

Suggestions et Apéritifs

Apéritif maison

Yuzushu Spritz - saké au Yuzu, menthe fraîche et crémant	16.00€
Nigori Umeshu - saké au Umé (prune japonaise) et purée de umé et de pêche du Japon	12.00€

Sake japonais

Sakaya Hachibei Sen - Junmai Daiginjo - alc. 16% - polissage 35%	12.00€
<i>Léger et aromatique, rond en bouche et finale équilibrée par une légère amertume.</i>	
<i>Accord: en apéritif, sashimi, sushi ou plats légers.</i>	

Entrée

Disponibilité limitée et selon arrivage

Gunkan de tartare de thon "Toro" au shiso (2 pièces)*	16,00€
トロと紫蘇の軍艦 (2個) Toro tuna and shiso gunkan (2 pieces)	
Temaki de Thon Bluefin Balfegó (2 pièces)*	21,00€
<i>Thon rouge servis avec riz à sushi et feuille de nori croustillante. A rouler soi-même.</i>	
本マグロの手巻き寿司ー Bluefin tuna hand roll	

Plat accompagné d'une soupe miso

Filet de Bœuf Wagyu A4 (origine Japon) * - prix au poids	52€/100g
coupé en fine tranche à griller sur une pierre Wagyu A4 tenderloin, thin slices to cook on a hot stone	

Accompagnement avec le boeuf wagyu ou vos sashimi

Nama wasabi -日本産生わさび*	6€/portion
Wasabi frais du Japon - Fresh Wasabi from Japan	

*Disponibilité limitée – Availability limited ちらし寿司は数に限りがございます。

Allergènes & intolérances

Nos plats peuvent contenir certains allergènes (gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, etc.).

La liste détaillée est disponible auprès de notre personnel, qui se tient à votre disposition pour toute question.

Menu Izakaya

62€ par personne

Amuse bouche

Entrée

Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et kombu ou sésame blanc torréfié ♡

ou

Tartare de saumon et avocat

ou

Takoyaki frit façon Nonbe à la bonite séchée

ou

Yakitori de poulet sauce teriyaki

Plat principal

Aubergine au miso blanc, façon dengaku ♡

ou

Saumon grillé sauce teriyaki

ou

Porc tonkatsu et salade de chou pointu sauce goma

ou

Magret de canard sauce teriyaki*

Dessert

Dessert du moment

ou

Fondant** au matcha ou framboise - supplément de 7€

A partager en deuxième entrée:

Assortiment de Gyoza au porc et Gyoza au poulet - 8 pièces: 24€

* disponibilité limitée

* *20 minutes de cuisson nécessaire

Izakaya 居酒屋

Snack Japonais おつまみ

Edamame – Fève de soja à la fleur de sel ♡ 枝豆. Edamame with flower salt- <i>gluten free</i>	8,50€
Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et kombu ou sésame blanc torréfié ♡ やみつぎキュウリ Japanese cucumber salad with kombu and toasted white sesame	12,00€
Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre ♡ わかめとキュウリの酢の物 Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce	12,00€
Tofu nature au shoyu et bonite séchée * 冷奴 鰹節・醤油 <i>Chilled Japanese silken tofu with soy sauce and katsuobushi</i>	12.00€
Tamagoyaki au dashi - Omelette japonaise à la mode Kyoto (œufs bio) au dashi 出し巻き玉子 Japanese omelette with dashi «light fish broth» <i>Disponibilité limitée 夜のみ・数に限りございます。</i>	14,50€

Entrées 一品料理

Froides

Tartare de saumon et avocat 鮭とアボガドのタルタル Tartare of salmon and avocado	21,00€
Tartare de thon et avocat 鮪とアボガドのタルタル Tartare of tuna and avocado	25,00€

Chaudes

Agedashi tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca, soja et <i>dashi</i> * 揚げ出し豆腐 Fried tofu with cassava flour, soya sauce and dashi	18,00€
Châshû maison – porc grillé au charbon et cuit à basse température 自家製チャーシュー 炭火焼き・低温調理 Homemade chashu – charcoal-grilled and slow-cooked pork	15,00€

♡ *plat végétarien* ベジタリアン料理 * *version végétale disponible* ヴィーガンバージョンあり

Snack Frits

Takoyaki frit à la mayonnaise japonaise et bonite séchée (6 pièces) Nonbe 風 揚げたこ焼き (6個) Octopus balls with japanese mayonnaise and dried bonito flakes	15,00€
Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit タコのから揚げ Fried and marinated octopus slices	15,00€

Gyoza - 餃子

6 pièces / 8 pièces

Porc et choux 豚肉とキャベツの餃子 pork and cabbage	18,00€ / 24,00€
Poulet au daikon et yuzu 鶏肉・大根・柚子の餃子 chicken with daikon and yuzu	18,00€ / 24,00€

Brochette 串焼き *et Tempura* 天ぷら

Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier à la sauce soja sucrée (2 pièces) 焼き鳥(たれ) Sweet chicken skewer	14,00€
Yakitori au sel et saké- Brochette de poulet jaune fermier au sel et saké (2 pièces) 焼き鳥(塩・酒) Salt and sake chicken skewer - <i>gluten free</i>	14,00€
Tempura de crevettes (3 pièces / 4 pièces) 海老の天ぷら Prawn tempura	26,00€ / 34,00€
Tempura de légumes 野菜の天ぷら vegetables tempura	22,00€

Accompagnements

Soupe au miso blanc お味噌汁 miso soup	7,00€
Bol de riz blanc ご飯 white rice	4,50€
Bol de riz à sushi* 酢飯 sushi rice - <i>disponibilité limité</i>	7,00€
Gari - Portion de gingembre mariné がり Marinated ginger	4,00€

Unagi — Anguille grillée maison

Chez Nonbe, nous préparons notre unagi de manière artisanale, à partir d'anguilles vivantes nées en rivière, travaillées intégralement sur place.

Grillées, laquées au fond d'anguille maison, puis soumises à deux cuissons vapeur pour révéler une texture fondante et des saveurs profondes.

Nonbe est aujourd'hui l'un des rares restaurants japonais à utiliser des anguilles vivantes et à réaliser cette préparation entièrement en interne.

Notre anguille est proposée en deux déclinaisons :

- **Unagi Don servie sur un riz japonais chaud accompagné d'un tamagoyaki et soupe miso**
60€ (entier)
- **Oshizushi Unagi, un sushi pressé à la façon d'Osaka, délicatement caramélisé et structuré.**
52€ pour 8 pièces
- **Unagi Kabayaki, anguille entière grillée sauce kabayaki.**
55€ (entier)

Ce mets d'exception est disponible en quantité limitée. Étant un produit frais, vivant et saisonnier, des ruptures temporaires peuvent survenir selon les arrivages et les conditions d'approvisionnement.

Plats à la carte お食事
*Accompagné d'une soupe miso** et riz blanc*
ご飯・味噌汁・付け合せ

Végétarien

Aubergine au miso blanc  29,00€
茄子の白味噌田楽 Eggplant with glazed white miso

Poisson - Crustacé

Filet de maquereau grillé au miso 29,00€
さば西京焼き Grilled mackerel marinated in miso - *gluten free*

Saumon grillé à la sauce teriyaki 38,00€
サーモン幽庵焼き Grilled salmon with teriyaki sauce

Cabillaud japonais au miso et gingembre rouge* Gindara Saikyō-yaki 47,00€
銀だら西京焼き Grilled black cod marinated in miso with red ginger - *gluten free*

Ebi Furai - crevette tigrée au panko et sauce tartare japonaise 38,00€
海老フライ Fried tiger prawns

Tendon de crevettes (2 pièces), poisson blanc et légumes en tempura sauce tentsuyu 38,00€
海老と白身魚と野菜の天ぷら丼 Donburi with prawn, white fish and vegetable tempura

Viande

Porc tonkatsu et salade de chou pointu sauce goma* 32,00€
とんかつ Pork cutlet with panko (japanese breading) and tonkatsu sauce

Filet de bœuf aux oignons et au saké 35,00€
和風サイコロステーキ Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce

Filet de bœuf au robata grill pièce de ±250g* accompagnée de Kizami Wasabi et ail frit 48,00€
Temps de préparation 20 minutes. 20分ほどお時間頂きます。

Magret de canard entier Label Rouge sauce teriyaki* 48,00€
Temps de préparation 20 minutes 合鴨ロースト(20分ほどお時間頂きます)。

*Disponibilité limitée – Availability limited ちらし寿司は数に限りがございます。

**la soupe miso est préparée avec du dashi - bonito séchée (poisson)

 plat végétarien ベジタリアン料理

Sushi & Chirashi

Notre riz à sushi et nos algues nori, d'origine japonaise, sont sélectionnés pour leurs qualités gustatives, leur finesse et leurs arômes uniques.

Chez Nonbe, les sushis et sashimis sont préparés à la commande par notre Chef sushi. Les poissons sont découpés au moment du service afin de préserver leur texture, leur fraîcheur et leurs qualités gustatives.

Au-delà de la découpe du poisson, de nombreuses préparations sont réalisées en interne selon les méthodes japonaises traditionnelles : tamagoyaki, ikura mariné, marinades, sauces et autres garnitures. Certaines espèces sont également travaillées selon différentes techniques de maturation, de kombujime ou de marinade afin de révéler toute leur finesse aromatique.

Chaque commande fait l'objet d'une préparation minutieuse et n'est pas réalisée en série. Selon l'affluence et le nombre de commandes en cours, un temps de préparation supplémentaire peut être nécessaire.

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits, les quantités de poissons, fruits de mer et riz à sushi préparées chaque jour sont volontairement limitées. Certains produits peuvent donc être temporairement indisponibles ou épuisés en cours de service.

Nous vous remercions de votre compréhension et vous invitons à découvrir également les spécialités de notre cuisine Izakaya.

Chirashi ちらし寿司* *Accompagné d'une soupe miso 味噌汁つき*

Assortiment de poissons et crustacé 海鮮ちらし Bowl of sushi rice with various slices of raw seafood	55,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモンちらし Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge	48,00€
Bluefin tuna まぐろちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna	57,00€
Duo Bluefin tuna et Saumon d'Écosse Label Rouge まぐろとサーモンちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna and Salmon	55,00€

Sushi お寿司

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

Bluefin tuna «akami» まぐろ Lean bluefin tuna	14,00€	Tamagoyaki - Omelette japonaise たまご Light sweet japanese omelette	12,00€
Bluefin tuna - «toro»* トロ Fatty bluefin tuna	15,00€	Bar すずき Sea-Bass	13,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン Scottish salmon LR	12,00€	Maquereau mariné しめさば Home-made marinated mackerel	11,00€
Gunkan Ikura - œuf de saumon いくら Wild salmon roe (	14,00€	Crevette - Ebi 海老 Tiger prawn	11,00€
Hamachi はまち Yellowtail	14,00€	Inari - Tofu frit ♡ いなり寿司 Fried and sweet tofu	10,00€
Dorade façon kobuiime** 鯛の昆布締め Sea bream kombu-cured	13,00€		

**** Poisson mûré au kombu, technique japonaise traditionnelle. Disponibilité limitée**

Futomaki - Maki sushi 太巻き

Kaizoku maki (8 pièces) - grand maki composé de plusieurs poissons et de shiso vert 30,00€
かいぞく巻 (8切) Big maki roll with different raw fish and shiso leaf

Maki (6 pièces) 細巻き(6切)

Bluefin tuna 鉄火巻 Bluefin tuna	14,00€	Maki Unagi et concombre うなぎゅう巻 Grilled eel & cucumber roll	14,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン巻 Scottish salmon	12,00€	Julienne de concombre et sésame ♪ きゅうり巻 Cucumber and sesame seed	10,00€
Crevette - Ebi 海老と紫蘇巻 Prawn and shiso maki	12,00€	Julienne de radis mariné ♪ お新巻 Japanese marinated radish	10,00€

Sashimi おさしみ

Disponibilité selon arrivage 数量限定

Bluefin tuna «akami» -8 pièces / 16 pièces 赤身 8切/16切 Lean tuna	22,00€ / 42,00€
Bluefin tuna «toro» - 8 pièces / 16 pièces トロ 8切/16切 Fatty tuna	26,00€ / 50,00€
Bluefin tuna «akami» et «toro» - 8 pièces / 16 pièces 赤身とトロ盛り合わせ 8切/16切 Lean and fatty tuna	24,00€ / 47,00€
Hamachi - 8 pièces / 16 pièces はまち 8切/16切 Yellowtail	24,00€ / 47,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge - 8 pièces / 16 pièces サーモン 8切/16切 Scottish salmon Label Rouge	17,00€ / 32,00€
Suzuki no usuzukuri - Sashimi de bars finement tranchés env. 16 pièces 鱸の薄造り - Thinly sliced sashimi sea bass	34,00€
Maquereau mariné - 8 pièces / 16 pièces しめさば 8切/16切 Home-made marinated mackerel	16,00€ / 31,00€
Assortiment selon marché - 10 pièces/18 pièces/28 pièces おまかせ盛り合わせ 10切/18切/ 28切 mix of Sashimi	26,00€ / 42,00€ / 65,00€
Nama wasabi - 日本産生わさび* Wasabi frais du Japon - Fresh Wasabi from Japan	6€/portion

*Disponibilité limitée – Availability limited ちらし寿司は数に限りがございます。

Dessert maison

自家製デザート

Tous nos desserts sont réalisés dans notre cuisine. Notre carte volontairement limitée reflète notre choix de privilégier une production artisanale. Selon l'affluence et les desserts sélectionnés, un temps de préparation supplémentaire peut être nécessaire.

Glace aux deux parfums 12,50€

Choix des parfums :

Matcha (thé vert), Yuzu, Pistache, Sésame noir,

Two-flavor ice cream: matcha (green tea), yuzu, pistachio, black sesame, chestnut, sweet potato

Glace au kinako et sirop de sucre noir 8,00€

きな粉と黒蜜のアイス

Kinako ice cream with brown sugar syrup. Traditional Japanese dessert with roasted notes

Glace Grand Cru à la vanille de Madagascar mûrée 8,00€

熟成マダガスカル産バニラのグランクリュアイスクリーム

Grand Cru Ice Cream with Aged Madagascar Vanilla

Mousse au chocolat blanc et matcha 13,50€

ホワイトチョコレートと抹茶のムース

White chocolate and matcha mousse

Mousse au chocolat blanc et yuzu 13,50€

ホワイトチョコレートと柚子のムース

White chocolate and yuzu mousse

Fondant au chocolat matcha, cœur yuzu et quenelle de glace matcha 17,00€

(Temps de préparation : 20 minutes)

抹茶チョコレートのフォンダン 柚子の芯入り 抹茶アイス添え

Matcha chocolate fondant with yuzu center, served with a scoop of matcha ice cream

(Preparation time: 20 minutes)

Fondant au chocolat framboise, cœur pistache et quenelle de glace pistache 17,00€

(Temps de préparation : 20 minutes)

フランボワーズチョコレートのフォンダン ピスタチオの芯入り ピスタチオアイス添え

Raspberry chocolate fondant with pistachio center, served with a scoop of pistachio ice cream

(Preparation time: 20 minutes)