ENTRÉES

EDAMAMÉ

AVOCADO SMASH
Piment aji amarillo, citron vert et tacos de maïs noir À partager

KING CRABE
Salade de papaye verte, origine russe

SANDO KAGOSHIMA FILET
Mayonnaise spicy - (grade4/5) Australie

SALADE D'ARTICHAUTS

BLACK COD DEN MISO LETTUCE

TACOS
3pcs

CHAMPIGNONS CONFITS
Pleurote et shiitaké confits

KING CRABE ET CITRON CAVIAR
Origine Russe

O'TORO MÉDITERRANÉE - CAVIAR BAERI ROYAL

KAGOSHIMA JAPONAIS ET TRUFFE D'ÉTÉ

TARTARE & CARPACCIO

ÉCRIN D'AVOCAT, GAMBERONI ROSSO EN TARTARE, CITRON CAVIAR

TATAKI DE BOEUF
Sauce piment à l'ail, pickles de moutarde et sarrasin soufflé, origine Allemagne

CARPACCIO DE LOUP
Huile de bergamote, gel de citron confit

CARPACCIO DE ST JACQUES TRUFFE D'ÉTÉ

O'TORO TARTARE - CAVIAR BAERI ROYAL
Ponzu truffe, tobiko

COUTEAUX EN ÉCRIN
Persillade fraiche et grenade

LANGOUSTINE ABURI
Tartare de salicorne et citron caviar

KAGOSHIMA WAGYU TARTARE, SHOKUPAN BUN

O'TORO TARTARE CITRON CAVIAR, SHOKUPAN BUN

GYOZA
5pcs

WAGYU À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3pcs
Jus de viande au gingembre

POULET GINGEMBRE ET CHAMPIGNONS NOIRS

CREVETTES PARFUMÉES À LA CITRONELLE
Sauce Sriracha

TEMPURA & CRISPY

NEMS AU POULET

ROCK SHRIMP OBSIBLUE

AUBERGINE TEMPURA
Sauce Miso

CRYSPY LOBSTER
Sake beurre blanc, caviar baeri

CAVIAR PRESTIGE SELECTION

	50GM	125GM
CAVIAR PRESTIGE BAIERI 3e WORLD CAVIAR AWARD		
CAVIAR PRESTIGE DAURICUS 2e WORLD CAVIAR AWARD		
CAVIAR PRESTIGE BELUGA 2e WORLD CAVIAR AWARD		

SUSHI

ROLLS
8pcs

Spicy Tuna Smoked
Thon épicé fumé, Takuan, concombre & oignon rouge

Salmon Truffle
Saumon, avocat, asperge, crème de truffe blanche

Crunchy Salmon Tartare
Maki tempura, tartare de saumon, jalapeño

Famous Ebiteen
Crevette en tempura et tartare, avocat, flocon de bonite

Wagyu Japonais Roll Flash
Wagyu japonais, avocat, furikake, wakamomo

Cloud Snow Crab
Crabe des neiges, algues Hijiki, pomme verte

Hamachi Roll
Tartare de sériole, ponzu à la truffe

Negi Toro 6pcs
Tartare de O'toro méditerranéen, yuzu kosho

Veggie Rolls
Asperge, avocat, wakame

Eryngii Rolls
Champignon Éryngii, pak choï, purée d'ail noire

NIGIRI 2pcs

Akami Bluefin Tuna
Thon Akami Bluefin, yuzu kosho, enoki

O'toro
Truffe d'été

Salmon Sake
Saumon, zest de citron, umeboshi

Salmon Belly
Ventrèche de saumon, purée de navet, ciboulette

Hamachi
Sériole, radis mariné au ponzu

Hotategai
Saint-Jacques, yuzu caviar et shiso

Kagoshima Wagyu
Miso à l'ail

Carabineros Baieri Caviar

Unagi Wakamomo
Anguille, jeune pêche Japonaise

Red Mullet
Rouget-barbet, caviar de mer

Uni
Oursin, shiso

SASHIMI 3pcs

Saumon

Thon Akami Bluefin

O'toro-Ventrèche

Hamachi-Sériole

Carabineros

BÂOLI SIGNATURE

SÉLECTION SPÉCIALE DE NIGIRIS
7pcs

SÉLECTION SPÉCIALE DE SASHIMIS
18pcs

FAMOUS
Sélection du Chef de Sushis et Sashimis
41pcs

GOLDEN FAMOUS CAVIAR
Sélection premium du Chef de Sushis, Sashimis et Caviar
41pcs

La maison n'accepte pas les chèques
CB & AMEX à partir de 77€, Prix nets, Service Compris
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines

WAGYU & KAGOSHIMA

CHATEAUBRIAND (400g)
WAGYU WESTHOLME
(grade4/5) Australie

TOMAHAWK WAGYU WESTHOLME
(grade8/9) Australie

FAUX FILET KAGOSHIMA JAPON (200g)
(grade4/5) Australie

SELECTION WAGYU BLACKMORE
FULL BLOOD
(grade 9+) à partir de 200g
par 100g

TEPPANYAKI

PAD THAÏ
Nouilles sautées aux légumes & cacahuètes
Volaille ou crevette, origine France

RIZ FRIT AU BŒUF
Gingembre, citronnelle, coriandre et pois gourmand

GAMBAS SAUTÉES
À la citronnelle et aux poivres asiatiques

TOFU FRIT ET SES CHAMPIGNONS
SHIITAKÉ
Proposition vegan

LANGOUSTE ENTIÈRE SAUTÉE
Façon teppanyaki

BLACK ANGUS CREEKSTON USA

BELLE ENTRECÔTE (300g)
Padrons brulés sauce Chimichurri

CÔTE DE BŒUF (1kg)
Padrons brulés sauce Chimichurri

TOMAHAWK (1,4kg)
Façon tigre qui pleure

POISSONS

BLACK COD
Mariné au den miso

SOLE MEUNIÈRE (1kg)
Beurre shiso et écorce de yuzu
Origine Atlantique

LOUP GRILLÉ (1,2kg)
Copeaux de fenouil et citronnelle
Origine Grèce

ROBATA

2pcs

POULPE MISO À L'AIL

QUEUE DE HOMARD BEURRE YUZU

SAINT JACQUES TRUFFE ET CÉBETTES

TIGRE QUI PLEURE BOEUF SIMMENTAL

POULET YAKITORI

ERYNGII, SOJA FUMÉ, PÂTE DE TRUFFE BLANCHE, NOISETTE DU PIEMONT

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS D'UN SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ

GARNITURES

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON À LA TRUFFE

POMME PURÉE MAISON

RIZ FRIT ASIATIQUE

FRITES FRAICHES

BROCCOLINIS GRILLÉS

POUSSES D'EPINARD TRUFFE COPEAUX DE PARMESAN

FRITES FRAICHES À LA TRUFFE

Tous nos plats sont servis sans accompagnement - Notre variété de truffe est la truffe d'été , tuber aestivum
Nos plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Nos plats sont cuits au four à charbon