

CARTE DU RESTAURANT

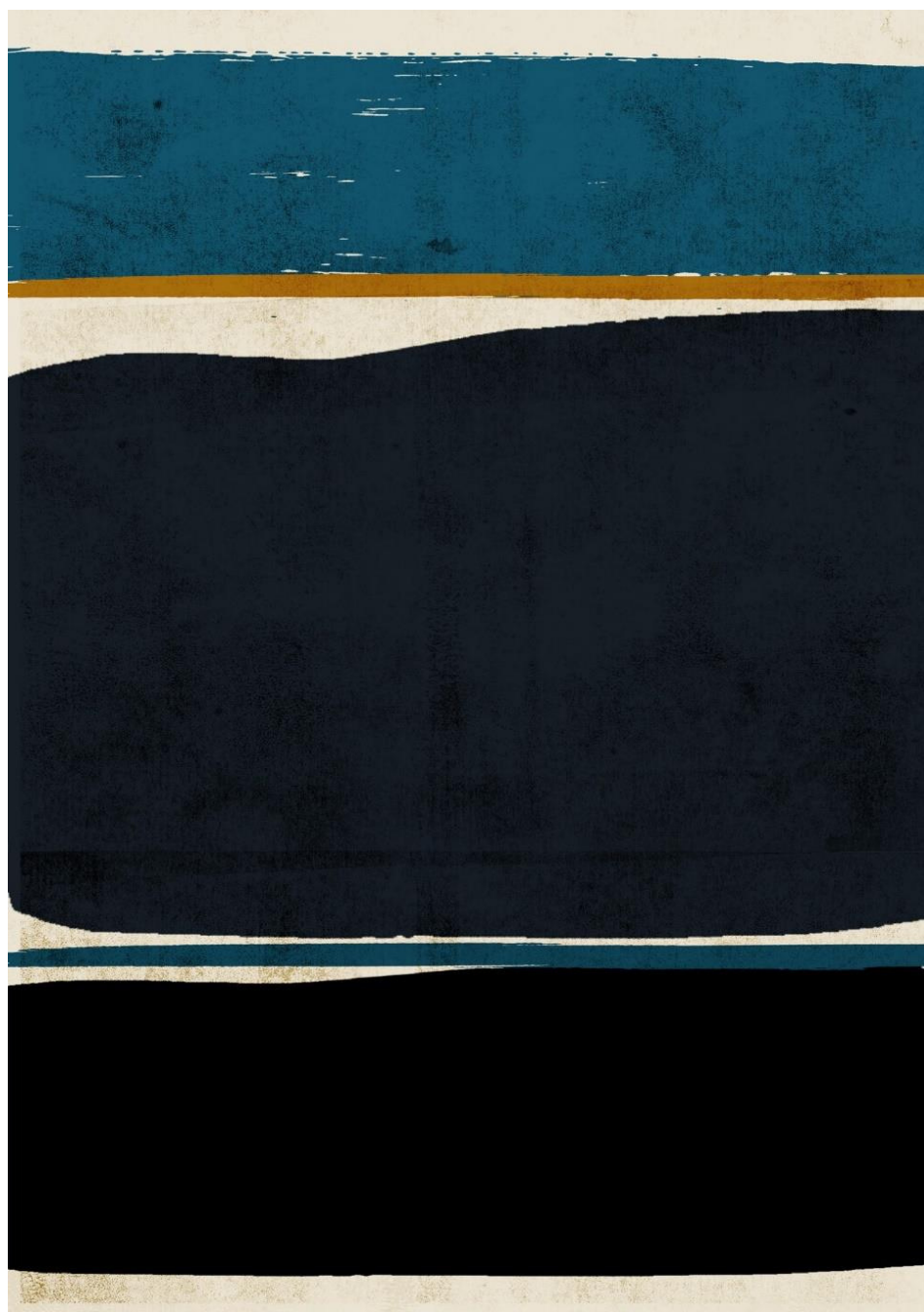
12h - 14h30 / 12 p.m. - 2:30 p.m.
19h30 - 22h30 / 7:30 to 10:30 P.M.

CARTE DU MIDI / LUNCH MENU

À CONSULTER AU RESTAURANT / TO BE CONSULTED AT THE RESTAURANT

MENU DÉJEUNER / LUNCH MENU 35€

PLAT + DESSERT + CAFÉ
MAIN + DESSERT + COFFEE



Mr Nakamoto
MONDRIAN

SUSHIS

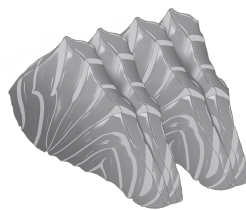
Tous les jours de 18h à 22h30
Every day from 6 p.m. to 10:30 p.m.

Assortiment de Nigiris
Selection of nigiri

(4 pcs) - 18.

Assortiment de Sashimis
Selection of sashimi

(8 pcs) - 24.



Sashimis (6 pcs)

Saumon 18.

Salmon

Loup 18.

Sea Bass

Thon 18.

Tuna

Anguille 18.

Eel



Makis (6 pcs)

Concombre 11.  

Cucumber

Avocat 11.  

Avocado

Loup 11.

Sea bass

Saumon 12.

Salmon

Thon 13.

Tuna



Nigiris (2 pcs)

Saumon 8.

Salmon

Loup 8.

Sea Bass

Thon 9.

Tuna

Anguille 9.

Eel



ROLLS SIGNATURE

Rolls signature

Thon, mangue, avocat, asperge et sauce spicy 6 pièces 23.

Tuna, mango, avocado, asparagus and spicy sauce

Saumon mi-cuit, avocat, asperge et yuzu 6 pièces 22.

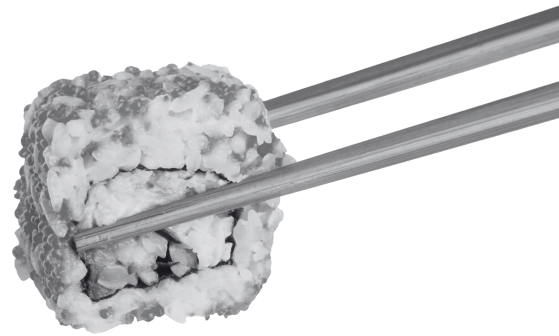
Half-cooked salmon, avocado, asparagus and yuzu

Saumon, fromage, avocat, concombre 6 pièces 22.

Salmon, avocado, cucumber

Anguille, saumon mi-cuit, shizo 6 pièces 23.

Eel, half-cooked salmon, shizo



OMAKASE

Je m'en remets à vous
I rely on you

Petit plateau 16 pièces 37.
Small plate

Grand plateau 32 pièces 69.
Large plate





POUR COMMENCER / TO START

Tartare de saumon, avocat et ponzu 15.
Salmon tartare, avocado, ponzu

Crudo dorade sauce yuzu 14.
Sea bream crudo, yuzu sauce

Carpaccio de poulpe vinaigrette citron 15.
Octopus carpaccio, lemon vinaigrette

Crudo de thon, mayonnaise wasabi 15.
Tuna crudo, mayonnaise wasabi

Tempura de gambas spicy mayo 13.
Tempura prawns, spicy mayo

Tempura de légumes du moment sauce kimchi 12.  
Vegetable tempura, kimchi sauce

Edamame truffe 10.  
Truffle edamame

Salade wakame, tofu, sésame 10.  
Wakame salad, tofu, sesame

Salade épinards katsuobushi vinaigrette citron 8.
Katsuobushi spinach salad, lemon vinaigrette

Guacamole au shichimi et coriandre 16.  
Guacamole with shichimi and coriander

Œuf mayonnaise soja mûré 7.
Egg mayonnaise, aged soy sauce

Brochette de poulet teriyaki 12.
Teriyaki chicken skewers

Tataki de bœuf sauce oignon ponzu condiment wasabi 15.
Beef tataki, onion ponzu sauce, wasabi

Tartare de bœuf sésame coriandre 14.
Beef tartare with sesame and coriander

Poulet karaage sauce épicée 16.
Karaage chicken, spicy sauce





PLAT PRINCIPAL / PLATES

Pad thaï gambas 28.
Prawn pad thaï

Saumon mi-cuit, laitue, avocat, furikake, vinaigrette citron 32.
Half cooked salmon, lettuce, avocado, furikake, lemon vinaigrette

Loup beurre blanc, soja, huile de poireau, riz frit coriandre 28.
Sea bass with beurre blanc, soy sauce, leeks oil, fried coriander rice

Black Cod laqué aubergine miso 45.
Lacquered black cod, aubergine, miso

Noix d'entrecôte argentine, haricots verts, soja 42.
Argentinian rib-eye steak with green beans, soja

Poke bowl saumon, avocat 28.
Salmon and avocado poke bowl

Coquelet entier mariné aux 5 épices, riz frit, coriandre 32.
Whole baby chicken marinated in 5 spices, fried coriander, rice

Porc tonkatsu, choux chinois 30.
Tonkatsu pork, napa cabbage

Linguine aux champignons shiitaké, pecorino, ail confit 28.
Shiitake mushroom linguini, pecorino, confit garlic

Assortiment de légumes verts, graines de courges 27. 🌱 🌱
Super green salad, all things green, pumpkin seeds

Viande bovine d'origine argentine. Volaille et viande porcine d'origine française. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes, consultez le QR code. Nous n'acceptons pas les chèques de banque. All meat used is from Argentina. Poultry origin: French. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Net prices in Euros. Service included. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the QR code.

LES DESSERTS

Finger ananas glacé 13.
Pineapple ice cream finger

Crème caramel vanille et granité d'orange sanguine 14.
Vanilla caramel and blood orange granite cream

Gâteau olive chocolat et pistache, glace vanille 15.
Olive chocolate and pistachio cake with vanilla ice cream

Pavlova fruits rouges 14.
Soft fruits pavlova

Mochi crème glacée au choix (3 pièces) 12.
Mochi ice cream of your choice (3 pieces) 🍃🍌

Café gourmand 14.
Gourmet coffee



Mochi glacé

Le mochi glacé est un dessert rond réalisé à base de pâte de riz (souvent colorée et parfumée) avec une crème glacée au cœur. Frozen mochi is a round dessert made from rice dough (often colored and flavored) with ice cream in the middle.

SÉLECTION DE COCKTAILS & SAKÉ

COCKTAILS

Cho Milk Punch 25.
Bombay Sapphire gin, plum, Volcan di mi Terra, épices, agrumes, yuzu, kiwi, thé butterfly pea, lait clarifié

Plum Manhattan 25.
Nikka for the Barrel, umeshu, sakura vermouth, cerise

Miso Old Fashioned 25.
Woodford Reserve bourbon, Hennessy VSOP, miso, umami, orange



Saké

SAKÉ

Takeno 2020 Kamen Kurabu 75.
Edition limitée - L'Attaque des Titans
Beyond The wall - Levi 144.
Beyond The wall - Eren 144.

Pétillant Awayuki sparkling 30cl 25.

Boisson typiquement japonaise, le saké est servi tout au long du repas. Typical Japanese drink, sake is served throughout the meal.

DES ALLERGIES ? SCANNEZ-MOI
ANY ALLERGIES ? SCAN ME

