tokyo eat

hiver 07/08

à midi au poteau, du mardi au vendredi
entrée 7€ / plat 13€ / dessert 7€
tous les jours, **menu enfant 11€**

avant tout

> carottes pressées minute avec ou sans gingembre 5€
> pomme verte et céleri branche 5€
> thé vert japonais sencha tamayura 6€
> smoothie ananas, passion, banane 6€
> paris-bamako : jus de gingembre et citron vert 6€
> joozi fruits d'Amazonie 100% naturel : acerola ou açaï ou mangue ou abacaxi 6€

avant

> les radis de joël à la croque-au-sel 7€
> velouté de chataîgne, croûtons de pain d'épice 8€
> salade de haricots verts et champignons crus, huile d'olive et coriandre 9€
> carpaccio de betteraves nouvelles aux aromates, shiso et brousse de brebis 11€
> poire conférence, scarmozza fumée, speck 12€
> oeufs fermiers cocotte au coulis d'huître et mouillettes/navettes au jambon Serrano 12€
> saucisson de canard poêlé, salade de pommes rosevalt aux herbes fraîches et échalotes 13€
> tempura de gambas, moutarde violette, mesclun 15€
> carpaccio de noix de saint-jacques, lentilles vertes du Puy, citron, huile d'olive 16€
> terrine de foie gras de canard grillé, confiture de tomates vertes et pain aux noix 18€

pendant

> curry de poulet fermier aux fruits en feuille de bananier, riz aux épices 19€
> tartare de boeuf au saté et graines de sésame, grosses frites maison et roquette 20€
> côtelettes d'agneau grillées, édamamé et aubergines confites, sauce cacahuète 24€
> tartine de foie gras de canard poêlé, champignons de saison, salade 26€
> filet de boeuf extra aux morilles et vin jaune, rattes de Noirmoutiers 34€

> pavé de saumon rôti, potiron au miel et noisettes torréfiées 18€
> pavé de lieu noir rôti en croûte d'herbes, pommes de terre écrasées, crème de châtaigne 19€
> risotto de riz noir vénéré et encornets sautés au piment d'espelette et chorizo 20€
> filet de daurade à la plancha, épinards frais et émulsion de betterave 20€
> persillade de noix de saint-jacques à la plancha, chou-fleur citronné au beurre noisette 28€

> légumes du marché (d'en face), bouillon dashi/miso (végétarien) 12€
> rigatonis aux champignons de saison 14€

après

> saint-marcellin sur pain d'épices 9€
> mont-blanc à la crème de marrons, chocolat et meringue 9€
> fruits exotiques en infusion de vanille (ananas, papaye, mangue, grenade), sorbet passion 9€
> perles du japon au lait de vanille et mangue rôtie 9€
> macaron maison marron ou macaron marron maison 10€
> moelleux chocolat, coeur praliné , glace vanille (10 mn de patience…) 10€
> cheesecake au citron et spéculoos, sorbet mûre framboise 10€
> tarte au café, émotion assurée 11€
> mille feuille vanille mascarpone, caramel au beurre salé 11€
> milk-shakes : chocolat, vanille, caramel, 8€
  banane, chocolat-banane 9€
  oréo viennois, spéculoos vanille viennois 10€
> crèmes glacées : vanille, chocolat, café, lait d'amande, caramel fleur de sel, marron
  et sorbets : mûre-framboise, passion, cupuaçu **3 boules au choix** 8€

après tout

> café 2,50€
> café maca choco 3,50€
> cerises à l'eau de vie 9€

nos prix comme nos serveurs sont nets / la maison n'accepte plus les faux billets / les chèques sans patte blanche non plus

tokyo heat: vous frissonez? un mot de passe : "s'il vous plaid!"
tokyo hit: Harold Bellenger s'expose sur les murs du bar (pour 600€)
tokyo beats: blond platine, **Greg Boust** vous booste tous les soirs aux platines
tokyo seats: André, Olivier Babin, Kolkoz, Marcus Kreiss, Zevs
tokyo mythe : la peinture murale de **Bernard Brunon,** That's Painting Productions

Avis aux petits et à leurs parents : les toilettes sont rigolotes mais les portes peuvent faire très mal aux doigts : à surveiller donc de près... merci et bon appétit.

WARNING ! Devant la recrudescence de vols de voitures par la fourrière les mardi et vendredi midi sur la place du marché, nous vous invitons à user de la plus grande vigilance…