

SHISO

RESTAURANT

SARADA | SALADES

Chou Kale & Wakame

Chou kale, wakame, concombre mariné, sauce cacahuète-sésame, perles de soja.
Kale, wakame, marinated cucumber, peanut & sesame dressing, soy pearls.

22

Shiso Spinach

Jeunes pousses d'épinards, parmesan, truffe fraîche, miso séché, vinaigrette huile d'olive & yuzu.
Baby spinach, Parmesan, fresh truffle, dry miso, olive oil & yuzu dressing.

24

Fresh Salmon Sucrine

Sucrine croquante, tartare de saumon, avocat, perles de mangue, sauce yuzu-menthe.
Crisp baby gem lettuce, salmon tartare, avocado, mango pearls, yuzu & mint dressing.

25

URAMAKI (Rice Paper Style)

Saumon

Saumon, avocat, pousses de soja, feuille de shiso, coriandre, sauce herbes & citron vert.
Salmon, avocado, bean sprouts, shiso leaf, coriander, herb & lime dressing.

21

Thon

Thon rouge, concombre, jeunes pousses d'épinards, menthe, oignons croustillants, mayonnaise épicée.
Bluefin tuna, cucumber, baby spinach, mint, crispy onions, spicy mayonnaise.

22

Séριοle

Séριοle, avocat, concombre, chou kale, pousses de soja, sauce cacahuète-sésame.
Yellowtail, avocado, cucumber, kale, bean sprouts, peanut & sesame dressing.

23

OMAKASE – 22 PIÈCES

45

Laissez-vous guider par la Cheffe.

Une expérience gastronomique où la Cheffe compose un assortiment unique de California rolls, nigiris et sashimis selon les plus beaux produits du marché et son inspiration du moment.

Entrust yourself to the Chef. A curated tasting of California rolls, nigiri and sashimi prepared according to the finest seasonal ingredients and the Chef's inspiration.

Tous nos prix sont affichés TTC.
All our prices include VAT.

SHISO

RESTAURANT

SHOKADO BENTO

40

Entrée

Soupe miso traditionnelle : bouillon dashi maison, miso blanc et rouge, tofu soyeux, wakame, cébette.

Traditional miso soup: homemade dashi broth, white & red miso, silken tofu, wakame seaweed, scallions

Plat

Une composition raffinée de spécialités japonaises mettant à l'honneur l'équilibre, la saison et des produits d'exception.

A refined selection of Japanese specialties showcasing balance, seasonality and premium ingredients.

DESSERTS

Assortiment de mochis glacés

Selection of mochi ice cream.

12

Fondant au chocolat, cœur fondant au miso

Warm chocolate fondant with a miso centre.

14

Assiette de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit platter.

18

SHISO

RESTAURANT

APPELER • CALL

RESERVER • BOOK

RETOUR • BACK