



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€	14.00€
Saké Seda Líquida	4.80€	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	
	CREVETTES ROUGES CARABINEROS EN TEMPURA	22.00€
	Accompagnées de soja au piment rocoto	
	HUÎTRES SHOYU SAKÉ (Par unité)	4.50€
	Avec oignons marinés, piment jaune ají limo et coriandre	
	COUTEAUX STYLE PÉRUVIEN	9.00€
	Chalaquita et lait de tigre au piment jaune	
	TARTARE DE THON	16.00€
	Shari (riz vinaigré) croquant, avocat, nori (algue), negui (ciboule) et sauce ponzu à base d'agrumes	
	CAUSA (PURÉE FOURRÉE) AU CRABE	19.30€
	Crabe, émulsion de raifort et avocat	
	BUNS AU POISSON FRIT	9.00€
	Oignon mariné et sauce siracha maison au piment limo	
	POULET CROUSTILLANT ET SA SAUCE AUX AGRUMES	9.00€
	Mariné dans une sauce piquante acide	
	AILES DE POULET NIKKEY	12.00€
	Braisées avec des saveurs orientales et carambole	
	TIRADITO (LAMELLES) DE BŒUF	14.50€
	Shoyu et pisco avec pommes paille	



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	
CEVICHE NIKKEI	23. ⁰⁰ €
Thon, lait de tigre au tamarin, avocat et concombre	
USUZUKURI DE SAUMON	16. ⁷⁰ €
Lait de tigre au yuzu et condiments marinés	
 SOLTERITO DE QUINOA	9. ⁰⁰ €
Accompagné de légumes et d'un assaisonnement aux agrumes	
MAKI AU PARMESAN (8 p.)	15. ⁵⁰ €
Maki aux crevettes et salade, entouré de coquilles Saint-Jacques, sauce au parmesan, oignons frits et feuilles de coriandre	
MAKI AU CEVICHE (8 p.)	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 GRILLÉ	9. ⁵⁰ €
Légumes fumés et sauce panka	
MAKI BŒUF KATSOBUSHI	13. ⁹⁰ €
Avocat, asperges et sauce à l'huitre	
MAKI ANTICUCHO	14. ⁵⁰ €
Maigre farci à la crevette furai et à l'avocat avec sauce anticucho	
NIGUIRI A LO POBRE	12. ⁵⁰ €
Bœuf, œufs de caille et réduction de soja	
PLATEAU SAKURA MARU さくら丸	26. ⁰⁰ €
6 makis, 5 niguiris et 5 sashimis	

 GYOZAS AU SHITAKE ET TOFU	14.50€
Sur un bouillon dashi et un croustillant de champignons	
 SOUPE DE MERLU	23.00€
Avec fruits de mer et tubercules	
 CALAMARS YAKINITZU	18.30€
Avec fèves de soja, pois mange-tout et maïs	
TATAKI DE THON	25.50€
Miel de miso et piment jaune, sésame et petits légumes	
 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	
POITRINE DE PORC DANS RÉDUCTION DESOUBE AUX RAMEN	15.00€
Accompagnée de tacu tacu aux haricots et sauce criolla	
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	
PAIN	1.70€



piquant



végétalien

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

