

CRU / RAW

HUÎTRES CRUES (6 ou 12) Mignonnette kombu, wasabi au mirin, sudachi	25 / 50
TARU TACO (2) Tartare, avocat, sésame, gingembre, tobiko au yuzu / <i>Tartare, avocado, sesame, ginger, yuzu tobiko</i>	16
SASHIMI D'HAMACHI & TRUFFE HAMACHI SASHIMI & TRUFFLE Ponzu truffe, jalapeno mariné, pêche truffée / <i>Truffle ponzu, pickled jalapeno, truffled baby peache</i>	28
SASHIMI KING ROYAL Saumon, oeuf de truite, crème d'avocat, gingembre, soya au wasabi / <i>Salmon, ginger, trout roe, avocado cream, wasabi soy</i>	25
SASHIMI DE THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA SASHIMI Thon bluefin, ponzu yuzu, ail noir, radis <i>Bluefin tuna, yuzu ponzu, black garlic, radis</i>	37
CARPACCIO DE CANARD & FOIE GRAS Terrine de foie gras, croûton au beurre, umebushi, soya vielli / <i>Foie gras terrine, buttered crouton, umebushi, aged marunaka shoyu</i>	42
CAVIAR KRYSTAL / KRYSTAL CAVIAR Ajout sur le plat de votre choix ou en bouchée de dégustation / <i>Add on or caviar bump</i>	50

DUMPLINGS

YASAI Tofu, ail noir, oignon caramélisé <i>Tofu, black garlic, caramelized onion</i>	14
TORI SHOGA Poulet yakitori, peau de poulet croustillante, sake / <i>Yakitori chicken, sake, crispy chicken skin</i>	20
SOUP DUMPLING BŒUF & MISO BEEF & MISO SOUP DUMPLING Soupe à l'oignon au boeuf, miso, tataki <i>Beef onion soup, miso, tataki</i>	26
KANI UNI Crabe, gingembre, beurre d'oursin <i>Crab, ginger, uni butter</i>	26
SOUP DUMPLING DOUBLE FOIE GRAS Porc & oignon vert, foie gras vapeur, foie gras poêlé, soupe à la lime kéfir <i>Porc & green onion, steamed foie gras, seared foie gras, kaffir lime soup</i>	30

ENTRÉES / STARTERS

PETITE AIOLI DU NOMI / VEGETABLES PLATTER	14
<i>Légumes crus et tempura, dip a l'avocat, œufs au soya, sardines / Raw & tempura vegetables, avocado dip, soya soft boiled egg, sardines</i>	
CESAR DU NOMI & JAMBON BLANC	17
NOMI CESAR & SAKE HAM <i>Mizuna, fenouil, daikon, jambon au sake, wonton frit, vinaigrette crémeuse au miso / Mizuna, fennel, daikon, fried wonton, sake ham, creamy miso vinaigrette</i>	
MAPO TOFU & RIZ AU JASMIN	18
MAPO TOFU & JASMIN RICE <i>Ragoût de shitake épicé au poivre sechuan et fève fermentée, tofu / Spicy shitake ragout with sechuan pepper, fermented beans, tofu</i>	
HUÎTRES GRATINÉES AU MISO (4)	24
MISO BAKED OYSTERS <i>Émulsion de riz au jasmin, tuile au koji / Jasmin rice emulsion, koji tuile</i>	
CONCOMBRE MARINÉ & CREVETTE COCKTAIL	24
MARINATED CUCUMBER & COCKTAIL SHRIMP <i>Soya, sésame, gochugaru, sauce cocktail</i>	
SAUMON CONFIT AU POIS VERT YUZU	32
CONFIT SALMON & YUZU PEAS <i>Beurre noisette, edamame, vinaigrette yuzu / Brown butter, edamame, yuzu vinaigrette</i>	
HOTATE	34
<i>Pétoncle, ail noir, chou-fleur, gailan / Scallop, black garlic, cauliflower, gailan</i>	
SANDO A5 WAGYU / A5 WAGYU SANDO (2)	130
<i>Wagyu japonais, pain au lait, cheddar, sauce katsu / Japanese wagyu, milk bread, cheddar, katsu sauce</i>	

À CÔTÉ / SIDES

RIZ AU JASMIN & FURIKAKE	8
JASMIN RICE & FURIKAKE	
BRUXELLES FRITS	12
SAUTÉ DE LÉGUMES VERTS & TOFU	12
GREEN VEGETABLES & TOFU	
PAIN JAPONAIS FRIT & PARMESAN	8
FRIED JAPANESE MILK BREAD & PARMESAN	
PURÉE & CURRY JAPONAIS	12
MASHED POTATOES & JAPANESE CURRY	

PLATS / MAINS

KARAAGE, CURRY JAPONAIS & PURÉE (4) KARAAGE, JAPANESE CURRY & MASH	30
<i>Poulet au babeurre frit, purée de pomme de terre, curry japonais, mayo yuzu / Buttermilk fired chicken, mashed potato, japanese curry, yuzu mayo</i>	
MAGRET DE CANARD FUMÉ	42
<i>Pleurote érigé, bok choy, sauce unagi tranchée au gras de canard / King oyster, bok choy, unagi and duck fat sauce</i>	
PORCELET, AUBERGINE & YUZU KOSHO PIGLET, EGGPLANT & YUZU KOSHO	45
<i>Côte grillée, terrine d'aubergine à la lime kéfir, jus de cuisson / Grilled chop, eggplant terrine, kaffir lime, jus</i>	
POISSON DU JOUR CATCH OF THE DAY	48
FILET MIGNON & JARRET FILET MIGNON & SHANK	56
<i>Filet rendang, oignon braisé, réduction Rendang, beef tenderloin, braised onion, reduction</i>	
RAMEN AU HOMARD (DEMI ou ENTIER) LOBSTER RAMEN	45 / 90
(POULET ou CHICKEN)	20
<i>Condiment au gras de poulet, bisque crémée, beurre à l'ail, légume cru / Chicken fat emulsion, creamy lobster bisque, garlic butter, raw vegetable</i>	
CONTRE-FILET DE WAGYU A5 AU MIRIN A5 WAGYU STRIP LOIN & MIRIN	250
<i>Wagyu japonais, sauce au mirin, chlorophylle, bok choy / Japanese wagyu, mirin sauce, chlorophyll, bok choy</i>	

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT	13
<i>Lavande, fleur, mangue / Lavender, flower, mango</i>	
RIZ AU LAIT A L'HOJICHA & BISCUIT RICE PUDDING, HOJICHA & COOKIE	13
<i>Riz à sushi, biscuit, baie Sushi rice, cookie, berry</i>	
CRÈPE FRITE	12
<i>Noisette, pêche / Hazelnut, peach</i>	
BOL DE GLACE, ANANAS RÂPÉ & DENTELLE ICE CREAM, SHAVED PINEAPPLE & CRISP	12