

L'Isakaya

Brasserie japonaise



OMAKASE Midi - 6 Temps

En semaine, du mercredi au vendredi

29.€



OMAKASE Soir - 9 Temps

Tous les soirs du mardi au samedi & le samedi midi

49.€



Le menu Omakase change fréquemment en fonction de l'arrivage des produits et de nos envies du moment.

Pensez à nous signaler vos allergies et régimes alimentaires lors de la réservation afin que l'on puisse vous proposer la meilleure expérience.

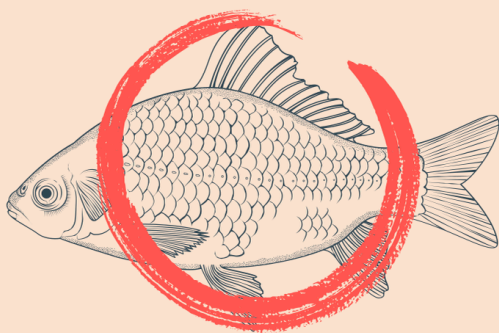
Le menu est individuel et proposé pour l'ensemble des convives.



Un accord mets et saké personnalisé est également possible pour accompagner le menu.



Prix indiqués en euros tte service compris



À la carte



Végétarien



1 par personne recommandé



Cuisson lente, à anticiper

Plats froids

Tsukemono - Légumes marinés

2

Edamame

5

Ikura zaru soba - Nouilles de sarrasin, oeufs de truite, tsuyu

9

Tofu soyeux Hiyayakko - Purée de gingembre, bonite séchée

7

Tofu soyeux Goma dare - Pâte de sésame, mirin

7

Plats chauds

Yaki sakana - poisson du moment

9

Légume du moment miso dengaku - laqué au miso noir

8

Kinpira gobo - sauté de bardane et carottes au sésame

8

Assortiment de 3 Yakitoris - grillés au binchotan

9

Yaki onigiri - Riz grillé au binchotan, sauce tare

6

Riz blanc

4

Et les plats froids et chauds du moment à l'ardoise !

Pour terminer

Miso shiru - Bouillon de miso maison du moment

4

Inarizushi - Sushi de tofu frit mariné

3

Panna cotta au lait de coco et matcha

7

Dessert du moment

-

Thé ou infusion japonaise

6

Les Boissons - Quelques recommandations

BGP Blonde fumée 7

Kameizumi OEL-24 7

Shochu de patate douce 9

Cocktail À la Fraîche 9

Thé Genmaicha 6

Limonade au yuzu frais 7