

BRASSERIE LE K

Après avoir réalisé son rêve de créer la table gastronomique du Kaiseki, le Chef Matthieu Dupuis Baupal, toujours associé au chef tokyoïte Kazunari Noda, propose, à la brasserie le K, une version décontractée de la cuisine japonaise s'ouvrant, cette fois, sur l'Asie.

Grâce à leurs nombreuses années d'expérience en France et au pays du Soleil Levant, nos deux chefs vous invitent aux voyages.



MENU DE LA SEMAINE

FORMULE LUNCH UMAMI | 49€

*Selon l'inspiration des chefs
Matthieu Dupuis Baumal et Kazunari Noda*

A découvrir tous les midis !

LE K

SNACKING

SHIITAKE ACIDULÉS UMAMI

7€

EDAMAME

Natures

7€

Épicés

9€

Truffes

11€

LA TRADITIONNELLE SOUPE MISO

11€



か
い
せ
き

LE K

SNACKING

TEMPURA

<i>Crevettes, sauce ponzu et jus de carapaces - 100 gr</i>	21€
<i>Légumes, sauce ponzu- 180 gr</i>	19€
<i>Assortiment mix, sauce ume</i>	25€

GYOZAS - 5 PIÈCES

<i>Poulet, sauce ponzu</i>	19€
<i>Crevettes, sauce ponzu crustacé</i>	21€
<i>Légumes, sauce ponzu</i>	19€

POULET KARAAGE - 200 GR

<i>Mayonnaise yuzu kosho</i>	22€
------------------------------	-----

LE K

CAVIAR

Tartare de thon Ikejime avocat crémeux et 10 gr de caviar osciètre
Dans sa boîte 50 grammes 47€

Tartare de saumon avocat crémeux et 10gr de caviar osciètre
Dans sa boîte 50 grammes 47€

Caviar osciètre maison kaviari et sa texture d'avocats umami
50 grammes 150€
100 grammes 280€

LE K

LES SUSHIS

LE GOLDEN SUSHI

50€

LES SUSHIS DE L'INSTANT

8 pièces réalisées par nos chefs

Prix selon arrivage

MAKIS - 8 PIÈCES

Thon rouge épicé	15€
Sériole marinée au yuzu	14€
Saumon fromage frais et mangue	15€
Saumon	12€
Végétarien	9€

CALIFORNIA ROLLS - 8 PIÈCES

Avocat et homard	40€
Thon tobiko yuzu kosho	21€
Crab avocat et sansho	19€
Tempura de crevettes	23€

NIGIRIS | SELON ARRIVAGE - 2 PIÈCES

Saumon	7€
Daurade - Loup - Sériole	8€
Oeufs de saumon - Thon rouge	9€
Anguille	11€
Thon gras	16€
Wagyu	18€

ASSORTIMENTS DE SUSHIS

20 pièces : 8 nigiris, 6 makis, 6 sashimis	55€
40 pièces: 16 nigiris, 8 makis, 8 sashimis, 8 california rolls	110€
60 pièces: 28 nigiris, 16 makis, 16 california rolls	165€

LE K

ENTRÉES FROIDES

SALADES

<i>Salade umami</i>	9€
<i>Effiloché de tourteaux au fruit de la passion - 120 gr</i>	45€

TATAKIS, SAUCE PONZU

<i>Thon rouge Ikejime - 100 gr</i>	24€
------------------------------------	-----

SASHIMI

<i>Sériole, piment jalapeño & sauce ponzu - 100 gr</i>	23€
<i>Saint-jacques, kombu et agrumes - 100 gr</i>	32€

CEVICHES MANGUE FRAÎCHE ET AVOCAT BRULÉ, LÈCHE DE TIGRE

<i>Homard bleu - 100 gr</i>	43€
<i>Thon - 100 gr</i>	24€

TARTARE UMAMI

<i>Filet de boeuf coupé au couteau, algues kombu, dashi & ail noir - 110 gr</i>	24€
---	-----

TACOS

<i>Tartare de saumon, guacamole & mangue</i>	24€
<i>Tartare de thon, sauce ponzu fumé, shiitake</i>	24€
<i>Tartare de boeuf, ail noir, nori</i>	24€
<i>Emietté de crabe, guacamole et caviar osciètre - 10 gr</i>	42€

LE K

LES PLATS CHAUDS

SUGGESTION DE L'INSTANT

Selon l'inspiration du chef

Prix selon arrivage

VIANDES

<i>Le burger wagyu, frites de patate douce, sauce teriyaki et mayonnaise wasabi</i>	55€
<i>La pièce de boeuf français rôtie au miso blanc - 180 gr</i>	47€
<i>La pièce de boeuf japonais rôtie au miso rouge pimenté - 150 gr</i>	120€
<i>La poitrine de cochon fermier laquée umami, riz yukari - 220 gr</i>	37€

POISSONS

<i>Le Black Cod au miso - 150 gr</i>	38€
<i>St-Jacques snackées et en tempura, textures de potimarron et wasabi- 150gr</i>	49€

GARNITURES

<i>Riz nature</i>	6€
<i>Riz au yuzu kosho</i>	8€
<i>Salade umami</i>	8€
<i>Aubergines gratinées au miso</i>	9€
<i>Fricassée de légumes umami</i>	9€

LE K

LES DESSERTS

Mochis & Daifukus du moment <i>A l'unité</i>	5€
Tarte Poire Miso	11€
Cheese cake pomme shizo	11€
Surprise chocolat sarrasin kumquat	11€



REMERCIEMENTS

TERRE DE PROVENCE

PARO, POISSONNERIE & FRUITS DE MER

MAISON KAVIARI

ISSE JAPAN

UMAMI

NISHIKIDORI

SANTOP