



SPÉCIALITÉS MAÏKO SPECIALTIES



EBI-DUMPLING FRIT 22

Crevettes, oignons, échalotes, coriandre, curcuma et cari enrobés d'une feuille de dumpling croustillante nappés d'une sauce à la coriandre, yuzu et jalapeños.

Shrimps, onions, shallots, cilantro, curcuma and curry, coated in a crispy sheet of dumpling with cilantro, yuzu and jalapeños.

SOLEIL DE MAÏKO 22

Quatuor de petites galettes de riz croustillantes avec fromage de chèvre, garnies de tartare de thon épicé et tobiko.

Four crispy rice cakes spread with goat cheese and topped with a spicy tuna tartare and tobiko.

TATAKI 22

[choix : hamachi, thon, saumon]

Poisson légèrement mariné et grillé, présenté sur un nid de salade parfumée, sauce ponzu et pesto de coriandre.

Lightly marinated fish, briefly seared and served on a nest of green salad with ponzu sauce and cilantro pesto.

VOLCANO 22

Quatre croustilles de patates douces frites, garnies d'un savoureux mélange de chair de crabe, imitation de crabe, mayonnaise épicée, échalotes, coriandre, graines de sésame et tobiko.

Four fried sweet potato chips topped with crab meat, imitation crab, spicy mayonnaise, cilantro, green onions, sesame seeds and tobiko.

THON BASILIC 22

Rouleau de thon légèrement cuit, enrobé dans une feuille de soya, garni de riz, tobiko, salade et basilic. Servi avec une sauce crémeuse à base d'oursin et d'amandes grillées.

Lightly seared tuna roll, wrapped in a soy leaf with tobiko, rice, greens and basil, served with a creamy urchin and grilled almond sauce.

HUÎTRES KAKI 22

Huîtres fraîches garnies de sauce yuzu, tobiko, échalotes françaises, graines de sésame, zeste de citron et gingembre.

Fresh oysters dipped in yuzu sauce, tobiko, shallots, sesame seeds, lemon zest and ginger.

KAKI-AGHE 22

Rouleau rempli d'imitation de crabe frit, avocat et tobiko, enrobé d'un mélange croustillant de patates douces frites, oignons et poivrons. Accompagné d'une mayonnaise teriyaki épicée.

Roll filled with fried imitation crab, avocado and tobiko. Coated with a mix of fried sweet potatoes, onion and pepper and served with a spicy mayonnaise and teriyaki sauce.

DÉLICE MAÏKO 25

Rouleau de crabed'Alaska frit, enroulé d'une feuille de soya, recouvert de tranches de thon et d'avocat légèrement arrosé d'une sauce crémeuse à base d'huile de truffe.

Fried Alaskan crab roll, rolled in a soy leaf, coated with tuna and avocado slices served in a creamy truffle oil sauce.

FOIE GRAS MAKI 24 Rouleau enrobé dans une feuille de soya contenant riz, foie gras poêlé, tobiko, raisins et salade, le tout accompagné de fruits de saison poêlés.

Soy leaf wrapped roll filled with rice, pan-seared foie gras, tobiko, grapes, crispy greens and pan-warmed seasonal fruits.

CREVETTES POPCORN 27

Crevettes rouges de Floride frites, avec mayonnaise truffée au gingembre et zeste de citron.

Fried Florida rock shrimp served with truffled ginger mayonnaise and lemon zest.

ROULEAU POPCORN 27

Rouleau aux crevettes rouges de Floride frites au cari et au curcuma, nappé d'une sauce épicée au jalapenō, garni de jalapenō, de framboises et de morceaux de patates douces frites.

Fried curry and turmeric Florida rock shrimp roll with spicy jalapenō sauce garnished with jalapenō slices, raspberries and fried sweet potatoes.