



## MENU DU 03 AU 06 MARS 2026

### ENTRÉES | 12.00

Carpaccio de radis blancs marinés

Salade de chou | Huile piquante au sésame

OU

Bouillon miso

Tofu fumé | Herbes fraîches

### PLATS | 27.00

Chicken Katsu

Poulet pané panko | Nouilles soba | Légumes | Curry jaune japonais

OU

Pleurote Katsu

Pleurote panée frite | Nouilles soba | Légumes | Curry jaune japonais

### DESSERTS | 11.00

Île flottante au matcha

Réduction d'orange | Nougatine au sésame

OU

Café - pâtisserie

Café simple et pâtisserie maison

FORMULE COMPLÈTE (ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 39.00

DEMI FORMULE (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 35.00