



P
É
R
O
U

J
A
P
O
N

F
U
S
I
O
N



Le mélange de deux cultures très différentes a donné lieu à la cuisine NIKKEI dont le nom est celui qui était donné aux enfants des immigrants japonais au Pérou.

L'aji est un des produits les plus utilisés dans la cuisine péruvienne. En japonais, ce mot signifie également Goût et Saveur.

Avec les meilleurs produits, beaucoup de goût et toute la saveur du monde, nous vous souhaitons de passer un excellent moment en compagnie.



Alejandra Ormeño

PISCO SOUR		7.00€
CLASSIQUE : Pisco, sirop de sucre de canne, citron vert		
FRUIT DE LA PASSION : Pisco, sirop de sucre de canne, fruit de la passion		
KION SOUR		7.00€
Pisco, glace citron vert et gingembre, sirop de sucre de canne, citron vert		
PISCO PUNCH		7.00€
Pisco, purée d'ananas, sirop de sucre de canne, citron vert		
MOJADITO		8.00€
MANGUE : Pisco, sucre roux, menthe fraîche, mangue		
CHILCANO		7.00€
Pisco, ginger ale, citron vert		
BOISSONS GAZEUSES		5.00€
Chicha morada (boisson sucrée à base de maïs violet)		
Fruit de la passion		
BIÈRES		4.50€
Cusqueña blonde (Pérou)		
Cusqueña brune (Pérou)		
Kirin Ichiban (Japon)		
SAKÉS		
Saké Baekwa		3.50€
Saké Seda Líquida		4.80€
		14.00€
		19.20€
PISCO (AU VERRE)		
Pisco quebranta		3.50€
Pisco macéré avec des pruneaux		4.50€

 	EDAMAME	6.00€
	Sautés avec du sel de piment jaune ají	
	CAUSA À L'ENCRE DE SEICHE	8.00€
	Calamars anticucheros à la crème d'avocat et chalaquita	
	CREVETTES ROUGES CARABINEROS EN TEMPURA	22.00€
	Accompagnées de soja au piment rocoto	
	HUÎTRES SHOYU SAKÉ	4.50€
	Avec oignons marinés, piment jaune ají limo et coriandre	
	POULET CROUSTILLANT ET SA SAUCE AUX AGRUMES	9.00€
	Mariné dans une sauce piquante acide	
	TARTARE DE VEAU	14.00€
	Avec des œufs de caille et des piments fumés accompagnés d'un soufflé aux pommes de terre	
	BUNS DE CANARD	11.50€
	Avec du concombre kyuri zuke et une sauce hoisin au piment jaune ají limo	
	POMME DE TERRE FARCIE	10.50€
	Au goût de veau, crème de piment rocoto et sauce créole	



piquant



végétalien

— Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.

-  **CEVICHE CLASSIQUE** 21.⁰⁰€
Maigre mariné dans du lait du tigre
-   **CEVICHE CARRETIILERO** 21.⁰⁰€
Fruits de mer avec du lait du tigre au piment jaune ají limo et des calamars frits
- SOGI SUKURI DE SAUMON** 18.⁰⁰€
Lait de tigre façon nikkei et avocat
- CEVICHE NIKKEI** 23.⁰⁰€
Thon, lait de tigre au tamarin, avocat et concombre
-  **SALADE DE QUINOA** 9.⁰⁰€
Avec légumes marinés, vinaigrette au soja et au piment jaune ají limo
- TIRADITO DE GAMBAS** 18.⁰⁰€
Au lait de tigre classique et croustillant de patate douce
- MAKI AU PARMESAN** 15.⁵⁰€
Maki aux crevettes et salade, entouré de coquilles Saint-Jacques, sauce au parmesan, oignons frits et feuilles de coriandre
- MAKI AU CEVICHE** 15.⁰⁰€
Maki à l'avocat et aux coquilles Saint-Jacques enrobées de panko, enroulé dans du thon avec une sauce ceviche et de la patate douce
-  **MAKI CREVETTE** 16.⁵⁰€
À la plancha avec avocat et concombre Cubierto de tempura à la sauce piquante
-  **MAKI GRILLÉ** 9.⁵⁰€
Légumes fumés et sauce anticuchera
- NIGUIRI DE MAGRET** 12.⁰⁰€
Canard à la sauce hoisin de piment rocoto
- NIGUIRI A LO POBRE** 12.⁵⁰€
Filet de wagyu, œufs de caille et réduction de soja
- SAKURA MARU さくら丸** 26.⁰⁰€
6 makis, 5 niguiris et 5 sashimis

 GYOZAS DE SHITAKE ET TOFU	14.50€
Servis dans leur jus de cuisson avec un croustillant de riz	
 TACU TACU A LO MACHO	23.00€
Cubierto de fruits de mer et sofrito de piments jaunes	
 SUDADO DE LOUP DE MER	19.00€
Avec de la tomate, de l'oignon, du saqué et une touche de piquant	
 POULPE GRILLÉ	21.00€
Poulpe mariné dans du saké panca sur un kumquat au piment jaune ají limo	
RIZ AU CANARD CUIT À L'ÉTOUFFÉE	19.00€
À la coriandre et aux légumes	
CHAUFA SPÉCIAL	17.00€
Riz sauté aux légumes, porc rôti, poulet, crevettes et omelette	
RAMEN DE POITRINE DE PORC	17.50€
Charshu, tamagoyaki et soba	
ONGLET DE WAGYU SAUCE PACHAMANQUERA	26.00€
Viande marinée cuite à la braise aux herbes andines	
FILET SAUTÉ	20.00€
Filet de veau, oignons, tomates, pommes de terre et réduction de soja	



piquant



végétalien

— Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.

