

## MENU IZAKAYA

### 1. Amuse-bouche – Mini Crabcake Sushi à la maison

---

### 2. Ramen Miso Fromage en grain

Ramen servis dans un bouillon miso, accompagnés de fromage en grains, maïs et bok choy.  
Un mariage parfait entre le fromage en grain et l'umami du miso.

---

### 3. Gravlax de saumon à la betterave, crème fraîche au citron, pomme verte et pain brioché.

&

### Edamames rôtis à la fleur de sel

---

### 4. Dumpling au Cheddar Vieilli et Confit d'Oignons-Canneberge, Tartare de Bœuf au Sésame

Un dumpling croustillant garni de cheddar vieilli et de confit d'oignons-canneberge. Sur le dessus, un tartare de bœuf crémeux au sésame.

&

### Salade fraîche de légumes marinés

---

### 5. Tataki de Thon Rouge, Salsa Fraîche Mangue, Fraise et Menthe

Thon rouge légèrement saisi et servi avec une salsa fraîche de fraises, mangue et menthe

&

### Buns au poulet frits, teriyaki et salade au 3 choux

lanières de poulet frit laquées à la sauce teriyaki et graines de sésame

---

### 6. Tartare de 2 Saumons sur Wonton Frit et Aneth

Deux variétés de saumon en tartare à l'aneth et zeste de citron servies sur un wonton frit croustillant.

---

### 7. Carpaccio de Bœuf Noix et Marinade Maison,

Des tranches fines de carpaccio de bœuf, mariné dans une sauce maison à base de tamari, érable et ail, noisette grillée à l'huile de sésame.

### **Chips de Feuille de Riz, Mélange de Fruits de Mer et Oignons Marinés**

chips de feuille de riz croustillantes et d'un mélange de fruits de mer frais, agrémenté d'oignons marinés pour une touche acidulée.

---

### **8. Bouchée Sucrée au Speculos, Citron et Framboises**

Un dessert léger et fruité pour clore ce repas sur une note gourmande et rafraîchissante.

---

Chaque plat de ce menu a été conçu pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle, alliant des bouchées japonaises traditionnelles à des influences créatives et contemporaines comme Sushi à la maison sait le faire. Laissez-vous emporter par cette aventure gastronomique unique, dans le confort de votre propre maison.

**Prendre note que le menu est non modifiable.**

**Cependant, nous pouvons nous adapter à certaines intolérances mineures.**

**Nous ne recommandons pas cette formule aux personnes allergiques aux fruits de mer ou au poisson, ni aux femmes enceintes, puisqu'il n'est malheureusement pas possible d'adapter le menu pour ces particularités.**