

ENGLISH (/ENGLISH)

RESTAURANT KAZU
(/)

FRANÇAIS (/FRANCAIS)

Restaurant Kazu

TOUJOURS SENSATIONNEL, TOUJOURS DÉLICIEUX, TOUJOURS JAPONAIS



ENTRÉES

Tortilla à la salade de poulet BBQ croustillant

Sauce César à la japonaise

Salade de Tofu, sauce maison Kimchi

Salade, tofu, légumes marinés, avec sauce maison Kimchi

Tofu fait maison (*Dimanche seulement)

Tofu frais avec sauce soja légère

Yaki Gyoza (Frits)**Pancake fourré à la salade de crevettes fait maison****Nabémono**

Soupe de poulet BBQ, tofu et légumes

Carpaccio de boeuf

Viande de boeuf crue, coupée en tranches très fines, avec salade

Calcium Saumon

Pâté au saumon avec tortilla

Joue de porc

Pâté de joue de porc avec tortilla

Tremlette d'aubergine

Tremlette d'aubergine avec tortilla

Edamame

Haricot de Soja frais bouillies et salées

Salade verte

Sauce à la japonaise

**PLATS PRINCIPAUX****Hamburger teriyaki**

Burger au poulet géant fait maison

Burger aux crevettes

Burger aux crevettes fait maison

Okonomiyaki

Crêpe japonaise (aux légumes ou aux crevettes)

Nabémono végétarien

Soupe de tofu et légumes

Bol de porc 48 heures

Fines tranches de porc mijoté aux oignons, sur un lit de riz



Yasai - Don

Tofu, légumes, flocons de tempura et un peu d'huile chilli sur un lit de riz

Onigiri (Boulettes de riz)

Garnies selon le choix du chef

Chirashi-zushi

Sashimi de thon cru et saumon frais sur lit de riz avec légumes marinés

Bibimbap à la japonaise (au choix: porc, poulet, *boeuf)

Légumes marinés fait maison et fines tranches de viande sur un lit de riz

Bol au thon rouge et saumon tartar

Avec légumes marinés sur lit de riz

Boeuf Galubi

Côtes de boeuf au barbecue courtes avec sauce spécial de Kazu, salade et riz

GRIL

Yakitori

Brochettes de cuisses de poulet grillées avec sauce Yakitori fait Maison

Tukune

Boulettes de poulet grillées, en brochettes

Cou de porc grillée

Porc avec os

Champignons grillés sauce à la Japonaise

Côte de boeuf avec sauce aux tomates fraîches

Ventre de thon

Fraichement ventre de thon grille garni de salade verte avec vinaigrette de style Japonais

POISSON

Sashimi traditionnel

Tranches de thon et saumon, légumes marinés, sauce au sésame et wasabi

Tartar de thon

Thon Natto



DESSERTS

Crème glacée au lait fait maison (sans oeuf, ni crème fraîche)

Ajoutez poudre de:

Thé vert | Café | Sake | Kahlúa | Wasabi | Caramel | Prune | Rhum raisin | Thé Earl Gray | sur la crème glacée

COCKTAILS À LA JAPONAISE

(avec ou sans alcool)

Jus de fruits frais

Calpico

Léger, un peu crémeux et légèrement acide, semblable à du yogourt nature ou à la vanille

Yuzu

Agrume de l'Asie de l'Est

Jus de raisin collagène "Magique"

BIÈRE

Stella Artois

500 ml

Kirin Ichiban Special Premium

650ml

VIN / SAKE

Martine Asti (Italia)

Vin mousseux: 350ml / 750ml

Nigori Gekkeikan (300ml)

Junmai Sake: doux non-filtre : 10%

Hakutsuru Draft (300ml)

Sake Numéro 1 au Japon, Léger, frais, souple : 14%

Hakutsuru Superior" Junmai Ginjo" (300ml)

Junmai Sake: la force de la maturité : 14.5%

Haiku (750ml)

Demi sec : 15%

Sake chaud (Petit)

Sake froid (330ml)

Vin de prune

Stella Artois en fût

Demi / Pint / Pichet

La bière Yuzu

Demi du Stella Artois avec de la mousse Yuzu

Vin blanc

Verre / Demi-bouteille

Vin rouge

Verre / Demi-bouteille

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus d'orange

Ginger Ale

Club soda

Coca-cola

Thé vert

Perrier

Ramné

Soda Yuzu

Soda avec mousse Yuzu

REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE!

Êtes-vous intéressé à rejoindre l'équipe de KAZU? Ici chez Kazu, nous avons consacré nos vies quotidiennes pour faire une vraie expérience culinaire japonaise + exquis. Si cela semble bon pour vous, nous vous invitons à envisager à joindre notre équipe.

Nom (required)

First Name

Last Name

Numéro de Téléphone (required)

Adresse Courriel (required)

Message (required)