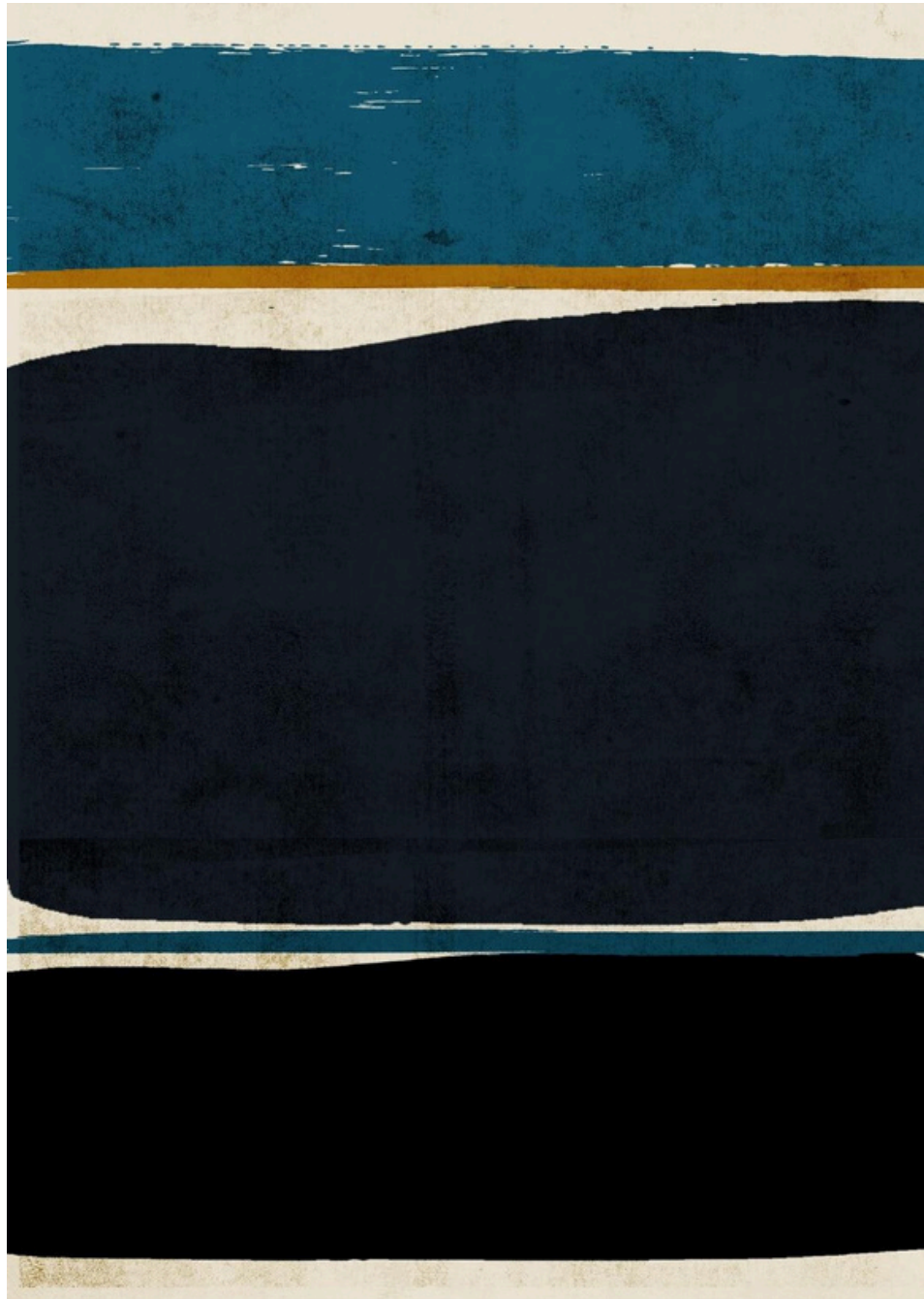


CARTE MR. NAKAMOTO

18H00 - 22H30 | 06:00 P.M. TO 10:30 P.M.



Mr Nakamoto
MONDRIAN

SUSHIS

SASHIMI (6 pcs) ou NIGIRI (4 pcs)

THON Tuna	17.
SAINT-JACQUES Scallops	20.
SAUMON FRAIS Fresh salmon	16.
LOUP Seabass	16.
ANGUILLE Eel	24.

OMAKASE



*Je m'en remets à vous
I rely on you*

Petit plateau 16 pièces 48.
Small plate

Grand plateau 32 pièces 89.
Large plate



MAKIS / ROLLS (6 pcs)

THON Tuna	23.
THON ÉPICÉ Spicy tuna	23.
SAUMON ABURI AVOCAT Salmon & avocado	26.
SAINT-JACQUES CÉBETTE MISO YUZU Scallops , scallion, miso and yuzu	30.
ANGUILLE SOJA MIRIN Eel and soya and mirin sauce	32.
CALIFORNIA SAUMON WASABI Raw salmon, wasabi, cream cheese	28.
CREVETTES TEMPURA Shrimp tempura	30.
CALIFORNIA CONCOMBRE AVOCAT  Cucumber, avocado	18.
CALIFORNIA THON CUIT CONCOMBRE Cooked tuna and cucumber	26.
SAUMON FRAIS Fresh Salmon	22.



POUR COMMENCER / TO START

CHAWAMUSHI BUTTERNUT GINGEMBRE Fluffy butternuts and ginger savoury custard	22.
KARA-AGE POULET SHICHIMI MAYO Fried chicken morsels, seven spices mayo	24.
OHITASHI BLETTES DASHI Steam Swiss chard immersed in a bonito flakes broth	18.
TATAKI BOEUF NACRÉ RACINE WASABI Grilled salt cured beef, wasabi roots, ponzu sauce	26.
FENOUIL YUZU ANETH  Steam fennel, yuzu butter and dill oil	18.
SAINT-JACQUES CUMBAWA KAKI Scallops marinated into a spicy kaffir lime dressing and persimmon	28.
SAUMON ABURI SESAME YUZU Salmon slightly torched, yuzu dressing, scallion and sesame oil	26.
PIZZETTA THON WASABI Raw marinated tuna pizza, wasabi mayo	28.
CREVETTES TEMPURA WASABI Deep fried prawn tempura coated with a wasabi cream	32.
EDAMAME SEL ÉPICÉ  Edamame with spicy salt	18.

NOUILLES, RIZ, DIM SUM NOODLES, RICE, DIM SUM

GAMBAS UDON UMESHU Udon noodles coated with creamy spicy bisque	38.
DIM SUM TÉTRAGONES SHISHIMI  Vegetable dim sum, steam spinach, seven spices	24.
PHAD THAI TAMARIN CACAHUËTES Rice noodle, tamarind sauce, roasted peanuts	26.

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSES

Une garniture au choix pour accompagner votre plat
Choice of garnish to accompany your meal

BLACK COD MISO SAIKYO POTIRON Black cod marinated, miso and yuzu sauce, pumpkin mousseline	52.
SAINT-JACQUES CLÉMENTINES UMESHU Seared scallops, clementine and Umeshu	38.
THON WAKAME SÉSAME Seared tuna loin, sesame oil and wakame salad	44.
TARTARE DE BOEUF YUZU KOSHO PIMENT Raw beef tartare seasoned with yuzu and chili condiment	34.
AGNEAU MASSAMAM CAJOU Braised lamb shoulder, coconuts and chili sauce, cashew nuts	36.
COQUELET HAHANAIS SUNOMOMO Baby chicken poached in a ginger broth, cucumber salad	32.
BAVETTE ANGUS CRYING TIGER TÉTRAGONES Grilled Angus skirt steak, chilli and roasted rice sauce, baby spinach leaves	42.

GARNITURES / GARNISH

SALADE MIZUNA VINAIGRETTE MISO  Mizuna salad, miso dressing	6.
RIZ VAPEUR ALGUE A-NORI  Steamed Japanese rice, a-nori seaweed	8.
CURRY FENOUIL CARVI Fennel Japanese curry, caraway seeds	10.
POMMES ALLUMETTES SHICHIMI  French fries seasoned with Japanese five spices	8.
CHAMPIGNON PONZU CÉBETTE Mushroom, ponzu dressing, roasted almond.	10.
PURÉE DE POMMES DE TERRE ALGUE A-NORI  Mashed potatoes, a-nori seaweed.	8.
TÉTRAGONES AIL FRIT SÉSAME  Baby spinach, fried garlic and sesame seeds	8.

Viande bovine d'origine française et espagnole, volaille d'origine française. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.

Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en Euros, taxe et service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banque.

Beef: French and Spanish origin, poultry: French origin. For all documentation certifying our meat's traceability, please check the information at reception.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

Allergens: check the information available at the reception desk.
Net prices in Euros. Taxes and Service included. We do not accept cheques.

LES DESSERTS

FIGUES | YAHOURT | SAKURA 14.

Figs, yoghourt and cherry blossom, figs ice cream

CRÈME BRÛLÉE | MYRTILLES | SAKÉ 12.

Blackcurrant and sake crème brûlée

CHOCO | MISO | SOUFFLÉ 14.

“Grand Cru” dark chocolate and miso soufflé, pecan nuts

MERINGUE | MARRONS | MANDARINES 12.

Meringue, mandarine jam, confit chestnuts

MOCHI 12.

Assortment of 3 ice cream rice cakes



Mochi glacé

Le mochi glacé est un dessert rond réalisé à base de pâte de riz (souvent colorée et parfumée) avec une crème glacée au cœur.

Frozen mochi is a round dessert made from rice dough (often colored and flavored) with ice cream in the middle.

SÉLECTION DE COCKTAILS

COCKTAILS

MUSCHU DRAGON 25.

Recette secrete de Mr.NAKAMOTO à base de Diplomatico Planas

HANUTA 19.

Gin Hendrick’s Grand Cabaret, liqueur violette, sirop framboises & lavande, citron jaune, velvet magic

L’ESPRESSO GARRIGUE 19.

Gin XII Café, Espresso, Liqueur de café, Saké

SHISO OLD FASHIONED 19.

Woodford Reserve bourbon, Cointreau noir, Shiso bitters, Shiso leave

DES ALLERGIES ? SCANNEZ-MOI
ANY ALLERGIES ? SCAN ME

