

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 110 € / pp

TEMPURA

Poissons et légumes frits en belgnet Vis en groenten, gefrituurd in een licht deegbeslag 95 € / pp

GINDARA SAIKYÔYAKI

Cabillaud noir mariné dans la pâte de soja, grillé
Zwarte kabeljauw gemarineerd in miso, gebraden 115 € / pp

TOROYAKI

Ventreche 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 | 115 € / 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 | 169 € / pp

KAMO YAKI

Magret de canard pré-coupé, grillé à la sauce de soja caramélisé
Voorgesneden gebakken eendenborst, met soja glazuursaus 95 € / 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 110 € / 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 105 € / 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 105 € / 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 • 115 € / pp

ENTRÉES | VOORGERECHTEN

EBI KORO Croquettes à la chair de scampis • deux pièces •
Kroket van scampi! • twee stuks • 30 €

FOIE GRAS TERIYAKI Foie gras d'oie poêlé, sauce de soja caramélisée, mirabelle japonaise
Gebakken ganzenlever, soja glazuursaus en Japanse mirabelle 39 €

GYÔZA 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 • 26 €

EBI GYÔZA Poêlée de raviolis japonais farcis aux crevettes • cinq pièces •
Japanse ravioli's gevuld met garnalen, gebakken in de pan • vijf stuks • 33 €

TATAKI Bœuf grillé en lamelles, assaisonné à la sauce ponzu
Gegrilde biefstuk, gesneden, met ponzu saus 33 €

YAKITORI Brochettes de poulet grillées à la sauce de soja caramélisée • trois pièces
Spiesjes van kip, met soja glazuursaus • drie stuks • 23 €

✓ 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, gesudderd in een bouillon met sojasaus,
afgewerkt met geraspte witte radijs en geparfumeerd met verse gember 20 €

✓ NASU AGUEDASHI Aubergines dorées, mijotées dans un bouillon à la sauce soja,
garnies de radis blanc râpé et parfumées au gingembre frais
Gebakken aubergines, gesudderd in een bouillon met sojasaus,
afgewerkt met geraspte witte radijs en geparfumeerd met verse gember 20 €

TORI KARA-AGUE Dés de poulet frits, sauce teriyaki
Gefrituurde hapjes van kip met sausje van teriyaki 23 €

✓ NASU DEN Aubergine grillée, nappée de sauce miso
Gegrilde aubergine, met zoete miso 22 €

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 29 €

POTAGES | SOEPEN

✓ NAMEKO JIRU Potage miso aux champignons japonais
Japanse paddenstoelensoep 11 €

✓ MISO SHIRU Potage à la pâte de soja et algues
Miso-soep 11 €

✓ KENCHIN JIRU Potage paysan aux légumes
Platteland-soep van groenten 11 €

SUIMONO Consommé japonais
Heldere Japanse consommé 11 €

SALADES

SUNOMONO MORIAWASE Hors-d'œuvre variés froids, assortiment de fruits de mer marinés
dans du vinaigre de riz
Koude hapjes met een selectie van zeevruchten
in een marinade van rijstazijn 33 €

SHAKE SUNOMONO Carpaccio de saumon cru
Dungesneden filet van rauwe zalm 30 €

MAGURO SUNOMONO Carpaccio de thon cru
Dungesneden filet van rauwe tonijn 39 €

KANI SUNOMONO Crabe mariné au vinaigre japonais,
accompagné d'émincé de concombre et algues
Krab gemarineerd in Japanse azijn,
geserveerd met komkommerschijfjes en zeewier 39 €

✓ WAKAME Salade d'algues vinaigrée
Sla van groot, gedroogd bladzeewier met rijstazijn 20 €

✓ MOZUKU Cheveux d'algues fraîches vinaigrés
Sla van vers stengelzeewier, met dressing van rijstazijn 20 €

✓ HORENSO GOMA-AE Épinards, sauce sésame blanc
Spinazie met sausje van witte sesam 20 €

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 belgnet 39 €
Scampis, vis en groenten gefrituurd in een licht deegbeslag petit/klein 26 €

EBI TEMPURA Scampis en belgnet 39 €
Scampis gefrituurd in een licht deegbeslag

SHAKE MISO YAKI Médailles de saumon rose écossais à la sauce pâte de soja,
sautés avec légumes
Schotse zalm met miso, gebakken en geserveerd met groenten 40 €

ONIGARA YAKI Demi-homard grillé, sauce miso Prix du marché
Halve kreeft, gegrild met miso Dagprijs

GINDARA SAIKYÔYAKI Cabillaud noir mariné dans la pâte de soja, grillé 56 €
Zwarte kabeljauw, gemarineerd in miso, gebraden petit/klein 40 €

TORO TERIYAKI Ventrière de thon grillé, sauce de soja caramélisée | selon arrivage |
Buikfilet van tonijn, gegrild, met soja glazuursaus
| afhankelijk van beschikbaarheid | 56 €

TOROYAKI Ventrière de thon grillé, accompagné d'une sauce vinaigre de riz
avec jeunes oignons et radis légèrement pimenté | selon arrivage |
Buikfilet van tonijn, met een sausje van rijstazijn, jonge uitjes en
licht pikante radijs | afhankelijk van beschikbaarheid | 56 €
petit/klein 40 €

SUSHI

NIGIRI Assortiment de poissons crus sur canapé de riz, légèrement vinaigré,
relevés au wasabi 46 €
Rauwe vis en schaaldieren, geserveerd op een basis van met
weinig azijnen Japanse groene mierikswortel op smaak gebrachte rijst petit/klein 28 €

SASHIMI

MORIAWASE Assortiment de poissons crus, sélection établie par le chef,
selon le marché 46 €
Dun gesneden rauwe vis, de keuze van de chef uit het dagaanbod petit/klein 28 €

MAGURO Filet de thon rouge 49 €
Rauwe tonijn petit/klein 30 €

SHAKE Filet de saumon cru 43 €
Rauwe zalmfilet petit/klein 26 €

TORO Filet de ventrière de thon crus | selon arrivage |
Buikfilet van tonijn, rauw
| het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid | 56 €
petit/klein 40 €

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,
op een bedje van aubergine 50 €

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 40 €

WAFÛ STEAK Filet pur bœuf écossais Angus prédécoupé et sauté à la sauce de soja caramélisé
Voorgesneden filet van Schots Angusrund, gebakken, met soja glazuursaus 40 €

KAMO YAKI Magret de canard pré-coupé, grillé à la sauce de soja caramélisé
Voorgesneden gebakken eendenborst, met soja glazuursaus 40 €

TONKATSU Filet pur de porc ibérique pané et légumes
Gepaneerd Iberisch varkenshaasje met groenten 38 €

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
Gepaneerd Iberisch varkenshaasje, gestoofd met gepocheerd ei en
groenten in een sojasausbouillon, geserveerd op rijst in een box 38 €

SHÔGA YAKI Émincés de filet pur de porc ibérique,
sauté à la sauce de soja et gingembre
Dunne reepjes van Iberisch varkenshaasje,
gegaard in sojasaus met gember 38 €

WAGYÛ 100 g Bœuf japonais Qualité 5+ • disponible selon arrivage •
Japanse rundsfilet Kwaliteit 5+
• het marktaanbod beperkt de beschikbaarheid • 125 €

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 •
Stoofpot van zeevruchten, geserveerd in een bouillon van miso en groenten
• naar keuze weinig of niet pikant • 88 € / pp

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 69 € / 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 69 € / pp

SOUPE DE NOUILLES | NOEDELSOEPEN

TEMPURA UDON Nouilles udon avec tempura
Udon met tempura 28 €

KAMO NAMBAN Nouilles udon avec émincé de canard
Udon met dun gesneden eendenborst 28 €

✓ KITSUNE UDON Nouilles udon garnies de tofu frit caramélisé
Udon, gegaardeed met gekarameliseerde gefrituurde tofu 25 €

TENZARU Nouilles froides udon ou soba - au choix - avec tempura
Koude noedels - naar keuze - soba of udon, met tempura 28 €

✓ 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 kruiden 25 €

Disponible à midi en semaine | Beschikbaar als lunch op weekdagen

PLAT DU JOUR | DAGSCHOTEL

BENTÔ Quatre petites préparations, potage miso et riz
Vier kleine gerechten, miso-soep en rijst 43 €

BUSINESS BENTÔ Hors-d'œuvres variés, potage, bentô et petits desserts ou café ou thé
Een selectie van voorgerechten, soep, bentô en
kleine dessertjes of koffie of thee 53 €

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
Assortiment van tempura op een bedje van rijst 33 €

OYAKODON Poulet mijoté avec œuf poché et oignons,
dans un bouillon doux à la sauce soja, servi sur un lit de riz
Zacht gegaarde kip met gepocheerd ei en ui in een milde sojasausbouillon,
gereserveerd op een bedje van rijst 33 €

KATSUDON Filet pur de porc pané, œuf poché et légumes à la sauce soja,
servi sur un lit de riz
Gepaneerde varkenshaas, gepocheerd ei en groenten in sojasaus,
gereserveerd op een bedje van rijst 33 €

SHAKE AVOCAT DON Sashimi de saumon et avocat sur un lit de riz vinaigré
Zalm-sashimi en avocado op een bedje van zoetzure rijst 36 €

YAKINIKU DON Émincés de bœuf mariné et grillé sur un lit de riz
Gemarineerd en gegrild rundvlees op een bedje van rijst 33 €

✓ Végétarien | Vegetarisch

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

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij ons personeel