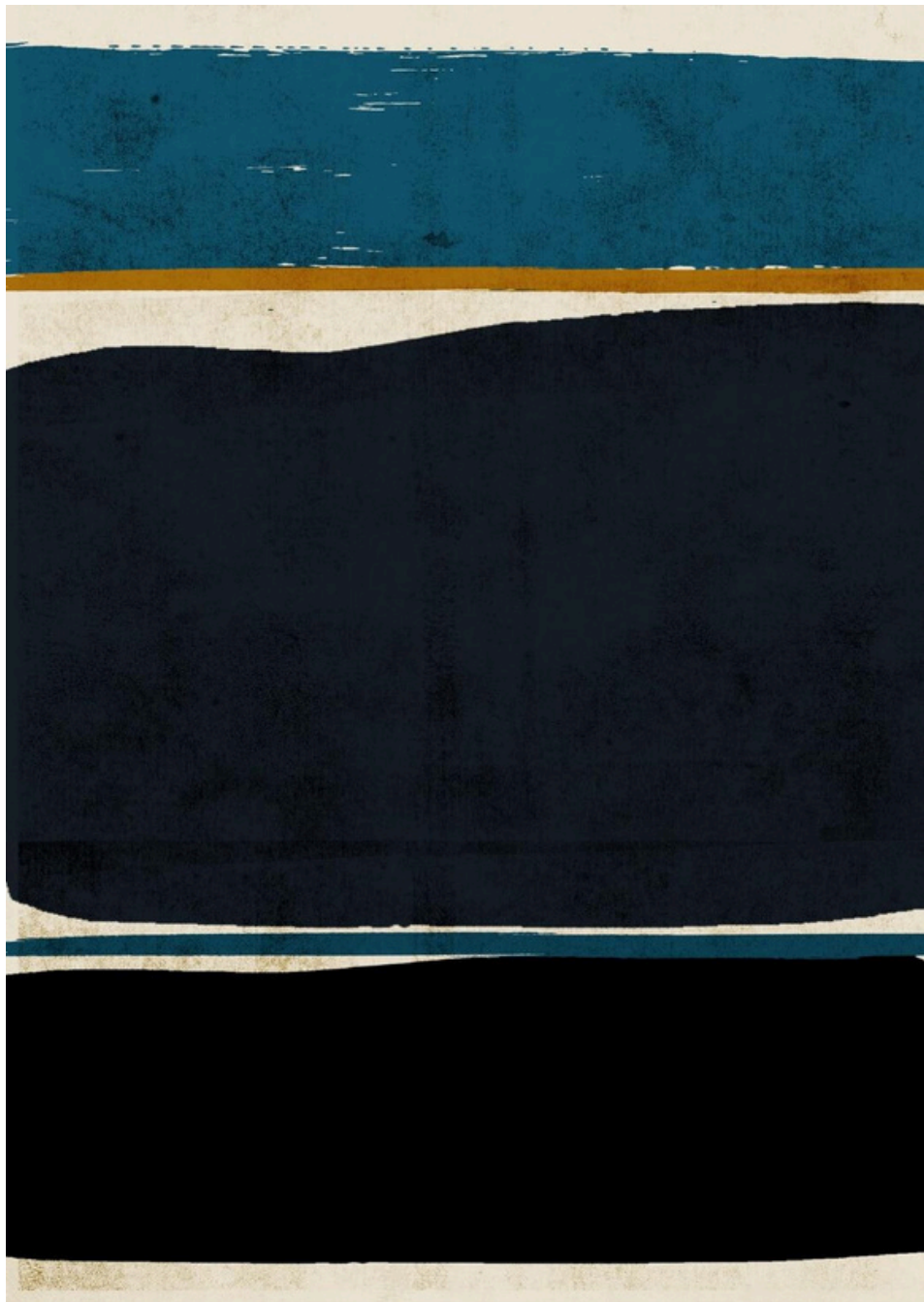


Mr Nakamoto

MONDRIAN

CARTE DU SOIR

Dinner menu



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

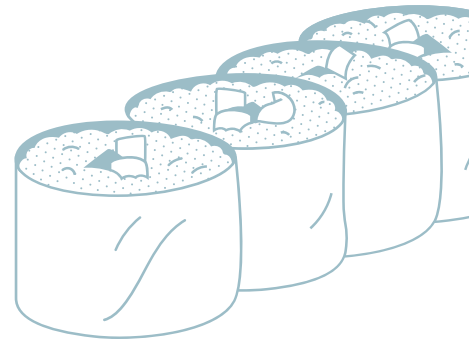
JE M'EN REMETS À VOUS
I rely on you

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.



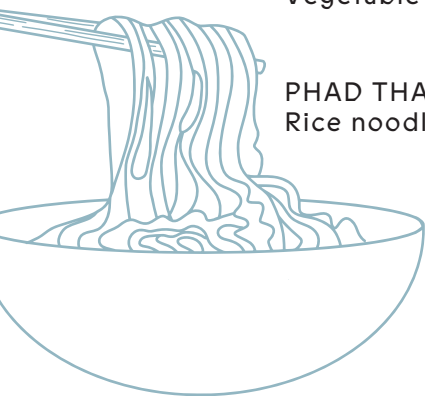


POUR COMMENCER / TO START

- CHAWAMUSHI | FOIE GRAS | BUTTERNUT | CAFÉ 28.
Butternuts and ginger savoury custard, duck liver coffee marinated
- KARA-AGE | POULET | SHICHIMI MAYO 24.
Fried chicken morsels, seven spices mayo
- TATAKI | BOEUF NACRÉ | RACINE WASABI 26.
Grilled salt cured beef, wasabi roots, ponzu sauce
- FENOUIL | YUZU | ANETH  18.
Steam fennel, yuzu butter and dill oil
- SAINT-JACQUES | CUMBAWA | KAKI 28.
Scallops marinated into a spicy kaffir lime dressing and persimmon
- SAUMON ABURI | SESAME | YUZU 26.
Salmon slightly torched, yuzu dressing, scallion and sesame oil
- PIZZETTA | THON | WASABI 28.
Raw marinated tuna pizza, wasabi mayo
- CREVETTES | TEMPURA | WASABI 32.
Deep fried prawn tempura coated with a wasabi cream
- EDAMAME | SEL ÉPICÉ  18.
Edamame with spicy salt

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

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



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.
VOLAILLE HAHANAIS SUNOMOMO Chicken breast 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 	6.
RIZ VAPEUR ALGUE A-NORI 	8.
CURRY FENOUIL CARVI	10.
POMMES ALLUMETTES SHICHIMI 	8.
CHAMPIGNON PONZU CÉBETTE	10.
PURÉE DE POMMES DE TERRE ALGUE A-NORI 	8.
TÉTRAGONES AIL FRIT SÉSAME 	8.

 VEGETARIEN  VEGAN

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

KAKI | YAHOURT | SAKURA 14.

Persimmon, yoghurt and cherry blossom, pineapple and coriander sorbet

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



DES ALLERGIES ? SCANNEZ-MOI
ANY ALLERGIES ? SCAN ME



SÉLECTION DE COCKTAILS

MUSHU DRAGON 25.

Recette secrete de Mr.NAKAMOTO à base de Diplomatico Planas

KUNG FU PANDAN 22. 

Coco, fruit de la passion, jus de mangue, liqueur Pandan, Rhum Savana Must

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

OLD CUBAN 19. 

Ron cuban, Bacardi 4 ans, menthe, lime, Prosecco

FRENCH MARTINI 19. 

Vodka Grey goose, Chambord, ananas



RÉALISABLE SANS ALCOOL À 17€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.