

## 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 SAIKYŌYAKI

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 stokradsj | afhankelijk van beschikbaarheid | 110 € / pp

### WAFŪ STEAK

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

### WAGYŪ

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

## POTAGES | SOEPEN

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

## SALADES

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

## POISSONS | VIS

HOMARD MISONABE	Cassolette de homard et légumes Stoofpotje met kreeft en groenten	Prix du marché Dagprijs
TEMPURA	Scampis, poissons et légumes frits en beignet Scampis, vis en groenten gefrituurd in een licht deegbeslag	38 € petit/klein 25 €
EBI TEMPURA	Scampis en beignet Scampis gefrituurd in een licht deegbeslag	38 €
SHAKE MISO YAKI	Médaillons de saumon rose écossais à la sauce pâte de soja, sautés avec légumes Schotel zalm met miso, gebakken en geserveerd met groenten	39 €
ONIGARA YAKI	Demi-homard grillé, sauce miso Halve kreeft, gegrild met miso	

TORO TERIYAKI	Ventrèche de thon grillé, sauce de soja caramélisée   selon arrivage   Buikfilet van tonijn, gegrild, met soja glazuursaus   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   Buikfilet van tonijn, gegrild, met een sausje van rijstazijn, jonge uitjes en licht pikante radijs   afhankelijk van beschikbaarheid	55 €
TONKATSU	Filet pur de porc ibérique pané, mijoté avec œuf poché et légumes Gepaneerd Iberisch varkenshaasje, geserveerd ei en groenten 37 €	
KATSU JŪ	Filet pur de porc ibérique pané, mijoté avec œuf poché et gingembre Dunne reepjes van Iberisch varkenshaasje, geserveerd ei en groenten 37 €	
WAGYŪ 100 g	Boeuf japonais Qualité 5+ • disponible selon arrivage • Japans rundvlees Kwaliteit 5+ • het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid •	110 €

## SUSHI

NIGIRI	Assortiment de poissons crus sur canapé de riz, légèrement vinaigré, relevés au wasabi Rauwe vis en schaaldieren, geserveerd op een basis van met weinig azijn Japanse groene mierikswortel op smaak gebrachte rijst	45 € petit/klein 27 €
MORIAWASE	Assortiment de poissons crus, sélection établie par le chef, selon le marché Dun gesneden rauwe vis, de keuze van de chef uit het dagaanbod	45 € petit/klein 27 €
MAGURO	Filet de thon rouge Rauwe tonijn	48 € petit/klein 29 €
SHAKE	Filet de saumon cru Rauwe zalmfilet	42 € petit/klein 25 €
TORO	Filet de ventrèche de thon crus   selon arrivage   Buikfilet van tonijn, rauw   het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid	55 €

## VIANDES | VLEES

FOIE GRAS TERIYAKI	Foie gras d'oie poêlé, sauce de soja caramélisée, mirabelle japonaise In de pan gebakken ganzenlever, soja glazuursaus en Japanse mirabelle	49 €
USU YAKI	Émincés de filet pur bœuf écossais Angus à la sauce soja et à l'ail Voorgesneden filet van Angusrund, gegaard met sojasaus en knoflook	39 €
WAFŪ STEAK	Filet pur de bœuf écossais Angus pré découpé et sauté à la sauce de soja caramélisée Voorgesneden filet van Angusrund, gebakken, met soja glazuursaus	39 €
KAMO YAKI	Magret de canard pré-coupé, grillé à la sauce de soja caramélisée Voorgesneden gebakken eendenborst, met soja glazuursaus	39 €
TONKATSU	Filet pur de porc ibérique pané, mijoté avec œuf poché et légumes Gepaneerd Iberisch varkenshaasje, geserveerd ei en groenten 37 €	

KATSU JŪ	Filet pur de porc ibérique pané, mijoté avec œuf poché et gingembre Dunne reepjes van Iberisch varkenshaasje, geserveerd ei en groenten 37 €	
WAGYŪ 100 g	Boeuf japonais Qualité 5+ • disponible selon arrivage • Japans rundvlees Kwaliteit 5+ • het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid •	110 €
TENDON	Assortiment de tempuras sur un lit de riz Assortiment van tempura op een bedje van rijst	32 €
OYAKODON	Poulet mijoté avec œuf poché et oignons, dans un bouillon doux à la sauce soja, servi sur un lit de riz Ochend gegaarde kip met gecookte ei en ui in een milde sojasausbouillon, geserveerd op rijst 32 €	
KATSUDON	Filet pur de porc pané, œuf poché et légumes à la sauce soja, servis sur un lit de riz Gepaneerd varkenshaasje, gecookte ei en groenten in sojasaus, geserveerd op rijst 32 €	

## SOUPE DE NOUILLES | NOEDELSOOPEN

TEMPURA UDON	Nouilles udon avec tempura Udon, tempura	25 €
KAMO NAMBAN	Nouilles udon avec canard	25 €
✓ KITSUNE UDON	Nouilles udon garnies de tofu frit caramélisé Udon, gecarameliseerde gefrituurde tofu	20 €
TENZARU	Nouilles froides udon ou soba - au choix - avec tempura Koude noedels - naar keuze - soba of udon, met tempura	25 €
✓ ZARU UDON/SOBA	Nouilles froides udon ou soba - au choix - servies avec une sauce soja légère et ses condiments Koude noedels - naar keuze - soba of udon, met sojadipsaus en bijhorende kr	