

Après avoir réalisé son rêve de créer la table gastronomique du Kaiseki, le Chef Matthieu Dupuis Baumal, 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.



FORMULE LUNCH UMAMI* | 49€

A découvrir tous les midis !

SUGGESTION DE L'INSTANT*

Entrée ou plat, chaud ou froid

Midi et soir

Prix variable

**Selon l'inspiration des chefs*

Matthieu Dupuis Baumal et Kazunari Noda

GRIGNOTAGES

SHIITAKE

Champignons japonais acidulés umami

8€

EDAMAME

Natures

8€

Épicés

10€

Truffes

12€

HIYAYAKKO

Douceur de soja, ponzu et herbes fraîches

12€



か
い
せ
き

SNACKING

ROCK SHRIMP TEMPURA

Crevettes frites enrobées de mayonnaise épicée - 100 gr 24€

TEMPURA

Crevettes, sauce ponzu et jus de carapaces - 100 gr 22€

Légumes, sauce ponzu- 180 gr 20€

Assortiment mix, sauce ponzu 26€

GYOZAS - 5 PIÈCES

Poulet, sauce ponzu 21€

Crevettes, sauce ponzu crustacé 22€

Légumes, sauce ume 20€

POULET KARAAGE

Bouchées d'haut-de-cuisse marinées puis frites - 200 gr 23€

BROCHETTE DE BOEUF AU FROMAGE YAKITORI

Fine tranche de boeuf travaillée au fromage et sansho 21€

CAVIAR

TARTARES, AVOCAT & CAVIAR OSCIÈTRE - 10 GR

Dans sa boîte 50 gr

Saumon - 20 gr 49€

Thon - 20 gr 49€

CAVIAR OSCIÈTRE - MAISON KAVIARI

50 grammes 150€

100 grammes 280€

SUPPLÉMENT CAVIAR - 5GR 20€

GOLDEN SUSHI

Sushi otoro, 5 gr de caviar, accord au saké 50€

Golden sushi & truffe d'Alba (selon la saison) 70€

LES SUSHIS

LES SUSHIS DE L'INSTANT

Prix selon arrivage

MAKIS - 8 PIÈCES

<i>Thon rouge épicé</i>	16€
<i>Sépiole marinée au yuzu</i>	15€
<i>Saumon fromage frais et mangue</i>	16€
<i>Saumon</i>	13€
<i>Végétariens</i>	10€

CALIFORNIA ROLLS - 8 PIÈCES

<i>Avocat et homard</i>	40€
<i>Thon tobiko, avocat et yuzu kosho</i>	22€
<i>Crabe avocat et sansho</i>	28€
<i>Tempura de crevettes et avocat</i>	24€

NIGIRIS | SELON ARRIVAGE - 2 PIÈCES

<i>Saumon - Daurade - Loup - Sépiole</i>	9€
<i>Oeufs de saumon - Thon rouge</i>	10€
<i>Thon gras</i>	17€
<i>Wagyu</i>	19€

ASSORTIMENTS DE SUSHIS

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

ENTRÉES

SOUPE

Soupe miso 12€

SALADES

Salade umami 11€

Effiloché de tourteaux au fruit de la passion - 120 gr 50€

TATAKIS

Thon rouge Ikejime, sauce ponzu - 100 gr 25€

Saumon, sauce ponzu passion- - 100 gr 24€

SASHIMI

Sépiole, piment jalapeño & sauce ponzu - 100 gr 25€

CEVICHE MANGUE, AVOCAT, LÈCHE DE TIGRE

Homard bleu - 100 gr 45€

Thon - 100 gr 25€

TARTARE DE BOEUF

Bavette coupée au couteau, algues, gel wasabi, ciboulette & échalote 25€

TACOS

Tartare de saumon, guacamole & mangue 24€

Tartare de thon, sauce ponzu fumé, shiitake 24€

Emietté de crabe, guacamole et caviar osciète - 10 gr 42€

HIYAYAKKO

Douceur de soja, ponzu et herbes fraîches 12€

LES PLATS CHAUDS

VIANDES

<i>Bao burger, wagyu & frites de patates douces - 180 gr</i>	58€
<i>Wagyu & miso rouge pimenté - 150 gr</i>	120€
<i>Filet de boeuf, sauce poivre à la baie de sansho</i>	49€
<i>Ramen au cochon fermier</i>	32€

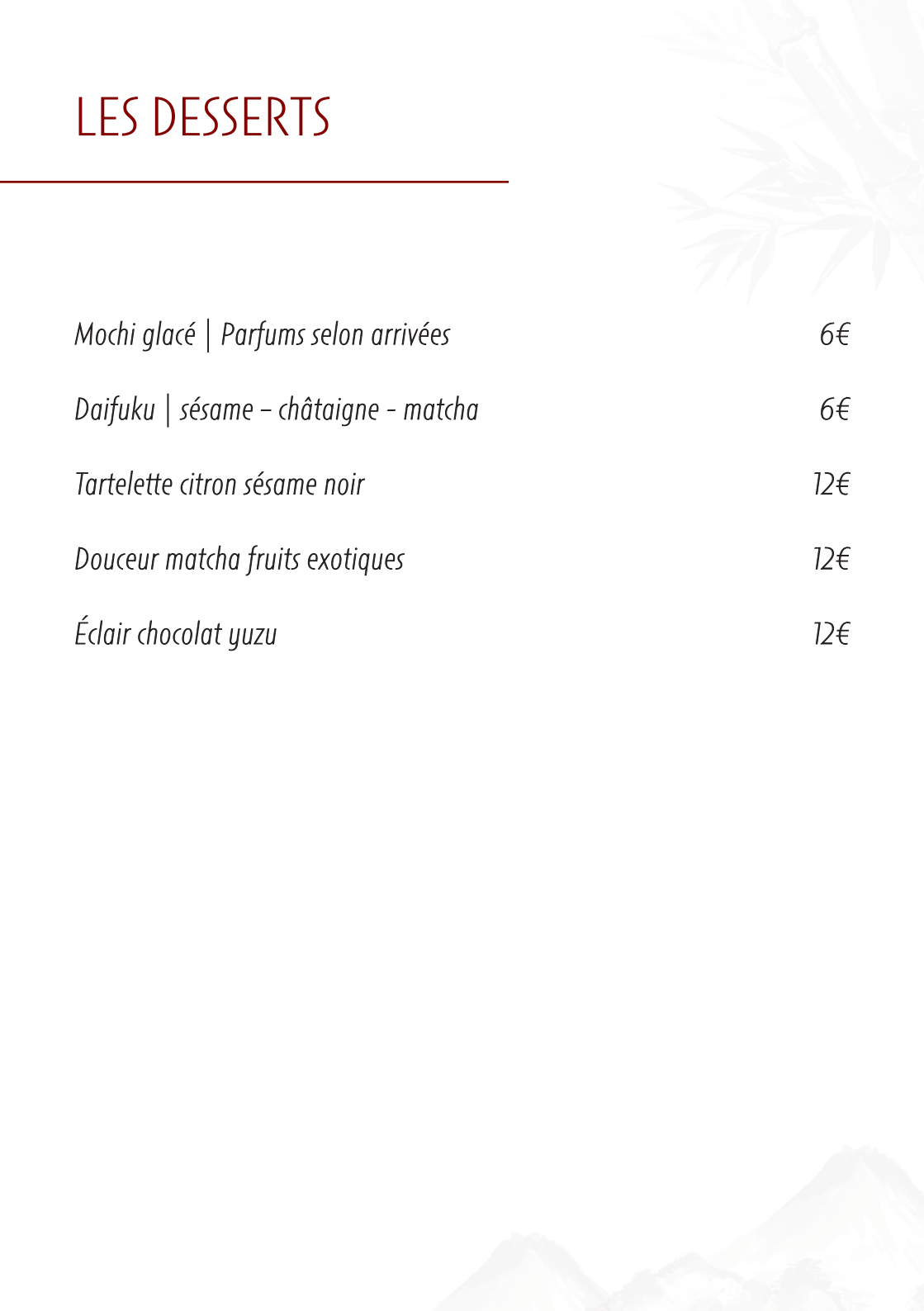
POISSONS

<i>Black Cod au miso - 150 gr</i>	37€
<i>Poulpe, crème de salade, sucrose grillée & yuzu - 130 gr</i>	36€

GARNITURES

<i>Riz nature</i>	7€
<i>Riz au yuzu kosho</i>	9€
<i>Salade umami</i>	11€
<i>Patate douce gratinée au miso</i>	12€
<i>Fricassée de légumes umami</i>	10€
<i>Frites de patates douces</i>	12€

LES DESSERTS



<i>Mochi glacé Parfums selon arrivées</i>	6€
<i>Daifuku sésame - châtaigne - matcha</i>	6€
<i>Tartelette citron sésame noir</i>	12€
<i>Douceur matcha fruits exotiques</i>	12€
<i>Éclair chocolat yuzu</i>	12€

REMERCIEMENTS

TERRE DE PROVENCE

PARO, POISSONNERIE & FRUITS DE MER

BOUCHERIE CAPUCINES

MAISON KAVIARI

ISSE JAPAN

UMAMI

NISHIKIDORI

SANTOP



**RELAIS &
CHATEAUX**