

Suggestions et Apéritifs

Apéritif maison

Yuzushu Spritz - saké au Yuzu, menthe fraîche et crémant 16.00€

Sake japonais

Kizan ginjo - Junmai nama ginjo - alc.15% - polissage 60% 8.50€
Fruité et léger avec une légère acidité et sucrosité

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

Entrée

Temaki de Thon Bluefin Balfegó (3 pièces) - disponibilité limitée 28,00€
Akami, toro et tartare de toro, servis avec riz à sushi et feuille de nori croustillante. A rouler soi-même.
手巻き寿司 – Bluefin tuna hand roll

Plat accompagné d'une soupe miso

Sushi Moriawase: Assortiment de 6 nigiri et 2 pièces de kaizoku maki 45.00€
盛り合わせ -握り 6個-細巻 1本 Mix of 6 nigiri sushi and 2 pieces of Kaizoku maki

Filet de Bœuf Wagyu A4 (origine Japon) * - prix au poids 59€/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

65€ par personne

Amuse bouche

Entrée

Tofu frit au dashi

(version végétal sur demande)

ou

Saint Jacques grillées au beurre et soja

ou

Takoyaki frit façon Nonbe à la bonite séchée

ou

Yakitori de poulet sauce teriyaki

Plat principal

Yuba à l'aubergine japonaise et légumes 

ou

Saumon grillé sauce teriyaki

ou

Dés de filet de bœuf sauce oignon et saké

Dessert

Mousse au chocolat noir, poivre sancho et orange confit

ou

Glace du moment

ou

Fondant au matcha* et glace au matcha - supplément de 6€

A partager:

Assortiment de Gyoza (porc, poulet et scampis) - 6 pièces: Supplément de 21€

* 20 minutes de cuisson nécessaire

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- <i>gluten free</i>	8,00€
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	11,00€
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 séché * 冷やっこ 鰹節・しょう油 Silk tofu from Japan with soya sauce and dried bonito flakes « katsuobushi »	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€
Gari - Portion de gingembre mariné がり Marinated ginger	3,50€

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	20,00€
Tartare de thon et avocat 鮪とアボガドのタルタル Tartare of tuna and avocado	24,00€

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	17,50€
Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et <i>dashi</i> * 揚げ出しアボカド Fried avocado with cassava flour, soya sauce and dashi	17,50€
Aubergine grillée au miso rouge ♡ "Nasu dengaku" なす味噌田楽 Grilled eggplant with red miso sauce	20,00€
Saint-Jacques grillée au beurre et soja ホタテしょう油バター焼き Grilled scallop with soya and butter	23.00€
Champignons shimeji grillés et pousses d'ail au beurre et soja しめじのバター醤油焼き Grilled shimeji mushroom and garlic stem with butter and soya sauce	14.00€
Châshû maison -porc braisé en tranches sauce teriyaki あぶりチャーシューChashu - japanese braised pork bally	12,00€

♡ 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 séché (6 pièces)	15,00€
Nonbe 風揚げたこ焼き (6個) Octopus balls with japanese mayonaise and dried bonito flakes	
Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit	15,00€
タコのから揚げ Fried and marinated octopus slices	
Tori no Karaage - Poulet mariné et frit à la japonaise	14.00€
鶏のから揚げ Fried chicken marinated in soja and sake	

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	6,00€
Gari - Portion de gingembre mariné がり Marinated ginger	3,50€

Gyoza (6 pièces) - 餃子(6個) Possibilité de 8 pièces sur demande

Porc et choux 豚肉 pork and vegetables	17,00€
Poulet au shiso 鶏肉とシソ chicken with shiso	17,00€
Scampi et choux 海老とキャベツ prawn and cabbage	23,00€

Brochette 串焼き et Tempura 天ぷら

Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier à la sauce soja sucrée (2 pièces)	11,00€
焼き鳥(たれ) Sweet chicken skewer	
Yakitori au sel et saké- Brochette de poulet jaune fermier au sel et saké (2 pièces)	11,00€
焼き鳥(塩・酒) Salt and sake chicken skewer - gluten free	
Tempura de crevettes Obsiblu (3 pièces)	25,00€
オブシブルー大海老 (3尾) Obsiblu shrimp tempura	
Tempura de légumes 野菜の天ぷら vegetables tempura	20,00€

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 au dashi**
58€ (entier)
- **Oshizushi Unagi, un sushi pressé à la façon d'Osaka, délicatement caramélisé et structuré.**
49€ pour 8 pièces

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

Yuba à l'aubergine japonaise et légumes ♡ 29,00€
あげ麩とユバの野菜炒め Tofu skin with fresh vegetables prepared in soja sauce

"Nasu no teriyaki don" Donburi d'aubergine teriyaki ♡ 29,00€
茄子の照り焼き丼 Teriyaki Eggplant Donburi

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

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

Gindara Saikyō-yaki - Cabillaud japonais au miso et gingembre rouge* 45,00€
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 Obsiblu (2 pièces) , St jacques (1pièce) et légumes en tempura 38,00€
sauce tentsuyu (sucrée salé) 海老とホタテと野菜の天ぷら丼
Donburi with Obsiblu prawn, scallop and vegetable tempura

Viande

Porc tonkatsu et salade de chou pointu sauce goma* 35,00€
とんかつ Pork cutlet with panko (japanese breading) and tonkatsu sauce

Torimomo teriyaki - Poulet grillé à la sauce teriyaki 28,00€
鶏ももの照り焼き Grilled chicken with teriyaki sauce

Filet de bœuf aux oignons et au saké 34,00€
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* 47,00€
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 - bonite séché (poisson)

♡ plat végétarien ベジタリアン料理

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	12,00€	Tamagoyaki - Omelette japonaise たまご Light sweet japanese omelette	8,00€
Bluefin tuna - «toro»* トロ Fatty bluefin tuna	15,00€	Bar すずき Sea-Bass	10,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン Scottish salmon LR	10,00€	Maquereau mariné しめさば Home-made marinated mackerel	9,50€
Gunkan Ikura - œuf de saumon いくら Wild salmon roe	10,00€	Crevette - Ebi 小エビ Tiger prawn	9,50€
Hamachi はまち Yellowtail	12,00€	Inari - Tofu frit ♡ いなり寿司 Fried and sweet tofu	8,00€
Noix de Saint-Jacques ほたて Scallop	12,00€		

Certains sushis spéciaux peuvent être disponibles selon les arrivages. Merci de vous renseigner auprès de notre équipe.

仕入れによって特別な寿司をご用意できる場合がございます。スタッフにお尋ねください

Special sushi may be available depending on arrivals. Please ask our staff.

Futomaki - Maki sushi 太巻き

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	29,00€
--	--------

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

Maki (6 pièces) 細巻き(6切)

Bluefin tuna 鉄火巻 Bluefin tuna	12,00€	Nato - graines de soja fermentées ☞ 納豆巻 Fermented soja bean	9,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン巻 Scottish salmon	9,50€	Julienne de concombre et sésame ∞ きゅうり巻 Cucumber and sesame seed	8,00€
Crevette - Ebi エビとシソ巻 Prawn	9,50€	Julienne de radis mariné ∞ お新香巻 Japanese marinated radish	8,00€
Maki Unagi et concombre うなぎゅう巻 Grilled eel & cucumber roll	11,00€	Kanpyô - Cucurbitacée japonais au soja ☞ かんぴょう巻 Dried and pickled Japanese zucchini	8,00€

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	19,00€ / 38,00€
Bluefin tuna «toro» * - 7 pièces / 15 pièces トロ 7切/15切 Fatty tuna	23,00€ / 46,00€
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	23,00€ / 46,00€
Hamachi - 7 pièces / 15 pièces* はまち 7切/15切 Yellowtail	19,00€ / 38,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge - 7 pièces / 15 pièces サーモン 7切/15切 Scottish salmon Label Rouge	16,00€ / 32,00€
Suzuki no usuzukuri - Sashimi de bars finement tranchés env. 15 pièces 鱸の薄造り - Thinly sliced sashimi sea bass	30,00€
Maquereau mariné - 7 pièces / 15 pièces しめさば 7切/15切 Home-made marinated mackerel	14,00€ / 28,00€
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	25,00€ / 42,00€ / 60,00€
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

Glace au deux parfums 12,50€

Choix des parfums: Vanille de Madagascar, Matcha (thé vert), Yuzu (agrume japonais) ou Sésame noir.

Choice of flavors: Bourbon vanilla, Matcha (green tea), Yuzu (Japanese citrus fruit) or Black sesame

Glace à la vanille de Madagascar et sake koshu (+ 20 ans) 18,00€

Bourbon vanilla ice cream with an aged sake over 20 years old

Mousse au chocolat au poivre sancho et orange confit 13,50€

Chocolate mousse with sancho pepper and candied orange

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

(Temps de préparation 15-20 minutes) Chocolate matcha fondant with matcha ice cream

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

(Temps de préparation 15-20 minutes) Chocolate raspberry fondant with pistachio praliné