

**BLUEBERRY ALLERGÈNES**

		Gluten	Crustacés	Mollusque	Oeuf	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupins
MAKI	<b>Shiso Bomb</b> Saumon, avocat, shiso, radis jaune, shiso violet, nori, sésame					POISSON							SÉSAME		
MAKI	<b>Yuzu Smokey</b> Saumon, condiment miso yuzu, avocat, coriandre, poire, poivre timut	GLUTEN				POISSON		SOJA					SÉSAME		
MAKI	<b>Transsibérien</b> : Crabe, gambas, pomme, pamplemousse, mayonnaise, avocat, aneth, œufs de saumon, sésame	GLUTEN	CRUSTACÉS		ŒUFS			SOJA LAIT				MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	
MAKI	<b>Chicken pot</b> : poulet fermier pané, avocat, mizuna, mayonnaise, filaments de piment, nori, sésame	GLUTEN			ŒUFS			LAIT				MOUTARDE	SÉSAME		
MAKI	<b>California for Ever</b> Crabe, gambas, avocat, concombre, sauce épicée, tobiko, nori, sésame	GLUTEN	CRUSTACÉS		ŒUFS			SOJA LAIT				MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	
MAKI	<b>Rackham le Rouge</b> Tempura de gambas, thon carpaccio de truffe d'été, concombre, sauce épicée, tobiko, nori, sésame	GLUTEN	CRUSTACÉS		ŒUFS	POISSON		SOJA LAIT		FRUIT COQUE		MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	
MAKI	<b>Totoro</b> Thon toro, ciboulette, sésame au curry, wasabi, nori	GLUTEN				POISSON		SOJA				MOUTARDE	SÉSAME		
MAKI	<b>Gatsby</b> Maigre Label Rouge Corse, gambas, avocat, tarama blanc, pousses de coriandre, oignons rouge pickles, zestes de citron, nori, sésame	GLUTEN	CRUSTACÉS			POISSON			LAIT				SÉSAME		
MAKI	<b>Pink Yakuza</b> Saumon flambé au chalumeau, avocat, roquette, pois gourmands, radis, mayonnaise wasabi, nori				ŒUFS	POISSON						MOUTARDE	SÉSAME		
MAKI	<b>Maki végétarien</b> : aux légumes de saison, demandez les allergènes à votre chef de rang														
	<b>Unagi</b> Anguille marinée maison, flambée au chalumeau, tempura de gambas, avocat, tobiko, sauce mirin soja miel, nori	GLUTEN	CRUSTACÉS			POISSON		SOJA							
MAKI	<b>Maki du Chef</b> : le maki change chaque semaine, demandez les allergènes à votre chef de rang !														
Tous les makis contenant de la mayonnaise peuvent présenter des traces de gluten, soja et de lait															
POISSON	<b>AU DEJEUNER : CHIRASHI OMAKASE</b> Assortiment de sashimis, makis, avocat, omelette, croquettes de poisson, légumes, sésame riz vinaigré					POISSON		SOJA							
POISSON	<b>Omakase du chef</b> assortiment du chef selon saisons et son inspiration	GLUTEN	CRUSTACÉS		ŒUFS	POISSON		SOJA LAIT				MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	
POISSON	<b>Assortiment de Sushis mixte</b> Saumon, thon, daurade, pousses de coriandre	GLUTEN				POISSON		SOJA							
POISSON	<b>CHIRASHI MIXTE</b> Thon, saumon, daurade, avocat, pamplemousse, furikake shiso et ume, pousses de daikon, sésame au curry japonais	GLUTEN				POISSON		SOJA					SÉSAME		
POISSON	<b>AU DEJEUNER : CHIRASHI SAUMON SPICY</b> Tartare de saumon épicée au tobiko, riz vinaigré, oxalis, furikake sésame et wasabi	GLUTEN				POISSON			LAIT			MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	
POISSON	<b>Petit Don saumon spicy</b> Tartare de saumon, sauce épicée au tobiko, riz vinaigré, oxalis, furikake sésame et algues, billes de riz soufflé.	GLUTEN				POISSON		SOJA					SÉSAME		
RIZ	<b>Riz furikake et coriandre</b>												SÉSAME		
RIZ	<b>Riz vinaigré</b>												SÉSAME		
RIZ	<b>Riz nature</b>												SÉSAME		
IZAKAYA	<b>Edamame</b> Haricots de soja et fleur de sel ou spicy avec du piment							SOJA					SÉSAME POUR SPICY		
IZAKAYA	<b>Soupe Blueberry</b> sarrasin bio, nouilles soba, champignons enoki, pousses d'épinard, moutarde, wakame	GLUTEN						SOJA				MOUTARDE		SULFITES	
IZAKAYA	<b>Temaki de thon toro</b> Thon toro, riz vinaigré, algue nori nature	GLUTEN				POISSON		SOJA							
IZAKAYA	<b>Tartare de thon rouge</b> tartare de thon mariné au Shoyu (sauce soja fumée), huile de olive, oignon rouge, coriandre, chips de shiso	GLUTEN				POISSON		SOJA							
IZAKAYA	<b>Sashimi de Maigre Label Rouge Corse</b> mariné yuzu, soja, sésame	GLUTEN				POISSON		SOJA					SÉSAME		
	<b>Tarama au tofu et œufs de truite</b> , soja, focaccia au sarrasin	GLUTEN				POISSON		SOJA							
IZAKAYA	<b>Geisha Saint Jacques et truffe</b> crêpe crispy à la farine de blé (pâte à gyoza), Saint-Jacques marinées au shiro dashi (bouillon clair japonais), huile de truffe, soja blanc, truffe d'automne	GLUTEN		MOLLUSQUE				SOJA							
IZAKAYA	<b>Blanc de seiche grillé</b> Galettes de riz furikake, yuzu, sésame, soja	GLUTEN		MOLLUSQUE				SOJA					SÉSAME		
IZAKAYA	<b>Geisha à la poutargue</b> Crêpe de blé croquante, thon, tarama de corail d'oursin, pousses de radis	GLUTEN				POISSON		SOJA LAIT							
IZAKAYA	<b>Salade Blueberry</b> mizuna, pamplemousse, concombre, salicorne, radis, gingembre, pois gourmands	GLUTEN						SOJA					SÉSAME		
IZAKAYA	<b>Brochettes de thon confit panées</b> salicorne, gingembre, menthe, coriandre, oignon, soja, huile d'olive, panko farine de blé	GLUTEN			ŒUFS	POISSON		SOJA					SÉSAME		
IZAKAYA	<b>Assortiment de Tempura gambas et légumes</b>	GLUTEN	CRUSTACÉS					SOJA							
DESSERT	<b>Tiramisu sésame noir</b> crème sésame noir, framboises fraîches	GLUTEN			ŒUFS				LAIT				SÉSAME		
DESSERT	<b>Cheesecake Yuzu</b> mousse cheesecake, biscuit sablé sésame, gelée yuzu	GLUTEN			ŒUFS				LAIT	FRUIT COQUE			SÉSAME		
DESSERT	<b>Dôme Blueberry thé matcha</b> myrtilles	GLUTEN			ŒUFS				LAIT	FRUIT COQUE					
DESSERT	<b>Mochis Glacés maison</b> au choix : genmaicha, miso-vanille				ŒUFS			SOJA LAIT							
DESSERT	<b>Mochis frais</b> au choix : sésame noir, matcha, yuzu, marron							SOJA LAIT		FRUIT COQUE			SÉSAME		