



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		
CHICHA SOUR		7.00€
Pisco, chicha morada, 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 panca ají	
CREVETTES ROUGES CARABINEROS EN TEMPURA	22.00€
Accompagnées de soja au piment rocoto	
HUÎTRES PÉROU JAPON	4.50€
Infusion de gingembre et piment ají limo à l'avocat	
 PÉTONCLES « PICANTONAS »	12.00€
Beurre de piment rocoto, saké et ail croquant	
YUKKE DE THON	16.00€
Shari (riz vinaigré) croquant, avocat, nori (algue), negui (ciboule) et sauce ponzu à base d'agrumes	
GYOSAS AU CANARD ET AUX SHIITAKÉS	11.00€
Barbecue piment ají limo et ananas	
 BAO PORC RÔTI	9.00€
Sauce aigre-douce et pickles	
 POULET CROUSTILLANT ET SA SAUCE AUX AGRUMES	9.00€
Mariné dans une sauce piquante acide	
AILES DE POULET NIKKEI	12.00€
Braisées avec des saveurs orientales et carambole	



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	20. ⁰⁰ €
De saumon, leche de tigre au soja et gingembre, daikon et kiuri	
TIRADITO DE COQUILLES SAINT-JACQUES	22. ⁵⁰ €
Avec ají jaune fumé et avocat	
CAUSA DE CREVETTES À L'ESCABÈCHE	17. ⁰⁰ €
Crevettes, oignons, ají panca et vinaigre	
 SALADE D'ALGUES ET DE TOFU	12. ⁰⁰ €
Kiuri, radis, sésame, agrumes et furikake cholo	
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 VEAU 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	
URAMAKI DE TARTARE DE SAUMON	15. ⁰⁰ €
Avocat, kiuri, quinoa et sauce aigre-douce au soja	
NIGIRI A LO POBRE	12. ⁵⁰ €
Veau, œufs de caille et réduction de soja	
PLATEAU SAKURA MARU さくら丸	26. ⁰⁰ €
6 makis, 5 nigiris et 5 sashimis	

CONSOMMÉ NIKKEI	14.50€
Avec dumpling au porc et aux gambas	
 KARE UDON À L'AJÍ JAUNE	16.00€
Aux gambas	
TATAKI SAUMON	21.00€
Avec purée d'aubergines fumées, kimchi et sambaizu	
 POULPE GRILLÉ	22.00€
Poulpe mariné dans du saké panca sur un kumquat au piment jaune ají limo	
RIZ CRÉMEUX AU CHUPE DE CREVETTES ROUGES	23.00€
Avec crevettes et ají sautés, fèves de soja, fromage frais et œuf poché	
RIZ AU CANARD	19.00€
À la coriandre et aux légumes	
CHAUFA SPÉCIAL	17.00€
Riz sauté aux légumes, porc rôti, omelette aux crevettes et tamarin	
TATAKI DU BŒUF MATURÉ	21.00€
Grillé avec chimichurri à l'ají, au maïs et aux pommes de terre	
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.

