# *Suggestions et Apéritifs*

## Apéritif maison

Yuzushu Spritz - saké au Yuzu, menthe fraîche et crémant 17,00€

## Saké japonais

Kido Junmai Daiginjo - alc. 15% - polissage 50% - 9 cl 9,50€
Notes de melon et poire, avec une touche florale. Bouche soyeuse et équilibrée, finale élégante.
*Accord : en apéritif, sa*shimi*, sushi ou plats légers.*

Mio Sparkling Sake - alc. 5% – 30 cl 23,00 €
*Saké pétillant japonais, délicatement doux et fruité, avec une fraîcheur légère et une fine effervescence.*

## Entrée

*Disponibilité limitée et selon arrivage*

Temaki de Thon Bluefin Balfegó (2 pièces)* 21,00€
Thon rouge servi avec du riz à sushi et une feuille de nori croustillante. À rouler soi-même
本マグロの手巻き寿司– Bluefin tuna hand roll

Anguille de rivière maturée, grillée au sel et accompagnée de nori * 28,00€
River eel grilled with salt and with nori.

## Plat accompagné d'une soupe miso et de riz blanc

Filet de Bœuf Wagyu A4 (origine Japon) * - prix au poids 52,00€/100g
Coupé en fines tranches à griller sur une pierre chaude. Wagyu A4 tenderloin, thin slices to cook on a hot stone

Wagyu Sasayaki - Faux filet de Wagyu A5 grillé - pièce d'environ 100g 48,00€
Wagyu sirloin A5 grilled - 和牛の薄切り笹焼き

## En accompagnement de votre boeuf wagyu ou de vos sashimis

Nama wasabi -日本産生わさび* 6,00€/portion
Wasabi frais du Japon - Fresh Wasabi from Japan

*Disponibilité limitée – Limited availability – 数量限定

**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

62,00€ par personne

Amuse-bouche

## Entrée

Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et *dashi*

ou

Champignons shimeji et pousses d'ail grillés au soja et au beurre*

ou

Takoyaki frit façon Nonbe à la bonite séchée

ou

Châshû maison -porc braisé en tranches, sauce teriyaki

***

## Plat principal

Aubergine au miso blanc, façon dengaku

ou

Saumon grillé à la sauce teriyaki

ou

Porc tonkatsu et salade de chou pointu sauce goma

ou

Dés de filet de bœuf sauce aux oignons et au saké

***

## Dessert

Dessert du moment

ou

Fondant** au matcha **ou** framboise - supplément de 8€ (20 minutes de cuisson)

**A partager en deuxième entrée :**

*Assortiment de Gyoza au porc et au poulet - 8 pièces: 24,00€*

*Disponibilité limitée – Limited availability – 数量限定

# *Izakaya* 居酒屋

## *Otsumami – Snacks japonais* おつまみ

Edamame – Fèves de soja à la fleur de sel ꕥ *8,50€*
**枝豆.** Edamame with fleur salt- ***gluten free***

Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et kombu ou sésame blanc torréfié ꕥ *12,00€*
やみつきキュウリ Japanese cucumber salad with kombu and toasted white sesame

Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre ꕥ *12,00€*
わかめとキュウリの酢の物 Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce

Tofu nature au shoyu et bonite séchée ❊ *12.00€*
冷奴 鰹節・醤油 *Chilled Japanese silken tofu with soy sauce and katsuobushi*

## *Entrées* 一品料理

### *Froides*

Tartare de saumon et avocat *22,00€*
鮭とアボガドのタルタル Tartare of salmon and avocado

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

### *Chaudes*

Agedashi tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca, soja et *dashi* ꕥ *16,00€*
揚げ出し豆腐 Fried tofu with cassava flour, soy sauce and dashi

Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et *dashi* ꕥ *16,00€*
揚げ出しアボカド Fried avocado with cassava flour, soy sauce and dashi

Aubergine japonaise frite, soja et dashi *ꕥ *16,00€*
Fried japanese eggplant with cassava flour, soy sauce and dashi

Champignons shimeji et pousses d'ail grillés au beurre et soja* *16,00€*
しめじのバター醤油焼き Grilled shimeji mushrooms and garlic stems with butter and soja sauce

Châshû maison - Tranches de porc braisé, sauce teriyaki *15,00€*
あぶりチャーシューChashu - Japanese braised pork belly

Takoyaki frit à la mayonnaise japonaise et bonite séchée (6 pièces) *15,00€*
Nonbe 風 揚げたこ焼き（6個） Octopus balls with japanese mayonnaise and dried bonito flakes

Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit *16,00€*
タコのから揚げ Fried and marinated octopus slices

6 pièces / 8 pièces

Gyoza au porc et au chou *18,00€ / 24,00€*
**豚肉とキャベツの餃子** pork and cabbage gyoza

Gyoza au poulet au daikon et yuzu *18,00€ / 24,00€*
鶏肉・大根・柚子の餃子 chicken, daikon and yuzu gyoza

Assortiment de Gyoza au porc et au poulet - 8 pièces *24,00€*

*Disponibilité limitée – Limited availability – 数量限定

## *Brochettes* 串焼き *et Tempura* 天ぷら

Yakitori au sel et saké - Brochette de poulet jaune fermier au sel et saké (2 pièces) *15,00€*
焼き鳥(塩・酒) Salt and sake chicken skewer - *gluten free*

Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier à la sauce soja sucrée (2 pièces) *15,00€*
焼き鳥(たれ) Sweet chicken skewer

Tempura de crevettes (3 pièces / 4 pièces) *26,00€ / 34,00€*
海老の天ぷら **Prawn tempura**

Tempura de légumes *23,00€*
野菜の天ぷら vegetable tempura

## *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 - *disponibilité limitée* *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 trois déclinaisons :

- **Unagi Don : anguille grillée servie sur un riz japonais chaud, accompagnée d'une soupe miso**
  58,00€ (entier)
- **Oshizushi Unagi, un sushi pressé à la façon d'Osaka, délicatement caramélisé et structuré**
  52,00€ pour 8 pièces
- **Unagi Kabayaki : anguille entière grillée à la sauce kabayaki, accompagnée d'une soupe miso et de riz blanc** 55,00€ (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.

*Disponibilité limitée – Limited availability – 数量限定

# *Plats à la carte* お食事

Accompagnés d'une soupe miso et de riz blanc ご飯・味噌汁・付合せ

## *Végétarien*

Aubergine au miso blanc ꕥ *29,00€*
茄子の白味噌田楽 Eggplant with glazed white miso - ***gluten free***

***Attention: notre soupe miso contient de la bonite (poisson).***

## *Poissons et crustacés*

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

Katsu saumon - Saumon au panko, cœur façon sashimi, avec sauce ponzu et sauce katsu* *40,00€*
サーモンかつ Salmon with panko, ponzu sauce and katsu sauce

Black cod 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 - Crevettes tigrées 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

Poulet grillé à la sauce teriyaki -Torimomo teriyaki *29,00€*
鶏ももの照り焼き Grilled chicken with teriyaki sauce

Dés de filet de bœuf aux oignons et au saké *35,00€*
和風サイコロステーキ Diced beef tenderloin with onion, soy and sake sauce

Filet de bœuf au robata grill, pièce d'environ 250 g* *accompagné 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 – Limited availability – 数量限定

**La soupe miso est préparée avec un dashi à base de bonite séchée (poisson).
ꕥ *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 crustacés — *55,00€*
海鮮ちらし Bowl of sushi rice with various slices of raw seafood

Saumon d'Écosse Label Rouge — *48,00€*
サーモンちらし Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge

Bluefin tuna — *57,00€*
まぐろちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna

Duo Bluefin tuna et Saumon d'Écosse Label Rouge — *55,00€*
まぐろとサーモンちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna and Salmon

## *Sushi* お寿司

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

Bluefin tuna «akami» — *14,00€*
まぐろ Lean bluefin tuna

Bluefin tuna - «toro»* — *15,00€*
トロ Fatty bluefin tuna

Saumon d'Écosse Label Rouge — *12,00€*
サーモン Scottish salmon LR

Gunkan Ikura - œufs de saumon — *14,00€*
いくら Salmon roe

Hamachi* — *14,00€*
はまち Yellowtail

Dorade* — *13,00€*
鯛 Sea bream

Tamagoyaki - Omelette japonaise* — *12,00€*
たまご Light sweet japanese omelette

Bar — *13,00€*
すずき Sea Bass

Maquereau mariné — *11,00€*
しめさば Home-made marinated mackerel

Crevette - Ebi — *12,00€*
海老 Tiger prawn

Inari - Tofu frit* — *10,00€*
いなり寿司 Fried and sweet tofu

*Disponibilité limitée – Limited availability – 数量限定

## *Futomaki - Maki sushi* 太巻き

Kaizoku maki (8 pièces) - grand maki composé de plusieurs poissons, de crevette et de shiso vert *30,00€*
かいぞく巻 (8切) Large maki roll with assorted raw fish, prawn and green shiso

## *Maki (6 pièces)* 細巻き(6切)

Bluefin tuna *14,00€*
鉄火巻 Bluefin tuna

Saumon d'Écosse Label Rouge *12,00€*
サーモン巻 Scottish salmon

Crevette - Ebi *12,00€*
海老と紫蘇巻き Prawn and shiso maki

Maki Unagi et concombre *14,00€*
うなきゅう巻 Grilled eel & cucumber roll

Julienne de concombre et sésame *10,00€*
きゅうり巻 Cucumber and sesame seeds

Julienne de radis mariné *10,00€*
お新香巻 Japanese marinated radish

## *Sashimi* おさしみ

*Disponibilité selon arrivage* 数量限定

Bluefin tuna «akami» -8 pièces / 16 pièces *22,00€ / 42,00€*
赤身 8切/16切 Lean tuna

Bluefin tuna «toro» - 8 pièces / 16 pièces *26,00€ / 50,00€*
トロ 8切/16切 Fatty tuna

Bluefin tuna «akami» et «toro» - 8 pièces / 16 pièces *24,00€ / 47,00€*
赤身とトロ盛り合わせ 8切/16切 *Lean and fatty tuna*

Hamachi - 8 pièces / 16 pièces *24,00€ / 47,00€*
はまち 8切/16切 Yellowtail

Saumon d'Écosse Label Rouge - 8 pièces / 16 pièces *17,00€ / 32,00€*
サーモン 8切/16切 Scottish salmon Label Rouge

Suzuki no usuzukuri - Sashimi de bar finement tranché env. 16 pièces *34,00€*
鱸の薄造り- Thinly sliced sea bass sashimi

Maquereau mariné - 8 pièces / 16 pièces *16,00€ / 31,00€*
しめさば 8切/16切 House-made marinated mackerel

Assortiment selon marché - 10 pièces/18 pièces/28 pièces *26,00€ / 42,00€ / 65,00€*
おまかせ盛り合わせ 10切/18切/ 28切 Assorted sashimi

Nama wasabi - 日本産生わさび* *6,00€/portion*
Wasabi frais du Japon - Fresh Wasabi from Japan

*Disponibilité limitée – Limited availability – 数量限定

# *Desserts 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*

---

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

きな粉と黒蜜のアイス
*Kinako ice cream with kuromitsu (Japanese black sugar syrup).Traditional Japanese dessert with roasted notes*

---

**Glace Grand Cru à la vanille de Madagascar maturée** 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 et au matcha, cœur de yuzu, accompagné d'une quenelle de glace au matcha**
***(Temps de préparation : 20 minutes)*** 17,00€

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, accompagné d'une quenelle de glace à la pistache**
***(Temps de préparation : 20 minutes)*** 17,00€

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)*