

Côté Brasserie

LES ENTRÉES

Gambas à l'ail	13 €	Crème de poireau	11 €
<i>Gambas sautées à l'ail, beurre et coriandre fraîche (2,7)</i>		<i>Servie avec des croûtons croustillants (1,7)</i>	
Assiette mixte charcuterie	18 €	Escargots - 6 pièces	9 €
<i>Assortiment généreux de charcuteries luxembourgeoises (7)</i>		<i>Escargots de bourgogne au beurre persillé (7)</i>	
Chipironis	13 €	Escargots - 12 pièces	17 €
<i>Petits calamars frits, sauce aioli (1,3,4,10)</i>		<i>Escargots de bourgogne au beurre persillé (7)</i>	

LES SALADES

Salade de pouple teriyaki	14 €	Salade César maison	17 €
<i>Pouple de mer mariné et grillé au teriyaki, jeunes pousses et légumes (4,6,11)</i>		<i>Cœur de romaine, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce César onctueuse (1,3,7)</i>	
Salade mixte saumon fumé	18 €		
<i>Jeunes pousses, saumon fumé, fraises, noix croquantes et sauce blanche au citron (4,7,8)</i>			

MENU POP - ENFANTS

Jusqu'à 10 ans + 1 boisson soft 25cl

Burger de poulet	14 €	Spaghetti boulettes	14 €
<i>Burger de poulet croustillant, cheddar fondant, salade et sauce maison, servi avec frites (1,3,7)</i>		<i>Spaghetti frais, boulettes de viande savoureuses et sauce tomate maison généreuse (1,3,7)</i>	
Nuggets de poulet	14 €		
<i>Poulet pané, servi avec des frites</i>			

Côté Brasserie

LES POISSONS

Daurade purée & pak-choï 24 €

Filet de daurade poêlé, purée de pommes de terre onctueuse et pak-choï sauté et sauce crémeuse de St Jacques (4,7)

Filet de thon teriyaki 30 €

Filet de thon snacké sauce teriyaki maison, riz parfumé et pleurotes sautés (4,6,11)

Poulpe grillé 29 €

Poulpe de mer grillé, Accompagné de purée de pommes de terre et d'épinards à la crème (4,7)

Les Saint-Jacques 29 €

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux à l'ail noir (7,14)

LES VIANDES

Filet de bœuf grillé 35 €

Filet de boeuf grillé, accompagné de frites et légumes. Sauce au choix (7)

Emincé de bœuf à l'ail 32 €

Filet de boeuf sauté à l'ail et cornichons, sauce brune moutarde, servi avec frites et salade (7,9)

Entrecôte grillée 34 €

Entrecôte servie avec frites et légumes. Sauce au choix

Cordon bleu 26 €

Escalope de poulet panée farcie jambon-fromage, crème champignons, frites et salade (7)

Bouchée à la reine 22 €

servie avec frites et salade mixte (1,7)

Burger All Zesummen 22 €

Steak 100 % boeuf, oignon frais, salade, tomate, cheddar fondant et sauce du chef (1,3,7)

Nos sauces : poivre, champignons, béarnaise, moutarde, aïoli

Portion de frites seule, portion de riz seule ou salade mixte sauce vinaigrette seule : 5€

PÂTES & RISOTTOS

Tagliatelle Carbonara classique 20 €

Tagliatelle fraîches, lardons, oeuf, parmesan et crème (1,3,7)

Risotto asperges vertes citron 20 €

Risotto parfumé aux asperges vertes et zeste de citron (7)

Côté Brasserie

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

10 €

Classique crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon (1,3,7)

Crumble aux pommes

12 €

Crumble tiède aux pommes et boule de glace vanille maison (1,3,7)

Fondant au chocolat

12 €

Fondant cœur coulant chocolat noir, glace vanille (1,3,7)

Café gourmand

14 €

Café ou thé + trio de dessert du moment (1,3,7)

Soufflé Grand-Marnier

14 €

Soufflé froid au Grand-Marnier accompagné d'une liqueur de Grand Marnier (1,3,7)

2 boules de glace au choix

6 €

vanille, café, chocolat, fraise, pistache (3,7,8)

Mochis

3 €

Thé vert, passion, vanille, Yuzu, fleur de cerisier (1,7)

Sushis et Asie

ENTRÉES FROIDES

Fraîcheur et légèreté japonaise

Wakame

6 €

Salade d'algues wakame marinées au sésame toasté, huile de sésame et vinaigre (6,11)

Ceviche All Zesummen

12 €

Mix thon et saumon, infusé aux épices citronnées, piment et poulpe (2,4,6,9)

Carpaccio

11,5 €

Lames de saumon ou dorade, servies avec sauce ponzu du chef et ya-yu, finalisées aux graines germées (4,11)

ENTRÉES CHAUDES

Chaleur et douceur japonaise

Edamame

5 €

Fèves de soja japonaises cuites et servies dans leurs cosses, fleur de sel (6)

Miso Traditionnelle

5 €

Soupe de pâte de soja, tofu, wakamé et ciboulette (6)

Miso du Chef

8 €

Tofu, wakamé, saumon, thon, crevettes, katsuobushi (1,2,4,6,11)

Miso Vegan

7.5 €

Soupe de pâte de soja, tofu, wakame, shimeji et moyashi

Torpedos - 5 pièces

9 €

Crevettes en tempura, accompagnées de la mayonnaise du chef (1,2,3,7)

Yakitori

9 €

Brochette de poulet sauce yakitori (3 pièces) (1,6)

Takoyaki

9 €

Boulette de poulpe 5pc (1,4,6)

Gyoza Poulet - 5 pièces

9 €

Gyoza cuits à la vapeur et saisis, accompagnés de la sauce du chef (1,6,11)

Gyoza Veggie - 5 pièces

9 €

Gyoza cuits à la vapeur et saisis, accompagnés de sauce sésame du chef (1,6,11)

Sushis et Asie

HOSOMAKIS TRADITIONNELS (8 PIÈCES)

Rouleaux fins, ingrédients classiques

Saumon

7 €

Saumon frais cru (4)

Thon

7.5 €

Thon frais cru (4)

Daurade

7 €

Daurade Poisson blanc premium, léger au furikake (4)

Thon ou saumon cuit

7 €

Thon ou saumon cuit, mayo épices masago, sésame, ciboulette (3,4,7,11)

Thon Mayo Piment

7.5 €

Thon, mayonnaise japonaise au piment sriracha (3,4,7)

Tamago

6.5 €

Omelette sucrée (3)

Concombre

6 €

(-)

Avocat

6.5 €

(-)

NIGIRIS

(2 PIÈCES)

Poisson ou fruit de mer sur riz vinaigré

Nigiris de Saumon

6.5 €

Tranche de saumon frais sur riz (4)

Nigiris de Thon

7.5 €

Thon rouge de coupe noble (4)

Nigiris d'Anguille Grillée

7.5 €

Anguille laquée au teriyaki 1,4,6)

Nigiris de Crevette

6.5 €

Crevette cuite (2)

Nigiris de Dorade

6.5 €

Poisson blanc premium, léger (4)

Nigiris Hokkigai

7 €

Palourde arctique ferme, goût sucré (14)

Nigiris Inari

6.5 €

Riz dans poche de tofu frit sucré (1,6)

Nigiris d'Avocat

6 €

Tranche crémeuse d'avocat sur riz (-)

Nigiris Tamago

6.5 €

Omelette japonaise sucrée (3)

Sushis et Asie

URAMAKIS CALIFORNIA

(8 PIÈCES)

sushi inversé (le riz est à l'extérieur)

Saumon California

12 €

Saumon Cream cheese, concombre, finalisé au masago (3,4,7)

Saumon Avocat

12 €

Saumon, Avocat, finalisé au masago (3,4)

Thon Concombre

13 €

Thon, concombre, finalisé au masago (3,4)

Thon Jalapeños

13.5 €

Thon, avocat, mayonnaise masago wasabi, sriracha et jalapeños (3,4,7)

Torpedo Concombre

12 €

Crevette Torpedo, Concombre, finalisé au mayonnaise masago (3,7)

California Veggie

12 €

Tamago, concombre, avocat au cream végan finalisé au quinoa croustillant et graines germées (1,3,11)

California Vegan

12 €

Inari, avocat et mangue au cream végan et finalisé au quinoa croustillant et graines germées (1,6,11)

SASHIMIS TRADITIONNELS

(5 PIÈCES)

Poisson cru tranché, servi avec gingembre mariné et wasabi

Sashimi de Saumon

10 €

Tranches de saumon frais, fondant et délicat (4)

Sashimi de Thon

11.5 €

Thon rouge de première qualité, coupe noble (4)

Sashimi de Poulpe

11.5 €

Poulpe tendre, coupé finement (14)

Sashimi de Dorade

10 €

Poisson blanc premium frais, léger et raffiné (4)

Sashimi Saint-Jacques

12 €

Saint-Jacques fraîches avec oeufs de saumon et wakamé (3,14)

Sashimi Thon Mi-Cuit

12 €

Thon mi-cuit à l'huile de sésame et au piment sriracha (3,4,11)

Sashimi Hokkigai

11 €

Palourde arctique ferme, goût sucré et marin (14)

SASHIMIS SPÉCIAUX (8 PIÈCES)

Poisson cru ou mariné - gourmet

Salmon Black

16 €

Sashimi de saumon mariné à la sauce soja aux épices, mayo royale passion, kumquat et croustillant de poireaux (3,4,6,11)

Yaki Hotate

18,5 €

Saint-Jacques flambées à l'huile de truffe et fleur de sel, zeste de citron shimeji et masago, finalisées aux sauce ponzu du chef (3,14)

Sushis et Asie

NIGIRIS SPÉCIAUX (2 PIÈCES)

Édition premium - gourmet

Saumon Flambé Truffé

8.5 €

Ventre de saumon flambé, à l'huile de truffe et fleur de sel, zeste de citron (4)

Saumon Black Mariné

8.5 €

Saumon mariné à la sauce soja aux épices, mayo royale passion et kumquat (3,4)

Saint-Jacques Flambées Truffe

9.5 €

Nigiri de Saint-Jacques flambé à l'huile de truffe et fleur de sel. Finalisé aux zestes de citron sicilien et de masago (3,14)

Nigiri du Chef Vegan | Veggie

7,5 €

Asperge sautée à la truffe noire, shimeji sauté et fleur de sel (-)

Thon et Foie Gras

9.5 €

Thon frais et foie gras flambé, garnis de gelée rouge et de praliné (4)

TEMAKIS

Cônes de nori, garnitures généreuses

Saumon Traditionnel

8 €

Saumon Cream cheese, concombre, masago (4)

Torpedo

8 €

Torpedo concombre, crème black, finalisé au croustillant de poireaux (2,3,7,11)

Thon Traditionnel

9.5 €

Thon, concombre, masago (4)

Thon Jalapeños

10.5 €

Thon épices, Avocat, sriracha et jalapeños (3,4,7)

Saumon Truffé

9 €

Saumon tartare à l'huile truffée, quinoa rouge et zestes de citron (3,4,7)

Veggie | Vegan

8 €

Asperge et concombre avec shimeji sauté à la crème vegan du chef et finalisés au chou vert croustillant (1,3)

Sushis et Asie

TEMPURAS MAKIS (8 PIÈCES)

Algue enrobée de pâte à tempura légère, frite croustillante, garnitures chaudes et audacieuses

Hot Saumon 17 €

Saumon, torpedo, ciboulette, fromage, finalisé à la mayonnaise masago du Chef et sauce teriyaki (1,2,3,4,7,11)

Hot Passion 18.5 €

Intérieur: saumon, torpedo, ciboulette, fromage. Dessus: tartare de saumon épice, mayo passion et croustillant de patate douce (1,2,3,4,7)

Hot Crème Black 18.5 €

Intérieur: saumon, torpedo, ciboulette, fromage. Dessus: crème black, finalisé au croustillant de poireaux (1,2,3,4,7,11)

Hot Veggie | Vegan 18 €

Intérieur: Mix légumes avec crème végan du chef. Dessus: shimeji sauté, Finalisé au croustillant de poireau et teriyaki (1,6,11)

Hot Croustillant 18 €

Intérieur: saumon, torpedo, ciboulette, fromage. Dessus: Teriyaki et finalisé au chou vert croustillant (1,2,3,4,7,11)

LES COMBOS

Le meilleur pour tous les goûts

Combo Traditionnel 1 - 1 personne (20 Pièces) 28 €

8 uramakis californie - 2 nigiris (saumon/thon) - 4 sashimis (saumon/thon) - 4 hot rolls (Hot Saumon) - 2 gunkans (1,2,3,4,7)

Combo Traditionnel 2 - 2 personnes (36 Pièces) 50 €

12 uramakis californie + saumon avocat - 4 nigiris - 8 sashimis - 8 hot rolls - 4 gunkans (1,2,3,4,7)

Combo Chef - 1 personne (20 Pièces) 36 €

8 uramakis fusion (Sélection FUSION ALL ZESUMMEN) 2 nigiris spéciaux (Saint-Jacques, Thon, Foie Gras) 4 sashimis spéciaux (sélection du SASHIMIS SPÉCIAUX) 4 hot rolls premium (Hot Crème Black ou Royale Passion) 2 gunkans premium (1,2,3,4,7,11,14)

Chirashi Mix (15 pièces) 27 €

Mélange de sashimis de poissons frais et fruits de mer sur une couche de riz japonais . vinaigré, légumes croquants, le tout finalisé aux oeufs de poisson volants et accompagné de la sauce spéciale du chef (3,4,6,14)

Sashimi Mix (15 pièces) 25 €

Mélange généreux de sashimis de poissons frais et fruits de mer, finalisés aux oeufs. . de poisson et accompagnés de la sauce spéciale du chef (3,4,14)