

SHISO

RESTAURANT

Carte Diner

19h00 – 22h30

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

SHISO

RESTAURANT

ZENSAI – Entrées

Yakitori de poulet (2 brochettes) <i>Grilled chicken skewers, yakitori glaze.</i>	16
Poulet Karaage <i>Japanese-style fried chicken.</i>	18
Gyozas végétariens <i>Japanese dumplings filled with tofu and seasonal vegetables.</i>	18
Salade de pousses d'épinards <i>Baby spinach, yuzu dressing, Parmesan, fresh truffle & dry miso.</i>	20
Tempura de gambas <i>Crispy shrimp tempura.</i>	20
Tiradito de Hamachi <i>Yellowtail tiradito, pickled jalapeños, ponzu sauce.</i>	24

SAKANA | NIKU

Black Cod Saikyo Miso <i>Cabillaud noir mariné au miso Saikyo traditionnel. Black cod marinated in traditional Saikyo miso.</i>	38
Filet de Wagyu <i>Filet de bœuf Wagyu, sauce anticucho. Wagyu beef fillet, anticucho sauce.</i>	50

TSUKEWASE – Garnitures

Wok de légumes de saison <i>Seasonal wok vegetables</i>	8
Riz japonais vapeur <i>Steamed Japanese rice</i>	8
Jeunes pousses d'épinards <i>Baby spinach</i>	8
Frites de patates douces <i>Sweet potato fries</i>	8

NIGIRI SIGNATURE

Sake Flash <i>Saumon, mayonnaise épicée, ikura mariné, caviar au yuzu. Salmon, spicy mayonnaise, marinated ikura, yuzu caviar.</i>	12
Maguro <i>Thon rouge, œufs de tobiko, sauce yakiniku, caviar nordique, ponzu. Bluefin tuna, tobiko roe, yakiniku sauce, Nordic caviar, ponzu.</i>	14
Hamachi <i>Sérieole, crème yuzu-wasabi, caviar premium. Yellowtail, yuzu-wasabi cream, premium caviar.</i>	18

SHISO

RESTAURANT

SASHIMI – 6 pièces

Saumon Tranches de saumon sélectionnées selon l'arrivage. <i>Selection of premium salmon.</i>	16
Thon rouge Découpe de thon rouge de qualité sashimi. <i>Premium bluefin tuna.</i>	18
Sériole Sériole japonaise sélectionnée. <i>Japanese yellowtail.</i>	18

ROLLS SIGNATURE – 8 PIÈCES

Sake Roll Saumon, avocat, ciboulette, sauce yuzu-menthe, ikura. <i>Salmon, avocado, chives, yuzu & mint sauce, ikura roe.</i>	23
Crispy Maguro Thon rouge, concombre, crevette tempura, sauce miel-piment, tobiko. <i>Bluefin tuna, cucumber, tempura shrimp, honey & chili sauce, tobiko roe.</i>	24
Futomaki Soft Shell Crab Crabe en mue croustillant, avocat, concombre, tobiko, sauce douce et épicée. <i>Crispy soft shell crab, avocado, cucumber, tobiko roe, sweet & spicy sauce.</i>	26
Shiso Roll Saumon, thon rouge, sériole, avocat, feuille de shiso, sauce yuzu-wasabi, caviar de Sologne, zeste de citron. <i>Salmon, bluefin tuna, yellowtail, avocado, shiso leaf, yuzu-wasabi sauce, Sologne caviar, lemon zest.</i>	30

OMAKASE – 26 pièces

Omakase Laissez-vous guider par le Chef. Inspiré de la tradition japonaise, l'Omakase est une expérience gastronomique où le Chef compose un assortiment unique selon les meilleurs produits de saison et son inspiration du moment. <i>Entrust yourself to the Chef. Our Omakase experience showcases a curated selection of seasonal creations prepared according to the Chef's daily inspiration.</i>	70
---	----

DESSERTS

Assortiment de mochis glacés <i>Selection of mochi ice cream.</i>	12
Fondant au chocolat, cœur fondant au miso <i>Warm chocolate fondant with a miso centre.</i>	14
Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit platter.</i>	18

SHISO

RESTAURANT

APPELER • CALL

RESERVER • BOOK

RETOUR • BACK