrecôte  
Sélection du Jour  
Steak Haché de Wagyu  
Légumes à accompagner  
Dessert

## **Menu Standard** 55

Bouillon de Wagyu  
Barbecue Yakiniku de Wagyu  
Sélection du Jour  
Steak Haché de Wagyu  
Légumes à accompagner  
Dessert

## **Menu Enfant** 40

\* Réservé exclusivement aux enfants de 12 ans et moins  
Entrée  
Sélection du Jour – Marinade Originale  
Riz  
Dessert

## Suppléments

Pour pimenter votre expérience ...

|                                                           |      |    |
|-----------------------------------------------------------|------|----|
| Filet de Wagyu                                            | 70g  | 80 |
| Faux-Filet de Wagyu                                       | 100g | 60 |
| Entrecôte de Wagyu                                        | 100g | 60 |
| Sélection du Jour de Wagyu                                | 100g | 40 |
| Langue de Bœuf Français Supérieure<br>Racine de la Langue | 100g | 40 |
| Langue de Bœuf Français<br>Bout de la Langue              | 100g | 25 |

## Accompagnements

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Plateau de Légumes<br>Assortiment de Légumes pour Griller                       | 15 |
| Plateau de Champignons<br>Assortiment de Champignons pour Griller               | 15 |
| Salade de Pommes de Terre à la Japonaise<br>Pommes de Terre, Mayonnaise, Wasabi | 12 |
| Salade Verte au Wagyu<br>Salade Mixte, Wagyu mijoté, Vinaigrette Japonaise      | 12 |
| Pommes de Terre Confites<br>Pommes de Terre, Huile d'Olive, Ail, Thym           | 12 |
| Tomate au Ponzu<br>Shiso, Ponzu Infusé au Dashi                                 | 12 |
| Concombre Mariné Spicy<br>Concombres, Sauce Soja, Ail, Sésame, Piment           | 10 |
| Soupe Miso                                                                      | 7  |

## Riz / Nouilles

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gohan<br>Bol de Riz Nature (Portion de 1 Personne)                                    | 8  |
| Yaki-Onigiri<br>2 Pièces d'Onigiri Grillé à la Sauce Soja                             | 12 |
| Hagama Gohan<br>Préparé dans un pot japonais traditionnel « <i>hagama</i> »           | 20 |
| Hagama Gohan de Saison<br>Préparé dans un pot japonais traditionnel « <i>hagama</i> » | 25 |
| Wagyu Sushi de Faux-Filet<br>3 Pièces (Servi avec les 3 Sauces Originales du Chef)    | 45 |
| Riz au Tartare de Wagyu et Caviar<br>À la sauce Sukiyaki                              | 50 |