

palace sushi-zen, voyage au coeur des sens...





..... irashaïmasé...

Nous vous souhaitons la bienvenue au palace sushi-zen dont la philosophie est de revisiter la cuisine japonaise traditionnelle. La recherche permanente d'un itamaesan est de moderniser sa manière de cuisiner en liant intimement esthétique et goût. Le plaisir visuel étant la première étape de la dégustation, il doit être assouvi pour que les papilles puissent commencer le voyage inattendu auquel cette cuisine avant-gardiste vous convie.

Le débutant va s'initier au mélange des saveurs et des couleurs tandis que le tsu (véritable connaisseur) appréciera l'audace des compositions.

La création d'une nouvelle atmosphère culinaire passe par le mélange des cultures et l'élaboration d'un nouveau type de mets. Chacun est ravi, l'amateur de poisson cru, de viande ou de légumes trouve de quoi satisfaire son exigence et son sens gustatif.

L'étonnement est le maître-mot de cette recherche gastronomique, notre pari est de vous extraire de la réalité quotidienne afin de vous offrir une parenthèse de découvertes et de dépaysement... Laissez-vous porter par la nouveauté !



ken kawakami



.....
itamaesan... le maître du sushi est le garant de la qualité et de la créativité des mets proposés dans un établissement. votre plus grand honneur est de le laisser choisir ce que vous allez déguster lors du repas.



HORS D'OEUVRES

tako no sunomono _poulpe vinaigré	16.-
kani no salad _salade de crabe et asperge	24.-
gyu no tataki salad _salade de boeuf saisi	20.-
wafu salad _salade mêlée petite portion	8.-
kaiso-salad _salade d'algues	10.-
tori no teriyaki _poulet, quelques feuilles de salade	17.-
gyu-carupaccio _carpaccio de bœuf	21.-
hamachi-carupaccio _carpaccio de sériole	18.-
sake-carupaccio _carpaccio de saumon	18.-
maguro-carupaccio _carpaccio de thon	19.-
moriawasé-carupaccio _assortiment de poissons	19.-
edamame _haricots de soja	7.-
riz vinaigré	3.-

sashimi... poisson cru servi sans riz, peut se consommer en entrée avant les sushis ou constituer un plat à lui seul. afin de garantir l'excellence gustative du sashimi, les chefs n'utilisent que des poissons de qualité supérieure pêchés dans des eaux d'une pureté absolue. il est servi avec une salade mêlée afin de pouvoir se rafraîchir le palais entre deux bouchées.

SASHIMI

sashimi moriawasé _sashimis 6 sortes ; 3 tranches	56.-
sashimi au thon _6 tranches	23.-
sashimi au saumon _6 tranches	21.-



sashimi mixte_ spécialité de notre itamaesan Kohji
_8 sortes

74.-

SOUPE MISO

misoshiru _soupe au miso avec algue, shiitake et tofu	6.-
--	-----

NOODLE SOUP

	demi-portion	portion
udon _soupe avec bœuf, légumes	12.-	21.-
_soupe avec poulet, légumes	11.-	19.-
soba _soupe avec bœuf, légumes	12.-	21.-
_soupe avec poulet, légumes	11.-	19.-



NIGIRI-SUSHI

tamago 2 pièces _omelette	8.-	amaebi 2 pièces _crevette crue	11.-
maguro 2 pièces _thon	10.-	ebi 2 pièces _crevette cuite	9.-
maguro-takuan 2 pièces _thon, radis confit	10.-	kani-ashi 2 pièces _patte de crabe saisie	10.-
sake 2 pièces _saumon	9.-	maguro-tataki 2 pièces _thon saisi	11.-
ika 2 pièces _calamar	9.-	sake-tataki 2 pièces _saumon saisi	10.-
tako 2 pièces _poulpe	9.-	shiitake 2 pièces _shiitake grillé	8.-
shiromi 2 pièces _dorade ou bar <i>selon arrivage</i>	12.-	asparagas 2 pièces _asperge	8.-
hotate 2 pièces _noix de st-jacques cru	12.-	gyu-tataki 2 pièces _bœuf saisi	11.-
hamachi 2 pièces _sériole	11.-	tori teriyaki 2 pièces _poulet	10.-
shime saba 2 pièces _maquereau mariné	9.-	hamachi teriyaki 2 pièces _sériole	11.-

nigiri-sushi... le terme nigiri signifie "pressé à la main". ce type de sushi est traditionnellement composé d'une fine tranche de poisson cru comprimée sur du riz. la recherche d'équilibre gustatif entre le riz vinaigré et sa garniture est une donnée essentielle de la réussite du sushi. La notion de chaud/froid est, ici, introduite par l'utilisation de produits grillés ou mi-cuits.

sake teriyaki 2 pièces _saumon	10.-	tobiko 2 pièces _oeufs de poisson volant	10.-
maguro-yukke gunkan 2 pièces _tartare de thon piquant, œuf de caille	12.-	ikura 2 pièces _oeufs de saumon	12.-
gyu-yukke gunkan 2 pièces _tartare de bœuf, œuf de caille	12.-	sake-mozzarella gunkan 2 pièces _saumon, mozzarella	12.-
sake-ikura gunkan 2 pièces _saumon, œufs de saumon	13.-		



spécialités de notre itamaesan Kohji



unagi-camembert 2 pièces _anguille et camembert grillés	13.-
maguro foie gras 2 pièces _foie gras	16.-
hotate-aburi foie gras 2 pièces _noix de st-jacques saisie, foie gras et truffes	16.-
gyu-yukke, uni gunkan 2 pièces _tartare de bœuf avec oursin	16.-
uni uzura 2 pièces _corail d'oursin, œuf de caille	16.-
caviar uzura gunkan 1 pièce _caviar, œuf de caille	16.-
caviar gunkan 1 pièce _caviar	19.-



MAKI-SUSHI

avocado roll <i>classique 3 pièces</i> _feuille d'algue, avocat	6.-
tekka roll <i>classique 3 pièces</i> _feuille d'algue, thon	7.-
tekka avocado roll <i>classique 3 pièces</i> _feuille d'algue, thon, avocat	7.-
sake roll <i>classique 3 pièces</i> _feuille d'algue, saumon	7.-
sake, avocado roll <i>classique 3 pièces</i> _feuille d'algue, saumon, avocat	7.-
kappa roll <i>classique 3 pièces</i> _feuille d'algue, concombre	6.-
daïzu tekka roll <i>3 pièces</i> _feuille de soja, thon, avocat	7.-
daïzu sake roll <i>3 pièces</i> _feuille de soja, saumon, patte de crabe	7.-
daïzu kappa roll <i>3 pièces</i> _feuille de soja, concombre, corail d'oursin	7.-
spicy tuna roll <i>3 pièces</i> _thon piquant, rucola, fils de piment	9.-
spicy salmon roll <i>3 pièces</i> _saumon, rucola, fils de piment	9.-
chicken teriyaki roll <i>3 pièces</i> _poulet teriyaki, salade	9.-
golden roll <i>3 pièces</i> _crabe, concombre, tobiko, avocat	9.-



gyu-yuke-spicy roll *3 pièces* 9.-
_tartare de boeuf piquant, rucola

california roll *4 pièces* 15.-
_tobiko, crevette, surimi, avocat, sésame

dragon roll *4 pièces* 15.-
_anguille grillée, concombre, avocat, pousses de radis

saumon-mango *4 pièces* 15.-
_saumon, mangue, avocat, concombre, pousses de radis

philadelphia roll *4 pièces* 15.-
_fromage philadelphia, saumon fumé, tobiko, rucola



rainbow roll *4 pièces* 17.-
_proposition créative de notre itamaesan Kohji

maki-sushi... {sushi roulé} les ingrédients sont enroulés dans une feuille de nori. une fois roulé le hosomaki est coupé en plusieurs morceaux. sa forme permet aux itamaesans de laisser libre cours à leur créativité et de ravir nos papilles par un mariage de saveurs inattendues.

daïzu... certains makis sont enroulés dans une daïzu sheet (feuille de soja) remplaçant le nori habituel. le goût moins prononcé de la feuille de soja permet aux saveurs d'être mieux appréhendées. d'une couleur plus claire que le nori elle permet des jeux esthétiques plus originaux et donne un aspect plus délicat au maki.

california roll... ces sushis ne sont pas d'origine japonaise mais ont été créés afin de se rapprocher du goût occidental en introduisant pour la première fois des ingrédients non utilisés au japon.



TEMAKI-SUSHI

california _surimi, avocat, crevette	10.-
maguro yuke _thon mariné piquant, pousses de radis, salade	10.-
sake avocado _saumon, avocat, salade	10.-
ebi kyuri _crevette cuite, concombre, salade	10.-
unagi kyuri _anguille, concombre, salade	11.-
tori teriyaki _poulet teriyaki	10.-
kani avocado _crabe, avocat	11.-
gyu-yukke _bœuf piquant	11.-

CHIRASHI

thon	36.-
saumon	32.-
mixte _dorade, thon, saumon, sériole, anguille, omelette	36.-

temaki-sushi... ce cornet aux algues permet de marier diverses garnitures en un seul sushi. Il était le plat préféré des itamaesans trop occupés pour prendre le temps de confectionner un sushi en bonne et due forme. il est un mets délicieux aux saveurs riches et originales.



MORIAWASE

yayoi 6 nigiris, 3 makis, 2 makis spéciaux _assortiment de 11 pièces de sushis et makis	43.-
kisaragi 8 nigiris, 6 makis, 2 california rolls _assortiment de 16 pièces de sushis et makis	59.-
assortiment de makis 8 pièces (soir uniquement) _2 pièces daïzu roll, spicy roll, chicken teriyaki, golden roll, california, dragon roll, philadelphia roll	24.-

équilibre et harmonie de saveurs inattendues,
découvrez la cuisine japonaise d'avant-garde...

palace sushi-zen

