

**BLUEBERRY ALLERGÈNES**

		Gluten	Crustacés	Mollusque	Œuf	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 des neiges, 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, roquette, mayonnaise, filaments de piment, nori, sésame	GLUTEN			ŒUFS				LAIT			MOUTARDE	SÉSAME			
MAKI	<b>California for Ever</b> Crabe des neiges, gambas, avocat, pousses d'épinard, concombre, sauce épicée, pousses de moutarde, 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> Bar, crevette, 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 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															
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>Assortiment Sashimis mixte</b> Saumon, thon, daurade, shiso vert et violet, sauce ikura					POISSON		SOJA								
POISSON	<b>Bento Blueberry au déjeuner</b> assortiment du chef selon saisons et son inspiration	GLUTEN	CRUSTACÉS		ŒUFS	POISSON		SOJA	LAIT			MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES		
POISSON	<b>Omakase du chef</b> assortiment du chef selon saisons et son inspiration	GLUTEN	CRUSTACÉS			POISSON		SOJA				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>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>															
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>Temaki de Thon rouge</b> thon toro mi-cuit mariné au soja, huile de sésame, yuzu, gingembre	GLUTEN				POISSON		SOJA					SÉSAME			
IZAKAYA	<b>Aubergine miso</b> mirin, tofu, lait de soja							SOJA					SÉSAME			
IZAKAYA	<b>Blanc de seiche grillé</b> riz furikake, sésame, soja, yuzu	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>Perdu Japon au thé vert</b> myrtilles								LAIT							
DESSERT	<b>Mochis Glacés</b> au choix : matcha, , vanille							SOJA	LAIT							
DESSERT	<b>Mochis frais</b> au choix : sésame noir, matcha, , yuzu, marron							SOJA	LAIT	FRUIT COQUE			SÉSAME			

Date et signature chef de cuisine : 09/07/24