

Cuisine

Nonbe vous propose de découvrir l'univers Izakaya et la cuisine Kaiseki.

Notre Chef **Norihiro Imamura** vous offre le meilleur du Japon par le respect des techniques et des traditions.

Au rez-de-chaussée - la brasserie (Izakaya)

L'univers Izakaya est celui du bistro japonais, similaire à un bar à tapas, nous vous invitons à prendre un verre "à table" ou "au comptoir" autour de notre cuisine ouverte.

Au Japon, entre amis ou collègues, l'une des manières traditionnelles de se faire plaisir dans un Izakaya est de commander au fur et à mesure de vos envies différents mets à partager. Les différentes préparations vous seront servies dès qu'elles sont prêtes*.

En mezzanine - le restaurant (Kaiseki)





Dans un cadre intimiste et privé, vous découvrirez la fine cuisine japonaise dite "kaiseki" à travers des menus en plusieurs services.

*Nos tapas japonais sont cuisinés à la minute et ils ont un temps de préparation différent.
Pour un service en même temps, nous ferons de notre mieux pour satisfaire votre demande.



** Pour les allergènes, n'hésitez pas à demander notre carte spéciale ou à avertir notre personnel de toutes allergies,

Carte Izakaya 居酒屋メニュー

Snack japonais おつまみ

<i>Edamame – Fève de soja à la fleur de sel</i> えだ豆 *Green soy bean with flower salt		5,00€
<i>Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre</i> わかめとキュウリの酢の物 – Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce		8,50€
<i>Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et konbu ou sésame blanc torréfié</i> やみつぎキュウリ Cucumber, konbu seaweed with grilled white sesame and soja sauce		8,00€
<i>Tofu nature au shoyu - Fromage de soja japonais à la sauce soja</i> 冷やっこしょう油 Silk tofu from Japan with soya sauce		7,00€
<i>Tofu nature au shoyu et bonite séché - Fromage de soja à la sauce soja et copeaux de bonite</i> 冷やっこ 鰹節・しょう油 Silk tofu from Japan with soya sauce and dried bonito flakes « katsuobushi »		8,00€
<i>Sake no amazu zuke - Saumon fumé maison au daikon et écorce de yuzu</i> サケと大根の甘酢漬け – Homemade Scottish smoked salmon with white radish « daikon » and yuzu bark		12,50€
<i>Tamagoyaki au dashi - Omelette japonaise à la mode Kyoto (œufs bio) au dashi</i> 京風出し巻き卵 – Japanese omelette with dashi «light fish broth»		12,50€

Carte Izakaya (petits plats japonais) 一品料理

<i>Fraicheur de Saint-Jacques, de courgettes et d'épinards à la vinaigrette de shiso</i> ホタテ・ズッキーニ・ほうれん草のシソドレッシング <i>Sashimi scallop with zucchini, spinach salad with shiso dressing</i>		15,00€
<i>Tartare de saumon et kizami wasabi</i> サーモンのたたき Salmon tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)		15,00€
<i>Tartare de thon et kizami wasabi</i> まぐろのたたき Tuna tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)		17,00€
<i>Kaizoku maki (8 pièces) - Maki composé de plusieurs poissons et de shiso vert</i> かいぞく巻 (8切) – Big maki roll with different raw fish and shiso leaf		21,00€
<i>Crevettes obsiblu* (3 pièces) et salade de wakame</i> オブシブルー大えび(3尾) わかめポンズ Obsiblu prawn with seaweed salad		15,00€
<i>Agedashi tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca, soja et dashi</i> 揚げ出し豆腐 Fried tofu with cassava flour, soya sauce and dashi		12,80€
<i>Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et dashi</i> 揚げ出しアボカド Fried avocado with cassava flour, soya sauce and dashi		12,80€
<i>Kuruma-fu no karaage - Seitan japonais frit sauce soja sucrée et sésame</i> 車麩のからあげ Fried seitan (protein flour based) with sweet soya sauce and sesame seed		7,80€
<i>Age-tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca et soja</i> 揚げ豆腐 Fried tofu with cassava flour and soya sauce		11,50€

Avocat frit à la pâte de tapioca et soja アボカド揚げ Fried avocado with cassava flour and soja sauce		11,50€
Takoyaki* frit à la mayonnaise japonaise et bonito séché (6 pièces) Nonbe 風あげたこ焼き (6個) – octopus balls with japanese mayonnaise and dried bonito flakes		9,80€
Okakiage - Saumon d'Écosse au ponko et crackers japonais (4 pièces) サーモンのおかきあげ (4個) Fried salmon with panko and japanese crunched crackers		8,00€
Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit タコのからあげ Fried and marinated octopus slices		12,00€
Tebasaki - Ailes de poulet à la mode Nagoya 名古屋風手羽先 Nagoya style chicken wings		11,00€
Tori no karaage – Poulet jaune fermier Label rouge mariné au soja et frit 鶏のからあげ Fried and marinated chicken		11,00€
Gyoza grillés au poulet et légumes (6 pièces) - Ravioles japonaises grillées 餃子-鶏肉と野菜(6個) Dumplings with chicken and vegetables (5 pièces /13€)		15,50€
Gyoza grillés au scampis et épinard (6 pièces) - Ravioles japonaises grillées 餃子-海老とほうれん草(6個) Dumplings with prawns and spinach (5 pièces /17€)		20,00€
Soupe au miso blanc お味噌汁 – miso soup		4,80€
Gari - Portion de gingembre mariné がり – Marinated ginger		1,90€

Préparation au robata grill 焼き物

Brochette de légumes - courgette, shiitake, poivron et tomate cerise 野菜串焼き-ズッキーニ・しいたけ・ピーマン・トマト (2 pièces/8,50€) Veggie skewer with zucchini, shitake, paprika and cherry tomato		4,50€/pièce
Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier LR à la sauce soja sucrée 焼き鳥(たれ) Sweet chicken skewer made with yellow farm chicken Label Rouge (2 pièces/8,50€)		4,50€/pièce
Yakitori au sel et saké- Brochette de poulet jaune fermier LR au sel et saké 焼き鳥(塩・酒) Salt and sake chicken skewer made yellow farm chicken Label Rouge (2 pièces/8,50€)		4,50€/pièce
Tsukune teriyaki- Brochette de boulette de poulet à la sauce soja sucrée (2 pièces) つくね(たれ) 2本 Sweet chicken balls skewers with teriyaki sauce		8,50€
Tsukune wasabi - Brochette de boulette de poulet au saké, sel et wasabi (2 pièces) つくね(わさび・塩) 2本 chicken balls skewers with wasabi		8,50€
Shishamo grillé (éperlan de mer) - 3 pièces ししゃも(3本) – grilled sea smelt		4,50€


Plat accompagné d'une soupe miso, riz blanc et de légumes

お食事 (ご飯・味噌汁・付け合せ)

Seitan et Yuba aux légumes		25,00€
あげ麩とユバの野菜炒め Protein flour and tofu skin with fresh vegetables prepared in soja and sesame sauce		
Saumon d'Écosse Label Rouge grillé à la sauce teriyaki		28,00€
サーモン(スコットランド産)幽庵焼き Grilled Scottish salmon Label Rouge with teriyaki sauce		
Filet de maquereau grillé au miso		24,00€
さば西京焼き Grilled mackerel marinated in miso		
Hamachi (Yellowtail) grillé au shoyu		30,00€
はまち照り焼き Grilled Yellowtail marinated with soja sauce		
Cabillaud japonais au miso et salade de gingembre rouge		36,00€
銀だら西京焼き Grilled black cod marinated in miso with red ginger salad		
Scampis mariné au shoyu, gingembre et oignon		30,00€
エビの南蛮焼き Black tiger prawns with soja sauce, onion and ginger		
Magret de canard «Lafitte» Label Rouge au champignon (Demi/ Entier)		28,00€ / 39,00€
合鴨ロースト(ラフィット)		
Porc Ibérique au panko et sauce tonkatsu		28,00€
イベリコ豚のとんかつ Iberian pig with panko (japanese breeding) and tonkatsu sauce		
Poulet jaune fermier Label Rouge sauce teriyaki		25,00€
鶏の照り焼き Chicken with vegetables and light teriyaki sauce		
Suprême de pintade Label Rouge au miel, soja et gingembre		28,00€
ホロホロ鶏のしょうが焼き Guinea fowl Label Rouge marinated with honey, soja and ginger		
Filet de bœuf aux oignons et au saké		31,00€
和風サイコロステーキ Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce		

Chirashi accompagné d'une soupe miso*

ちらし寿司 (味噌汁つき)

Assortiment de poissons et crustacé selon le marché		34,00€
海鮮ちらし寿司 Bowl of sushi rice with various slices of raw seafood		
Assortiment de légumes		26,00€
野菜ちらし寿司 Vegetarian chirashi		
Saumon d'Écosse Label Rouge		28,50€
スコットランド産サケちらし寿司 Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge		
Bluefin tuna (le Thon Rouge)		37,50€
まぐろのちらし寿司 Bowl of sushi rice with Bluefin tuna		






- Disponibilité limitée – Availability limited

Carte de sushi & sashimi 寿司・さしμι

Nigiri sushi (2 pièces) - disponibilité selon arrivage にぎり(2貫) 入荷により

Bluefin tuna (le Thon Rouge) - «akami» まぐろ <i>Lean bluefin tuna</i>	9,80€
Bluefin tuna (le Thon Rouge) - «toro» トロ <i>Fatty bluefin tuna</i>	12,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge スコットランド産サーモン <i>Scottish salmon Label Rouge</i>	8,00€
Gunkan Ikura - œuf de saumon sauvage いくら <i>Wild salmon egg</i>	9,50€
Hamachi (Yellow tail) はまち	10,00€
Buri (Yellow tail/Seriote) - origine Japon ぶり <i>Big yellowtail from Japan sea</i>	12,00€
Noix de Saint-Jacques ほたて <i>Scallop Clearwater</i>	9,80€
Tamagoyaki - Omelette japonaise à la mode Kyoto (œufs bio) たまご <i>Light sweet japanese omelette</i>	6,00€
Bar すずき <i>Bass</i>	9,50€
Maquereau mariné しめさば <i>Home-made marinated mackerel</i>	7,80€
Crevette black tiger - Ebi 小エビ <i>Black tiger prawn</i>	7,80€
Crevette obsibue オブシブルー大海老 <i>Obsibue prawn</i>	9,80€
Inari - Tofu frit いなり寿司 <i>Fried and sweet tofu</i>	5,90€
Nigiri sushi Moriawase – 7 pièces de nigiri にぎり盛り合わせ(7貫)	35,00€

Maki (6 pièces) - disponibilité selon arrivage 細巻き(6切) 入荷により

Bluefin tuna (le Thon Rouge) まぐろ(鉄火巻) <i>Bluefin tuna</i>		8,50€
Saumon d'Écosse Label Rouge スコットランド産サーモン <i>Scottish salmon</i>		8,00€
Crevette - Ebi エビとシソ Prawn		8,00€
Nato - graines de soja fermentées 納豆巻 <i>Fermented soja beans</i>		8,00€
Julienne de concombre et sésame きゅうり巻 <i>Cucumber and sesame seed</i>		8,00€
Julienne de radis mariné お新香巻 <i>Japanese marinated radish</i>		6,50€
Oignon confit たまねぎの佃煮 <i>Candied onion</i>		6,50€
Kanpyō - Cucurbitacée japonais séché et mariné かんぴょう巻 <i>Japanese zucchini</i>		6,50€

Sashimi – disponibilité selon arrivage さしみ 入荷により

Bluefin tuna (le Thon Rouge) «akami» - 7 pièces / 15 pièces まぐろ赤身 7切/15切 <i>Lean tuna</i>		13,50€ / 27,00€
Bluefin tuna (le Thon Rouge) «toro» - 7 pièces / 15 pièces まぐろ トロ 7切/15切 <i>Fatty tuna</i>		17,50€ / 35,00€
Bluefin tuna (le Thon Rouge) «akami» et «toro» - 7 pièces / 15 pièces まぐろ 赤身とトロ盛り合わせ 7切/15切 <i>Lean and fatty tuna</i>		16,50€ / 33,00€
Hamachi (Yellowtail) - 7 pièces / 15 pièces はまち 7切/15切 <i>Yellowtail</i>		13,50€ / 27,00€
Buri (Yellowtail) origine Japon - 7 pièces / 15 pièces 国産ぶり 7切/15切 <i>Yellowtail from Japan</i>		17,50€ / 35,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge - 7 pièces / 15 pièces スコットランド産サーモン 7切/15切 <i>Scottish salmon Label Rouge</i>		11,50€ / 23,00€
Noix de Saint- Jacques ほたて <i>Scallop</i>		25,00€
Assortiment selon marché - 9 pièces おまかせ盛り合わせ 9切 <i>Mix of sashimi 9 pieces</i>		19,00€
Assortiment selon marché – 18 pièces おまかせ盛り合わせ 18切 <i>Mix of sashimi 18 pieces</i>		34,00€
Assortiment selon marché - 28 pièces おまかせ盛り合わせ 28切 <i>mix of sashimi 28 pieces</i>		53,00€

Dessert maison ホームメイドデザート

<i>Glace aux deux parfums (Yuzu, Sésame noir, Vanille ou matcha)</i> <i>Supplément de pâte anko (pâte d'haricot rouge sucrées) +2,00€</i>	9,00€
<i>Home-made ice cream with two flavors (Yuzu, black sesame, vanilla or green tea)</i> 自家製アイス2種類(ゆず・黒ゴマ・バニラ・抹茶) あんこトッピング+2,00€	
<i>Gâteau au matcha et chocolat blanc</i> <i>Cake made with japanese green tea and white chocolate</i> 抹茶とホワイトチョコレートケーキ	11,00€
<i>Salade de fruits frais et quenelle de glace</i> <i>Fresh fruits salad with ice cream</i> フルーツサラダとアイスクリーム	9,00€
<i>Mousse au chocolat au poivre sansho</i> <i>Dark chocolate mousse with sansho pepper</i> チョコレートムース 山椒	9,00€
<i>Mousse au chocolat blanc et matcha</i> <i>White chocolate mousse with green tea</i> ホワイトチョコレート・抹茶ムース	9,00€
<i>Moelleux au chocolat et quenelle de glace (Temps de préparation 15-20 minutes)</i> <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i> しっとりチョコレートケーキとアイス(15分~20分お待ちいただきます)	12,50€
<i>Variation de desserts</i> 本日のデザート	14,00€