

# SORA

## DÉJEUNER

Entrée, Plat ou Plat, Dessert	30€
Entrée, Plat, Dessert	35€

## ENTRÉES

<b>Edamame / Edamame Truffe</b> <i>Edamame/ Truffle Edamame</i>	8€ / 12€
<b>Piments Padron</b> <i>Padron Peppers</i>	12€
<b>Crispy rice Thon</b> <i>Crispy Rice Tuna</i>	14€
<b>Crispy rice Saumon</b> <i>Crispy Rice Salmon</i>	16€
<b>Salade de pousses d'épinards à la Truffe</b> <i>Truffle Spinach Salad</i>	18€
<b>Vitello tonnato au wasabi</b> <i>Wasabi Vitello Tonnato</i>	19€
<b>Tataki de boeuf</b> <i>Beef Tataki</i>	21€
<b>Rock Shrimp spicy</b> <i>Rock Shrimp Spicy</i>	22€

## CRUDO

<b>Saumon new style</b> <i>New Style Salmon</i>	18€
<b>Carpaccio de Bar</b> <i>Sea Bass Carpaccio</i>	21€
<b>Yellow tail</b> <i>Yellowtail</i>	24€
<b>Thon o Toro</b> <i>Toro Tuna</i>	32€

## SOBAS

<b>Soba signature : Soba au Bar</b> <i>Sea Bass Soba</i>	30€
<b>Soba Boutargue</b> <i>Botarga Soba</i>	26€
<b>Soba Veggie</b> <i>Veggie Soba</i>	19€
<b>Soba Truffe</b> <i>Truffle Soba</i>	26€

## PLATS

<b>Saumon mi-cuit - Dressing Jalapenos</b> <i>Semi-cooked Salmon, Jalapeno Dressing</i>	26€
<b>Daurade - Lèche de tigre, Kumquat</b> <i>Sea bream, Tiger's Milk, Kumquat</i>	26€
<b>Poulpe - Encre de Seiche, Crème aux Oeufs de poisson</b> <i>Octopus, Cuttlefish, Whipped Fish Egg, Cream</i>	32€
<b>Black cod - Laqué Miso</b> <i>Black Cod, Miso Glaze</i>	46€
<b>Coquelet - Miso, Yuzu, Épices Japonaises</b> <i>Coquerel, Miso, Yuzu, Japanese Spices</i>	30€
<b>Carré d'agneau - Barbecue Japonais, Lèche de tigre</b> <i>Lamb Rack, Japanese Bbq sauce, Miso Tiger's Milk</i>	28€
<b>Canard - Miso, Jus végétal Kombu, Mayonnaise brûlée</b> <i>Duck, Miso, Vegetable Kombu Juice, Burnt Mayonnaise</i>	32€
<b>Wagyu Kagoshima - A4</b> <i>Kagoshima Wagyu A4</i>	90€/100g

## DESSERTS

<b>Les Trois Mochis Glacés</b> <i>Mochi Trio</i>	12€
<b>Mousse Chocolat Miso</b> <i>Miso Chocolate Mousse</i>	14€
<b>Carpaccio d'Ananas, Glace Coco</b> <i>Pineapple carpaccio, coconut ice cream</i>	14€
<b>Tiramisu Thé Matcha</b> <i>Matcha tiramisu</i>	14€