

FUSION SUSHIS

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	79
NIGIRI / SASHIMI / MAKI COMBO	14 / 24 pièces	30 / 40
NIGIRI / MAKI COMBO	18 pièces	40
SASHIMI MIX	24 pièces	40
CHIRASHI	24 pièces	40
CHIRASHI VEGETARIEN		40

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

27 1,2,3,7,
8,11,14

TIRADITO DE TUNA

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

26 4,9

VELOUTÉ DE POMMES VERTES

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

22 4,14

PLATS

BAO'S TRILOGY

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

34 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

40 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

40 1,4,6

TATAKI DE FILET DE BOEUF

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

37 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

37 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

38 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

Allergènes

FUSION AMERIQUE DU SUD

ENTRÉES

VARIATION D'HUITRES

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

28 1, 2, 8, 11
14

CEVICHE CLASSIQUE

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

26 1, 4

CEVICHE VEGAN

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

21 1

PLATS

FAJITAS AU POULET

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

32 1, 7, 8

FAJITAS AU BOEUF

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

34 1, 7, 8

FAJITAS AUX SCAMPIS

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

39 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

37 1, 2, 7, 8

POULPE À LA OAXAQUEÑA

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

35 14

PIEDS DE PORC À LA ANTICUCHERA

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

29 10

DESSERTS

EMULSION AUX 3 LAITS

Emulsion aux 3 laits, brisure de biscuits et mangue

12 1, 3, 7

LES CLASSIQUES

ENTRÉES

Allergènes

CARPACCIO DE BOEUF

22 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

23 1, 8, 10

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

CARPACCIO DE SHIITAKE

19 8, 10

Fines lamelles de champignons shiitaké 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

41 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 (2 PERS)

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

23 7, 12

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

MAGRET DE CANARD

34 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-poivre

TARTARE DE FRUITS DE SAISON

8

SELECTION DE GLACE & SORBET

3,50€ / BOULE 1, 3, 7, 8

Pistache, Yaourt & Fruits Rouges, Rhum-Raisins / Melon, Mangue, Litchi & Framboise