

## • NIGIRI SUSHI •

<b>SAUMON (2 PIECES)</b>	4,00€
• SAUMON LÉGÈREMENT SNACKÉ, SAUCE YAKITORI, SÉSAME.	
<b>TRUITE DE BAIGORRY 🍣 (2 PIECES)</b>	3,50€
• PURÉE DE PIMENT D'ESPELETTE, CRESS.	
<b>THON ROUGE 🍣 (2 PIECES)</b>	4,50€
• SAUCE MAYONNAISE SAKARI AU PIMENT D'ESPELETTE, OSEILLE SANGUINE.	
<b>CREVETTE (2 PIECES)</b>	4,00€
• FEUILLE DE NORI, POINTE DE MAYONNAISE JAPONAISE, CIBOULETTE.	
<b>BŒUF WAGYU (2 PIECES)</b>	11,00€
• BŒUF LÉGÈREMENT SNACKÉ OU CRU, SAUCE YAKITORI, OIGNONS VERTS JAPONAIS.	
<b>TAMAGOYAKI 🍳 (2 PIECES)</b>	5,00€
• OMELETTE TRADITIONNELLE JAPONAISE, FEUILLE DE NORI	

## • SASHIMIS & TATAKI •

<b>SAUMON (6 PIECES)</b>	7,00€
<b>TRUITE DE BAIGORRY (6 PIECES)</b>	6,00€
<b>THON ROUGE (6 PIECES)</b>	9,00€
<b>TATAKI BOEUF WAGYU (6 PIECES)</b>	28,00€

## • MAKI SUSHI •

<b>SAUMON (8 PIECES)</b>	5,00€
• DÉCLINAISON AVEC FROMAGE FRAIS (+0.50€)	
<b>ROLL SAUMON (8 PIECES)</b>	6,00€
• FROMAGE FRAIS À L'INTÉRIEUR, FINES TRANCHES DE SAUMON CRU DESSUS	
<b>THON ROUGE 🍣 (8 PIECES)</b>	6,50€
• SAUCE MAYONNAISE SAKARI AU PIMENT D'ESPELETTE, OSEILLE SANGUINE.	
<b>AVOCAT 🥑 (8 PIECES)</b>	4,50€
• DÉCLINAISON AVEC FROMAGE FRAIS (+0.50€)	

## • URA MAKI •

<b>SAUMON (8 PIECES)</b>	6,50€
• AVOCAT, DÉCLINAISON AVEC FROMAGE FRAIS (+0.50€)	
<b>SAUMON SNACKÉ (8 PIECES)</b>	8,00€
• AVOCAT, FROMAGE FRAIS, SAUCE YAKITORI, CIBOULETTE, SÉSAME.	
<b>THON CUIT (8 PIECES)</b>	6,00€
• AVOCAT, PIMENT D'ESPELETTE, CIBOULETTE	
<b>POULET (8 PIECES)</b>	6,00€
• POULET FRIT, AVOCAT, SAUCE CURRY MANGUE, SÉSAME.	

## • ROLLS SIGNATURES •

<b>PAYS BASQUE ★🍣 (8 PIECES)</b>	14,50€
• ALOYAU SNACKÉ, PIQUILLOS, ASPERGES VERTES, GUINDILLAS, OSEILLES SANGUINES, YAKITORI, PIMENT D'ESPELETTE.	
<b>LANDAIS ★ (8 PIECES)</b>	14,50€
• MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS, CONFITURE DE FIGUES, MOUTARDE ET MIEL, CIBOULETTE.	
<b>RAIMBOW ROLL (8 PIECES)</b>	14,50€
• CREVETTE TEMPURA, TRUITE DE BAÏGORRY, THON, SAUMON ET AVOCAT, CRÉANT UN EFFET "ARC-EN-CIEL".	
<b>DRAGON ROLL 🍣 (8 PIECES)</b>	14,50€
• SAUMON SNACKÉ, MAYONNAISE SAKARI AU PIMENT D'ESPELETTE, GRENADE, ÉCAILLES D'AVOCAT, YAKITORY, SÉSAME.	

## • ACCOMPAGNEMENTS •

<b>SALADE DE CHOU</b> 🥬	3,00€
• VINAIGRETTE XIPISTER ETXEKOA, OIGNONS VERTS JAPONAIS.	
<b>SOUPE MISO</b>	3,00€
• CHAMPIGNONS SHIITAKE, PIMENT D'ESPELETTE.	
<b>CHIRACHI BAIGORRY</b>	8,00€
• TULIPE D'AVOCAT, TARTARE DE TRUITE DE BAIGORRY, CIBOULETTE, SÉSAME.	
<b>GYOZA POULET (3 PIECES)</b>	4,50€
• RAVIOLI JAPONAIS AU POULET, SAUCE YAKITORI.	
<b>GUYDON WAGYU</b>	18,00€
• BŒUF WAGYU, PIPERADE, CHAMPIGNONS SHIITAKE, TOMATES CERISES, JAUNE D'OEUF, OIGNONS VERTS, PIMENT D'ESPELETTE	
<b>RIZ VINAIGRE</b> 🥬	2,50€
• RIZ VINAIGRÉ, SÉSAME	
<b>EDAMAME A LA PLANCHA</b> 🥒🥬	4,00€
• FÈVES DE SOJA SALÉES À LA PLANCHA, PURÉE DE PIMENT D'ESPELETTE.	

## • DESSERTS •

<b>MOCHI JAPONAIS X KOMOMOCHI</b>	3,50€
• BOULE DE PÂTE DE RIZ GLUANT FOURRÉE (ANKO, YUZU, MATCHA, SÉSAME NOIR, CACAHUÈTES/CACAO)	
<b>DORAYAKI</b>	3,00€
• PANCAKES JAPONAIS FOURRÉS AU CHOCOLAT.	
<b>GYOZA POMME (2 PIECES)</b>	3,00€
• GYOZA SUCRÉ AUX POMMES SERVIES AVEC DE LA PÂTE À TARTINER BASKELLA.	
<b>MADELEINE X LES MADELEINES D'IBAN (2 PIÈCES)</b>	3,00€
• DÉLICIEUSES MADELEINE BASQUE, LÉGÈREMENT CHAUDE ET MOELLEUSE (NATURE, CHOCOLAT, CITRON)	

## • BOISSONS •

<b>ESPRESSO CLASSIQUE (40ML)</b>	1,50€
<b>ESPRESSO CON PANNA (70ML)</b>	2,00€
• EXPRESSO CLASSIQUE, CRÈME FOUETTÉE	
<b>COCA EUSKOLA / ZERO (330ML)</b>	3,00€
<b>LIMONADE EUSKOLA (330ML)</b>	3,00€
<b>PRESSOIR DU PAYS BASQUE (250ML)</b>	3,50€
• POMME, ORANGE, FRAMBOISE	
<b>BOISSON ÉNERGISANTE / THE GLACE ARIMA (330ML)</b>	4,00€
<b>RAMUNE CLASSIQUE JAPON (200ML)</b>	4,00€
<b>OGEU PLATE/PÉTILLANTE (330ML)</b>	2,50€
<b>CIDRE KUPELA DEMI-SEC (330ML)</b>	4,00€
<b>BIÈRE AU YUZU (330ML)</b>	4,00€
<b>BIÈRE DESPERADOS RED (330ML)</b>	4,00€

## • TKOKO KIDS • -10 ans

<b>ONIGIRI JAPONAIS (AU CHOIX)</b>	9,90€
• THON CUIT, MAYONNAISE JAPONAISE	
• POULET CROUSTILLANT, SAUCE YAKITORI	
<b>ACCOMPAGNEMENT (AU CHOIX)</b>	
• SASHIMIS DE TAMAGOYAKI X3	
• EDAMAME À LA PLANCHA	
<b>DESSERT (AU CHOIX)</b>	
• MADELEINE X2 + CHOCOLAT ANTON	
• GYOZA POMME X2, BASKELLA	
<b>BOISSONS (AU CHOIX)</b>	
• PRESSOIR DU PAYS BASQUE (ORANGE, POMME, FRAMBOISE)	
• OGEU PLAT OU PÉTILLANTE (330ML)	

