

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 un menu en plusieurs services

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

Izakaya 居酒屋

Snack Japonais おつまみ

Edamame – Fève de soja à la fleur de sel ♡ えだ豆 Green soy bean with flower salt	6,00€
Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et konbu ou sésame blanc torréfié ♡ やみつきキュウリ Cucumber, konbu seaweed with grilled white sesame and soja sauce	8,50€
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	9,00€
Salade de nouille Soba froid et de julienne des légumes ♡ 蕎麦と干切り野菜のサラダ Cold soba noodle salad with julienne of vegetables	10,00€
Salade de unagi (anguille grillé), de wakame et de concombre sauce ponzu うなぎ Eel, Seaweed cucumber salad with ponzu sauce	11,00€
Tofu nature au shoyu et bonito séché - Fromage de soja à la sauce soja et copeaux de bonito * 冷やっこ 鰹節・しょう油 Silk tofu from Japan with soya sauce and dried bonito flakes « katsuobushi »	8,50€
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>Uniquement le soir, disponibilité limité 夜のみ・数に限りございます。</i>	12,50€
Gari - Portion de gingembre mariné がり Marinated ginger	3,50€

Carte Izakaya - petites entrées 一品料理

Froids

Fraicheur de Saint-Jacques, de courgettes et d'épinards à la vinaigrette de shiso ホタテ・ズッキーニ・ほうれん草のシソドレッシング Sashimi scallop with zucchini, spinach salad with shiso dressing	15,00€
Terrine de Saint-Jacques ホタテのテリーヌ Scallop terrine	15,00€
Tartare de saumon et kizami wasabi サーモンのタルタル Salmon tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)	15,00€
Tartare de thon et kizami wasabi まぐろのタルタル Tuna tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)	19,00€

Chauds

Agedashi tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca, soja et dashi * 揚げ出し豆腐 Fried tofu with cassava flour, soya sauce and dashi	13,50€
Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et dashi * 揚げ出しアボカド Fried avocado with cassava flour, soya sauce and dashi	14,50€
Aubergine grillée au miso rouge ♡ なす赤味噌田楽 Grilled aubergine with miso sauce	14,00€

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

<i>Takoyaki frit à la mayonnaise japonaise et bonito séché (6 pièces)</i>	9,80€
Nonbe 風 揚げたこ焼き (6個) <i>Octopus balls with japanese mayonaise and dried bonito flakes</i>	
<i>Petit Okonomiyaki - galette aux choux avec du porc Ibérique</i>	13.00€
お好み焼き <i>Cabbage cake with por Iberic</i>	
<i>Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit</i>	12,00€
タコのから揚げ <i>Fried and marinated octopus slices</i>	
<i>Tebasaki - Ailes de poulet à la mode Nagoya</i>	11,00€
名古屋風手羽先 <i>Nagoya style chicken wings</i>	
<i>Tori no karaage – Poulet jaune fermier Label rouge mariné au soja et frit</i>	11,00€
鶏のから揚げ <i>Fried and marinated chicken</i>	
<i>Châshû maison -porc braisé en tranches sauce teriyaki</i>	8,50€
あぶりチャーシュー <i>Chashu - japanese braised pork bally</i>	
<i>Sardine séchée au Mirin</i>	7,50€
イワシのみりん干し <i>Dried sardines marinated in Mirin</i>	
<i>Soupe au miso blanc</i>	6,00€
お味噌汁 <i>miso soup</i>	

Gyoza grillés (6 pièces) - Ravioles japonaises grillées 餃子(6個) Dumplings

<i>Porc 豚肉 pork and vegetables</i>	16,00€
<i>Poulet et au Shiso 鶏肉とシソ chicken and Shiso</i>	16,00€
<i>Scampis, avocat et oignon 海老、アボカドと玉ねぎ prawns, avocat and onion</i>	21,00€

Brochette grillée 串焼き - 2 pièces

<i>Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier LR à la sauce soja sucrée</i>	9,00€
焼き鳥(たれ) <i>Sweet chicken skewer made with yellow farm chicken Label Rouge (1 pièce/5,00€)</i>	
<i>Yakitori au sel et saké- Brochette de poulet jaune fermier LR au sel et saké</i>	9,00€
焼き鳥(塩・酒) <i>Salt and sake chicken skewer made yellow farm chicken Label Rouge (1 pièce /5,00€)</i>	
<i>Tsukune teriyaki- Brochette de boulette de poulet à la sauce soja sucrée (2 pièces)</i>	7,50€
つくね(たれ) 2本 <i>Sweet chicken balls skewers with teriyaki sauce</i>	
<i>Unagi - Brochette d'anguille au saké, sel et wasabi (2 pièces)</i>	12,50€
うなぎ串(わさび・塩) 2本 <i>Unagi(Eel) with salt and wasabi</i>	
<i>Unagi et salsefi teriyaki- Brochette d'anguille à la sauce soja sucrée (2 pièces)</i>	12,50€
うなぎ串(たれ) 2本 <i>Unagi(Eel) and salsefi with teriyaki sauce</i>	

Tempura - friture japonaise en beignet 天ぷら

<i>Crevettes obsiblue (2 pièces)</i>	14,00€
オブシブルー大海老 (2尾) <i>Obsiblue shrimp (2 pieces)</i>	
<i>Saint-Jacques (3 pièces) ホタテ (3個) Scallop (3 pieces)</i>	14,00€
<i>Kakiage (2 pièces) -Juliennes de légumes</i>	11,00€
野菜かき揚げ <i>vegetables</i>	

Plats à la carte お食事

Accompagné d'une soupe miso*, riz blanc et de légumes
ご飯・味噌汁・付合せ

Végétarien

Seitan et Yuba aux légumes 26,00€

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

Poisson - Crustacé

Unagi Donburi- anguille grillée (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée 48,00€

うなぎ丼 grilled eel (homemade) caramelised with a slightly sweet soy sauce

Filet de maquereau grillé au miso 26,00€

さば西京焼き Grilled mackerel marinated in miso

Saumon d'Écosse Label Rouge grillé à la sauce teriyaki 29,00€

サーモン幽庵焼き Grilled Scottish salmon Label Rouge with teriyaki sauce

Katsu saumon - Saumon au panko avec une sauce ponzu et sauce katsu 31,00€

サーモンかつ Salmon with panko, ponzu sauce and katsu 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

Ebi Furai - crevette tigrée au panko et sauce tartare japonaise 30,00€

海老フライ Fried black tiger prawns

Scampis au miso 30,00€

海老の味噌焼き Black tiger prawns with miso

Viande

Porc Ibérique au panko et sauce tonkatsu 29,00€

イベリコ豚のとんかつ Iberian pig with panko (japanese breadding) and tonkatsu sauce

Tori no Tempura Cuisse de poulet désossée avec une panure accompagnée d'un sauce au Yuzu 25,00€

ユーリンチー Boneless chicken leg with breadding and Yuzu sauce

Filet de bœuf aux oignons et au saké 32,00€

和風サイコロステーキ Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce

Magret de canard «Lafitte» Label Rouge sauce teriyaki (Temps de préparation 30 minutes) 45,00€

合鴨ロースト (30分お待ちいただきます)

*la soupe miso est préparé avec du dashi - bonite séché (poisson)

☞ plat végétarien ベジタリアン料理 * version Vegan disponible ヴィーガンバーションあり

当店のサーモンは、スコットランド産 Label Rouge を使用しております。

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	41,00€
Assortiment de légumes ♡ 野菜ちらし Vegetarian chirashi	25,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモンちらし Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge	32,00€
Bluefin tuna まぐろちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna	45,00€
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	40,00€

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

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	9,80€	Tamagoyaki - Omelette japonaise たまご Light sweet japanese omelette	6,00€
Bluefin tuna - «toro» トロ Fatty bluefin tuna	12,50€	Bar すずき Bass	9,50€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン Scottish salmon LR	8,50€	Maquereau mariné しめさば Home-made marinated mackerel	8,00€
Gunkan Ikura - œuf de saumon sauvage いくら Wild salmon egg	9,50€	Crevette black tiger - Ebi 小エビ Black tiger prawn	8,50€
Hamachi はまち Yellowtail	11,00€	Crevette obsibblue オブシブルー大海老 Obsibblue prawn	9,80€
Noix de Saint-Jacques ほたて Scallop	9,80€	Inari - Tofu frit ♡ いなり寿司 Fried and sweet tofu	6,00€
Nigiri sushi Moriawase pour 2 personnes – 16 pièces de nigiri にぎり盛り合わせ 2人前 (16貫)		75,00€	

Oshizushi 押し寿司

Unagi Oshizushi (8 pièces) unagi- angille grillé (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée
うなぎ棒寿司 eel (homemade) caramelised with a slightly sweet soy sauce 40,00€

Futomaki - Maki sushi 太巻き

Toro-Taku (Futomaki Duo, 2 pièces) - «akami et toro» とろたく(2切) Lean & fatty bluefin tuna	18,00€
Kaizoku maki (8 pièces) - Maki composé de plusieurs poissons et de shiso vert かいぞく巻 (8切) Big maki roll with different raw fish and shiso leaf	24,00€
Jyomaki (Futomaki, 8 pièces) - unagi, tamagoyaki, crevette, kanpyô, concombres, radis marinés et champignon 上巻き(太巻き8切) うなぎ、玉子焼、えび、かんぴょう、キュウリ、沢庵、きのこ甘煮 Big maki roll with eel, omelet, shrimp, kampyo, cucumber, pickled radish and mushrooms	24,00€

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

当店のサーモンは、スコットランド産 Label Rouge を使用しております。

Maki (6 pièces) 細巻き(6切)

Bluefin tuna 鉄火巻 Bluefin tuna	8,50€	Julienne de concombre et sésame ♡ きゅうり巻 Cucumber and sesame seed	8,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン巻 Scottish salmon	8,00€	Julienne de radis mariné ♡ お新香巻 Japanese marinated radish	6,50€
Crevette - Ebi エビとシソ巻 Prawn	8,00€	Oignon confit ♡ たまねぎの佃煮巻 Candied onion	6,50€
Nato - graines de soja fermentées ♡ 納豆巻 Fermented soja bean	8,00€	Kanpyô - Cucurbitacée japonais au soja ♡ かんぴょう巻 Dried and pickled Japanese cucurbits	6,50€

Sashimi おさしみ

Disponibilité selon arrivage 入荷により

Bluefin tuna «akami» - 7 pièces / 15 pièces 赤身 7切/15切 Lean tuna	15,00€ / 30,00€
Bluefin tuna «toro» - 7 pièces / 15 pièces トロ 7切/15切 Fatty tuna	19,50€ / 39,00€
Bluefin tuna «akami» et «toro» - 7 pièces / 15 pièces 赤身とトロ盛り合わせ 7切/15切 Lean and fatty tuna	18,00€ / 36,00€
Hamachi - 7 pièces / 15 pièces はまち 7切/15切 Yellowtail	16,00€ / 32,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge - 7 pièces / 15 pièces サーモン 7切/15切 Scottish salmon Label Rouge	12,50€ / 25,00€
Maquereau mariné - 7 pièces / 15 pièces しめさば 7切/15切 Home-made marinated mackerel	11,00€ / 22,00€
Assortiment selon marché - 9 pièces/18 pièces/28 pièces おまかせ盛り合わせ 9切/18切/ 28切 mix of Sashimi	19,00€ / 34,00€ / 53,00€

当店のサーモンは、スコットランド産 Label Rouge を使用しております。

Dessert maison 自家製デザート

Glace aux deux parfums 10,00€

Choix des parfums: Vanille de Tahiti, matcha (thé vert), haricot rouge, fraise- yuzu (agrume japonais) ou chocolat noir au whisky japonais

自家製アイス2種類 (バニラ・抹茶・あんこ・イチゴ・柚子・ウイスキー山崎ブラックチョコ)
Home-made ice cream with two flavors (Vanilla, matcha, red bean, strawberry, yuzu or dark chocolate with japanes whisky)

Supplément de pâte anko (pâte d'haricot rouge sucrées) 2,50€

あんこトッピング *Extra anko paste (sweet red bean paste)*

Gâteau au matcha et chocolat blanc 11,00€

抹茶とホワイトチョコケーキ *Cake made with japanese green tea and white chocolate*

Salade de fruits frais et quenelle de glace au lait d'amande (vegan) ♡ 10,00€

フルーツサラダとアイスクリーム *Fresh fruits salad with almond ice cream*

Mousse au chocolat noir Valrhona et poivre sansho 9,50€

山椒チョコムース *Dark chocolate mousse with sansho pepper*

Mousse au chocolat blanc et sésame doré 9,50€

ホワイトチョコ・金ゴマムース *White chocolate mousse with golden sesame*

Moelleux au chocolat au cœur de matcha et quenelle de glace haricot rouge 12,80€
(Temps de préparation 15-20 minutes)

抹茶フォンダンショコラとあんこアイス(15分~20分お待ちいただきます)
Chocolate cake with vanilla ice cream

Dessert Signature 季節のデザート盛合わせ 16,00€

Café gourmand カフェ・グルモン 17,00€