

## SOUPES

### MISO SHIRU

Soupe à la pâte de soya, blanche et rouge.

A red and white soya bean paste soup.

4

### SUMASHI

Bouillon de poisson avec poissons et fruits de mer.

Fresh fish and seafood in clear Dashi fish broth.

1 Ø

### KING OYSTER SUMASHI

Nouilles de champignon Huitre Royal, Boeuf séché  
avec Soba et brouillon Dashi

King Oyster mushroom noodles, dehydrated beef  
with soba and Dashi fish broth.

12

## SALADES

### MIKADO

Salade du marché servie avec  
vinaigrette maison.

A special mixed salad served  
with Mikado's dressing.

8

### KAISOU

Salade d'algues et daikon,  
vinaigrette de sésame.

Seaweed salad and Daikon  
served with sesame dressing.

1 Ø

## FROIDS

### BOEUF TATAKI

Boeuf Angus cru légèrement grillé  
avec sauce ponzu.

Lightly broiled thin slices of Angus beef  
served with ponzu.

14

### HOTATE UME AE

Pétoncles frais, pâte de prune, shiso, yuzu,  
mayonnaise wasabi.

Fresh scallops, plum paste, shiso, yuzu,  
wasabi mayonnaise.

12

### TARTARE DE SAUMON

Salmon tartar.

14

### SUSHI PIZZA

Riz japonais, avec garniture de saumon fumé,  
thon épicé et crevettes.

Japanese rice pizza with smoked salmon,  
spicy tuna and shrimp.

13

### THON ROYAL

Thon rouge légèrement frit, avec tartar de thon  
servi en style tataki

Lightly fried bluefin Tuna tartar,  
served tataki style.

21

### SHIROMI USUZUKURI

Tranches de loup de mer frais et sauce ponzu.

Fresh sea bass served with ponzu sauce.

14



## CHAUDS

### IKA NO KARA-AGE

Calmars frits avec sauce mayonnaise wasabi.  
Fried calamari with wasabi mayonnaise.

11

### POULET KATSU

Poulet pané dans la chapelure japonaise.  
Poulet Katsu fried chicken.

14

### TOFU AGEDASHI

Légèrement frit, sauce tempura et flocons de Bonite  
Lightly fried with tempura sauce and Bonito flakes.

8

### TEMPURA

Légumes et crevettes, préparés dans une panure fine.  
Vegetables and shrimps, fried in light batter.

11

### GYOZA

Dumplings aux choix: Végétarien ou Crevette.  
Dumplings with choice of: Vegetarian or Shrimp.

10

### YAKITORY

Brochettes de poulet grillées, sauce teriyaki.  
Grilled chicken brochettes, teriaki sauce.

9

### CRABE À CARAPACE

Pané et frit, sauce savoureuse au gingembre.  
Fried soft shell crab, served with ginger dressing.

15

### BAVETTE GRILLÉE

Beurre de shiso sur un maki végétarien.  
Flank steak, shiso butter on a vegetarian maki.

11

### MORUE NOIRE

Marinée au Miso et rotie avec nouilles Soba.  
Miso-marinated black cod and soba noodles.

17

### HARU MAKI

Rouleaux Impériaux aux légumes, poulet et crevettes.  
Vegetable, chicken and shrimp spring rolls.

9

## PLATS PRINCIPAUX

### TERIYAKI

Mets grillés servis avec légumes sautés.  
Grilled dish served with sauted vegetables

<i>Végétarien / Vegetarian</i>	17
<i>Poulet / Chicken</i>	20
<i>Crevettes / Shrimps</i>	23
<i>Saumon / Salmon</i>	21
<i>Steak de Surlonge / Surloin Steak</i>	27

### BENTO

Assortiments de 6 spécialités du chef.  
Combination of 6 chef's specialities.

29

