

LES MENUS DU CHEF | DE MENU'S VAN DE CHEF

Trois entrées en dégustation, composé par le Chef - Potage - Un plat principal de votre choix - Dessert
Een selectie van drie voorgerechten - Soep - Het hoofdgerecht van je keuze - Dessert

SASHIMI ou | of SUSHI

Assortiment de poissons crus Selectie van rauwe, dun gesneden vis 105 € / pp

TEMPURA

Poissons et légumes frits en beignet Vis en groenten, gefrituurd in een licht deegbeslag 89 € / pp

GINDARA SAIKYÔYAKI

Cabillaud noir mariné dans la pâte de soja, grillé
Zwarte kabeljauw gemarineerd in miso, gebraden 110 € / pp

TOROYAKI

Ventrèche de thon grillé accompagné d'une sauce vinaigre de riz
avec jeunes oignons et radis légèrement pimenté | **selon arrivage** |
Buikfilet van tonijn, gegrild, met een saus van rijstazijn,
jonge uitjes en licht pikante witte stokradijs | **afhankelijk van beschikbaarheid** | 110 € / pp

WAFÛ STEAK

Filet pur de boeuf écossais Angus prédécoupé et sauté à la sauce soja caramélisé
Filet van Schots Angus rund, gebakken en voorgesneden, met zoete soja glazuursaus 89 € / pp

WAGYÛ

Boeuf japonais de Kagoshima | **selon arrivage** |
Japans rundvlees uit Kagoshima | **afhankelijk van beschikbaarheid** | 160 € / pp

KAMO YAKI

Magret de canard pré-coupé, grillé à la sauce de soja caramélisé
Voorgesneden gebakken eendenborst, met soja glazuursaus 89 € / pp

FOIE GRAS TERIYAKI

Foie gras d'oie poêlé, sauce de soja caramélisée, mirabelle japonaise
In de pan gebakken ganzenlever, soja glazuursaus en Japanse mirabelle,
op een bedje van aubergine 105 € / pp

MENUS CUISSON À TABLE | MENU'S BEREIDINGEN AAN DE TAFEL

- • À partir de deux personnes
- • Vanaf twee personen

SUKIYAKI

Émincés d'entrecôte mijoté dans un bouillon de sauce soja, servi avec ses légumes
Gesneden entrecote gestoofd in een bouillon van sojasaus, geserveerd met groenten 99 € / pp

SHABU SHABU

Fondue de fines tranches de bœuf assaisonnées avec une sauce au sésame blanc et au ponzu
Fondue van dun gesneden rundsfilet, gekruid met een saus van witte sesam en ponzu 99 € / pp

HOKKAI NABE

Casserole de fruits de mer, servis au court-bouillon de pâte de soja et légumes
• piquant ou non piquant •
Stoofpot van zeevruchten, geserveerd in een bouillon van miso en groenten
• naar keuze weinig of niet pikant • 110 € / pp

ENTRÉES | VOORGERECHTEN

EBI KORO	Croquettes à la chair de scampis • deux pièces • <i>Kroket van scampi • twee stuks •</i>	29 €
FOIE GRAS TERIYAKI	Foie gras d'oie poêlé, sauce de soja caramélisée, mirabelle japonaise <i>Gebakken ganzenlever, soja glazuursaus en Japanse mirabelle</i>	38 €
GYÔZA	Poêlée de raviolis japonais farcis au porc ibérique, entrée très populaire • cinq pièces • <i>De welbekende ravioli's van Iberisch varkensvlees, gebakken in de pan</i> • vijf stuks •	25 €
EBI GYÔZA	Poêlée de raviolis japonais farcis aux crevettes • cinq pièces • <i>Japanse ravioli's gevuld met garnalen, gebakken in de pan • vijf stuks •</i>	32 €
TATAKI	Bœuf grillé en lamelles, assaisonné à la sauce ponzu <i>Gegrilde biefstuk, gesneden, met ponzu saus</i>	32 €
YAKITORI	Brochettes de poulet grillées à la sauce de soja caramélisée • trois pièces <i>Spiesjes van kip, met soja glazuursaus • drie stuks •</i>	22 €
✓ AGUEDASHI DÔFU	Tofu frit, mijoté dans un bouillon à la sauce soja, garni de radis blanc râpé et parfumé au gingembre frais <i>Gefrituurde verse tofu, gesudderd in een bouillon met sojasaus, afgewerkt met geraspte witte radijs en geparfumeerd met verse gember</i>	19 €
✓ NASU AGUEDASHI	Aubergines dorées, mijotées dans un bouillon à la sauce soja, garnies de radis blanc râpé et parfumées au gingembre frais <i>Gebakken aubergines, gesudderd in een bouillon met sojasaus, afgewerkt met geraspte witte radijs en geparfumeerd met verse gember</i>	19 €
TORI KARA-AGUE	Dés de poulet frits, sauce teriyaki <i>Gefrituurde hapjes van kip met sausje van teriyaki</i>	22 €
✓ NASU DEN	Aubergine grillée, nappée de sauce miso <i>Gegrilde aubergine, met zoete miso</i>	21 €
EBI SHINJO	Champignons shiitaké farcis aux scampis, mijotés à la sauce soja et gingembre <i>Shiitake paddenstoelen, gevuld met garnalen en gegaard in sojasaus met gember</i>	28 €

POTAGES | SOEPEN

✓ NAMEKO JIRU	Potage miso aux champignons japonais <i>Japanse paddenstoelensoep</i>	10 €
✓ MISO SHIRU	Potage à la pâte de soja et algues <i>Miso-soep</i>	10 €
✓ KENCHIN JIRU	Potage paysan aux légumes <i>Platteland-soep van groenten</i>	10 €
SUIMONO	Consommé japonais <i>Heldere Japanse consommé</i>	10 €

SALADES

SUNOMONO MORIAWASE	Hors-d'œuvre variés froids, assortiment de fruits de mer marinés dans du vinaigre de riz <i>Koude hapjes met een selectie van zeevruchten in een marinade van rijstazijn</i>	32 €
SHAKE SUNOMONO	Carpaccio de saumon cru <i>Dungesneden filet van rauwe zalm</i>	29 €
MAGURO SUNOMONO	Carpaccio de thon cru <i>Dungesneden filet van rauwe tonijn</i>	38 €
KANI SUNOMONO	Crabe mariné au vinaigre japonais, accompagné d'émincé de concombre et algues <i>Krab gemarineerd in Japanse azijn, geserveerd met komkommerschijfjes en zeewier</i>	38 €
✓ WAKAME	Salade d'algues vinaigrée <i>Sla van groot, gedroogd bladzeewier met rijstazijn</i>	19 €
✓ MOZUKU	Cheveux d'algues fraîches vinaigrés <i>Sla van vers stengelzeewier, met dressing van rijstazijn</i>	19 €
✓ HORENSO GOMA-AE	Épinards, sauce sésame blanc <i>Spinazie met sausje van witte sesam</i>	19 €

POISSONS | VIS

HOMARD MISONABE	Cassolette de homard et légumes <i>Stoofpotje met kreeft en groenten</i>	Prix du marché <i>Dagprijs</i>
TEMPURA	Scampis, poissons et légumes frits en beignet <i>Scampis, vis en groenten gefrituurd in een licht deegbeslag</i>	38 € petit/klein 25 €
EBI TEMPURA	Scampis en beignet <i>Scampis gefrituurd in een licht deegbeslag</i>	38 €
SHAKE MISO YAKI	Médallions de saumon rose écossais à la sauce pâte de soja, sautés avec légumes <i>Schotse zalm met miso, gebakken en geserveerd met groenten</i>	39 €
ONIGARA YAKI	Demi-homard grillé, sauce miso <i>Halve kreeft, gegrild met miso</i>	Prix du marché <i>Dagprijs</i>
GINDARA SAIKYÔYAKI	Cabillaud noir mariné dans la pâte de soja, grillé <i>Zwarte kabeljauw, gemarineerd in miso, gebraden</i>	55 € petit/klein 39 €
TORO TERIYAKI	Ventrèche de thon grillé, sauce de soja caramélisée selon arrivage <i>Buifilet van tonijn, gegrild, met soja glazuursaus</i> afhankelijk van beschikbaarheid	55 €
TOROYAKI	Ventrèche de thon grillé, accompagné d'une sauce vinaigre de riz avec jeunes oignons et radis légèrement pimenté selon arrivage <i>Buikfilet van tonijn, met een sausje van rijstazijn, jonge uitjes en licht pikante radijs</i> afhankelijk van beschikbaarheid	55 € petit/klein 39 €

SUSHI

NIGIRI	Assortiment de poissons crus sur canapé de riz, légèrement vinaigré, relevés au wasabi <i>Rauwe vis en schaaldieren, geserveerd op een basis van met weinig azijnen Japanse groene mierikswortel op smaak gebrachte rijst</i>	45 € petit/klein 27 €
---------------	--	--

SASHIMI

MORIAWASE	Assortiment de poissons crus, sélection établie par le chef, selon le marché <i>Dun gesneden rauwe vis, de keuze van de chef uit het dagaanbod</i>	45 € petit/klein 27 €
MAGURO	Filet de thon rouge <i>Rauwe tonijn</i>	48 € petit/klein 29 €
SHAKE	Filet de saumon cru <i>Rauwe zalmfilet</i>	42 € petit/klein 25 €
TORO	Filet de ventrèche de thon crus selon arrivage <i>Buikfilet van tonijn, rauw</i> het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid	55 € petit/klein 39 €

VIANDES | VLEES

FOIE GRAS TERIYAKI	Foie gras d'oie poêlé, sauce de soja caramélisée, mirabelle japonaise <i>In de pan gebakken ganzenlever, soja glazuursaus en Japanse mirabelle, op een bedje van aubergine</i>	49 €
USU YAKI	Émincés de filet pur bœuf écossais Angus à la sauce soja et à l'ail <i>Voorgesneden filet van Angusrund, gegaard met sojasaus en knoflook</i>	39 €
WAFÛ STEAK	Filet pur bœuf écossais Angus prédécoupé et sauté à la sauce de soja caramélisé <i>Voorgesneden filet van Schots Angusrund, gebakken, met soja glazuursaus</i>	39 €
KAMO YAKI	Magret de canard pré-coupé, grillé à la sauce de soja caramélisé <i>Voorgesneden gebakken eendenborst, met soja glazuursaus</i>	39 €
TONKATSU	Filet pur de porc Ibérique pané et légumes <i>Gepaneerd Iberisch varkenshaasje met groenten</i>	37 €
KATSU JÛ	Filet pur de porc Ibérique pané, mijoté avec œuf poché et légumes dans un bouillon à la sauce soja, servi sur un lit de riz dans un coffret <i>Gepaneerd Iberisch varkenshaasje, gestoofd met gepocheerd ei en groenten in een sojasausbouillon, geserveerd op rijst in een box</i>	37 €
SHÔGA YAKI	Émincés de filet pur de porc Ibérique, sauté à la sauce de soja et gingembre <i>Dunne reepjes van Iberisch varkenshaasje, gegaard in sojasaus met gember</i>	37 €
WAGYÛ 100 g	Bœuf japonais Qualité 5+ • disponible selon arrivage • <i>Japanse rundsfilet Kwaliteit 5+</i> • het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid •	110 €

CUISSON À TABLE | BEREIDINGEN AAN DE TAFEL

- • À partir de deux personnes
- • Vanaf twee personen

HOKKAI NABE	Casserole de fruits de mer, servis au court-bouillon de pâte de soja et légumes • piquant ou non piquant • <i>Stoofpot van zeevruchten, geserveerd in een bouillon van miso en groenten</i> • naar keuze weinig of niet pikant •	85 € / pp
SUKIYAKI	Émincés d'entrecôte mijoté dans un bouillon de sauce soja, servi avec ses légumes <i>Gesneden entrecote gestoofd in een bouillon van sojasaus, geserveerd met groenten</i>	65 € / pp
SHABU SHABU	Fondue de fines tranches de bœuf assaisonnées avec une sauce au sésame blanc et au ponzu <i>Fondue van dun gesneden rundsfilet, gekruid met een saus van witte sesam en ponzu</i>	65 € / pp

SOUPE DE NOUILLES | NOEDELSOEPEN

TEMPURA UDON	Nouilles udon avec tempura <i>Udon met tempura</i>	25 €
KAMO NAMBAN	Nouilles udon avec émincé de canard <i>Udon met dun gesneden eendenborst</i>	25 €
✓ KITSUNE UDON	Nouilles udon garnies de tofu frit caramélisé <i>Udon, gegarneerd met gekarameliseerde gefrituurde tofu</i>	20 €
TENZARU	Nouilles froides udon ou soba - au choix - avec tempura <i>Koude noedels - naar keuze - soba of udon, met tempura</i>	25 €
✓ ZARU UDON/SOBA	Nouilles froides udon ou soba - au choix - servies avec une sauce soja légère et ses condiments <i>Koude noedels - naar keuze - soba of udon, met sojadicpsaus en bijhorende kruiden</i>	20 €

Disponible à midi en semaine | Beschikbaar als lunch op weekdays

PLAT DU JOUR | DAGSCHOTEL

BENTÔ	Quatre petites préparations, potage miso et riz <i>Vier kleine gerechten, miso-soep en rijst</i>	42 €
BUSINESS BENTÔ	Hors-d'œuvres variés, potage, bentô et petits desserts ou café ou thé <i>Een selectie van voorgerechten, soep, bentô en kleine dessertjes of koffie of thee</i>	52 €

TEISHOKU

Un plat principal de votre choix - Potage - Salade | Het hoofdgerecht van je keuze - Soep - Salade

TENDON	Assortiment de tempuras sur un lit de riz <i>Assortiment van tempura op een bedje van rijst</i>	32 €
OYAKODON	Poulet mijoté avec œuf poché et oignons, dans un bouillon doux à la sauce soja, servi sur un lit de riz <i>Zacht gegaarde kip met gepocheerd ei en ui in een milde sojasausbouillon, gereserveerd op een bedje van rijst</i>	32 €
KATSUDON	Filet pur de porc pané, œuf poché et légumes à la sauce soja, servis sur un lit de riz <i>Gepaneerde varkenshaas, gepocheerd ei en groenten in sojasaus, gereserveerd op een bedje van rijst</i>	32 €
SHAKE AVOCAT DON	Sashimi de saumon et avocat sur un lit de riz vinaigré <i>Zalm-sashimi en avocado op een bedje van zoetzure rijst</i>	35 €
YAKINIKU DON	Émincés de bœuf mariné et grillé sur un lit de riz <i>Gemarineerd en gegrild rundvlees op een bedje van rijst</i>	32 €

✓ Végétarien | Vegetarisch

Pour toute information sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij ons personeel