

# I K A N O S



BAR À POISSON

## CRUS

HUÎTRES D'ARRIVAGES (3 variétés) <i>Mignonettes maison</i>	6-22	12-38
TARTARE DE SAUMON <i>King Ora, peau de saumon grillée, ponzu de pomme-grenade</i>		26
TARTARE DE THON <i>Bluefin, mille-feuille, shiitakes, pleurotes, mayonnaise à la truffe</i>		28
SASHIMI DE SAUMON <i>King Ora, edamame, concombre, sauce vin blanc &amp; lime</i>		19
SASHIMI DE THON <i>BlueFin, figues grecques, moutarde marinée, sauce vin rouge</i>		22
SASHIMI DE HIRAMASA <i>Yogourt cardamome, prunes au Samos, noisettes</i>		24
MAKI DE CRABE DES NEIGES <i>Crevettes nordiques, Yuzu, amandes, clémentines</i>		24

## **GRILLÉ AU FOUR JOSPER -**

*Pour deux, accompagnement au choix*

DORADE ROYALE - 16oz	58
LOUP DE MER - 22oz	68
CARRÉ D'AGNEAU - 16oz	69
ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS - 22oz	71
PLUMA IBERICA DE PORC - 16oz	78
ASSIETTE DE FRUITS DE MER - 21oz	96

## **FRUITS DE MER INDIVIDUELS**

CALMARS GRILLÉS	19
EXTRA CREVETTES GÉANTES	21
EXTRA PÉTONCLES GÉANTS	22
PIEUVRE GRILLÉE	28

## **ACCOMPAGNEMENTS**

PITAS MAISON	8
POMMES DE TERRE RATTES	8
SALADE PSILOKOMENI	11
POIVRONS & COURGETTES GRILLÉS	12
SALADE GRECQUE	16
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS MIXTES	20

## **DESSERTS**

GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVE	12
<i>Crème citron, kumquat confit, croustillant aux amandes</i>	
ENTREMET CHOCOLAT	12
<i>Biscuit chocolat noir, crémeux choco-fleur de sel, mousse au chocolat</i>	
CRÈME VANILLE	12

*Caramel de miso blanc et champignons, brioche feuilletée*