

FUSION SUSHIS

Servis du Mardi au Samedi

URA MAKI

ROCK N' ROLL	8 pièces	24
<i>Crevette panée, fromage blanc, chair de crabe, avocat Maki frit façon tempura, sauce sucrée salée, sésame</i>		
DUKE ROLLS	8 pièces	24
<i>Tempura de gambas, avocat, sauce mayonnaise au raifort</i>		
ARC EN CIEL	8 pièces	24
<i>Chair de crabe, avocat, fromage blanc, enveloppe de saumon, thon, poisson blanc</i>		
VEGETARIAN ROLLS	8 pièces	24
<i>Avocat, concombre, légumes du jour</i>		
VOLCANO	6 pièces	21
<i>Thon mariné aux épices fortes</i>		
NALA'S BLACK ROLLS	8 pièces	24
<i>Riz parfumé à l'encre de seiche, calamar mariné aux herbes, sauce vierge maison</i>		
LUX ROLLS	8 pièces	24
<i>Saumon en tempura, sauce moutarde et miel</i>		
TRILOGIE DE MAKIS	12 pièces	39
<i>3 variétés de makis au choix</i>		

SASHIMI

Tranches de poisson cru

SHAKE (SAUMON)	8 pièces	19
MAGURO (THON)	8 pièces	21
TAI (DAURADE)	8 pièces	15
HAMACHI (JAPANESE AMBERJACK)	8 pièces	21

NIGIRI

Tranches de poisson cru sur riz parfumé

MAGURO (THON)	2 pièces	8
SHAKE (SAUMON)	2 pièces	8
TAI (DAURADE)	2 pièces	8
TAKO (POULPE)	2 pièces	8
EBI (GAMBAS)	2 pièces	7,50
AVOCAT	2 pièces	6
CONCOMBRE	2 pièces	5

ASSORTIMENTS

PLATEAU NALA	48 pièces	75
NIGIRI / SASHIMI / MAKI COMBO	14 / 24 pièces	28 / 37
NIGIRI / MAKI COMBO	18 pièces	38
SASHIMI MIX	24 pièces	38
CHIRASHI	24 pièces	38
CHIRASHI VEGETARIEN		38

FUSION ASIATIQUE

ENTRÉES

WON TON AUX FRUITS DE MER FUMÉS

Won ton aux St-Jacques et Scampis (6*pièces*) parfumés au gingembre, citronnelle, sauce soja et huile de sésame. Nage coco-curry, julienne croustillante de légumes

Allergènes

26 1,2,3,7,
8,11,14

TIRADITO DE TUNA

Thon rouge cru au chili jaune Péruvien, fruits de la passion, ikura et quinoa

25 4,9

VELOUTÉ DE POMMES VERTES

Velouté de Pommes Vertes au curry, gingembre, citronnelle, brochette de St Jacques aux saveurs Asiatiques

21 4,14

PLATS

BAO'S TRILOGY

Trilogie de pains Bao au chou et oignons confits: Char Siu Pork / Nala's fried Chicken / Anguille

33 1,2,3,4,
6,10,12

PAVÉ DE BICHE

Pavé de biche mariné aux épices, sauce café Vietnamien et chocolat, lit de purée de petit pois et wasabi, petits légumes et pommes dauphines au curry et sésame

39 1,4,8

MIGNON DE VEAU SOUS CROUTE

Mignon de veau rôti sous crouste aux saveurs asiatiques. Purée de carottes, gingembre, billes de légumes, émulsion de curry jaune et brunoise asiatique

39 1,4,6

TATAKI DE FILET DE BOEUF

Tranché de filet de boeuf au caramel de soja épicé
Accompagné de nouilles sautées

36 1,3,4,6,
8,11

TATAKI DE SAUMON

Filet de saumon tranché flambé au saké, sel de pistaches épicées, edamame. Accompagné par une crème glacée wasabi et miel, pok choï, salade asiatique

36 1,4,7,8,
11

NOIX DE ST JACQUES

Noix de St Jacques rôties, sauce au crabe et chili, nouilles sautées aux légumes et sauce ponzu

36 1,2,3,6,
8,11,14

DESSERTS

PANNA COTTA

Panna Cotta crémeuse aux noix de coco torréfiées et feuilles de Pandan, coulis de fruits rouges et madeleine au thé vert et sésame

13 1,3,7,8

FUSION AMERIQUE DU SUD

ENTRÉES

VARATION D'HUITRES

Assortiment de 3 créations (6 pièces): Ceviche / Sauce Ponzu / Sauce Péruvienne

26 *Allergènes*
1, 2, 8, 11
14

CEVICHE CLASSIQUE

Poisson blanc d'arrivage cru, citron vert, "aji limo", maïs chulpi croustillant, patates douce

25 1, 4

CEVICHE VEGAN

Ceviche aux champignons de saison, citron vert, "aji limo", edamame, asperges vertes, maïs chulpi croustillant, patates douces

20 1

PLATS

FAJITAS AU POULET

Blanc de poulet mariné et grillé, tortilla, oignons, poivrons, cheddar, crème fraîche, guacamole et pico de gallo

30 1, 7, 8

FAJITAS AU BOEUF

Filet de boeuf mariné et grillé, tortilla, oignons, poivrons, cheddar, crème fraîche, guacamole et pico de gallo

33 1, 7, 8

FAJITAS AUX SCAMPIS

Scampis marinés et grillés, tortilla, oignons, poivrons, cheddar, crème fraîche, guacamole et pico de gallo

38 1, 2, 7, 8

FAJITAS SURF & TURF

Scampis et filet de boeuf marinés et grillés, tortilla, oignons, poivrons, cheddar, crème fraîche, guacamole et pico de gallo

36 1, 2, 7, 8

POULPE À LA OAXAQUEÑA

Poulpe mariné, ail, citron vert, poivrons et piments. Accompagné de légumes frais

34 14

PIEDS DE PORC À LA ANTICUCHERA

Pieds de porc fondants, purée de patate douce, mini maïs, oignons

28 10

DESSERTS

EMULSION AUX 3 LAITS

Emulsion aux 3 laits, brisure de biscuits et mangue

11 1, 3, 7

LES CLASSIQUES

ENTRÉES

Allergènes

CARPACCIO DE BOEUF

20 7, 8, 10

Fines tranches de filet de boeuf cru, croustillant de parmesan, balsamique au prunes, pignons de pin, roquette, tomates, glace à l'huile d'olive et tomate

NALA'S SEASON SALAD

22 1, 8, 10

Mesclun de salade verte, noix croustillantes, pesto à la truffe, avocat, tomates sechées confites, grenade et quinoa

CARPACCIO DE CÈPES

18 8, 10

Fines lamelles de cèpes frais, émulsion de citronnelle, roquette, pesto et perles de truffe, piments frais, julienne croustillante de manioc

PLATS

FILET DE DAURADE

39 4, 7

Filet de daurade poêlée, sauce vierge, légumes de saison, pommes grenailles

ENTRECÔTE DE BOEUF

39 1, 3, 7

Environ 400g, sauce au choix: poivre, béarnaise ou beurre Maître d'Hôtel
Accompagné de pommes grenailles, mesclun de salade et duo de sel

TOMAHAWK DE BOEUF MATURÉ (2PERS)

11€/100GRS 1, 3, 7

Poids selon arrivage, découpé à table, sauce béarnaise et poivre
Accompagné de frites maison à la truffe, salade verte et légumes

RISOTTO AUX 3 CHAMPIGNONS

22 7, 12

Risotto crémeux aux champignons de saison, parmesan et chips de manioc

MAGRET DE CANARD

32 1, 7, 12

Magret de canard rôti, sauce aux morilles, pommes Anna truffées, duo de racines

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

15 7, 8

MOELLEUX AU CHOCOLAT

13 1, 3, 7, 8

Moelleux au chocolat Valrhona, coeur praliné, glace vanille-poire

TARTARE DE FRUITS DE SAISON

8

SELECTION DE GLACE & SORBET

3€/BOULE 1, 3, 7, 8

vanille-poire, panetonne, noisette, chocolat-framboise, concombre-citron