

SEUL OU A PARTAGER

Planchette de charcuteries italiennes ¹¹⁻¹²⁻¹⁴	la petite 12€	la grande 20€
Huîtres de Normandie et ses condiments ⁵⁻⁶⁻¹¹⁻¹²	les 6 pcs 14€	les 12 pcs 26€
PLATEAU DE FRUITS DE MER Classique Crevettes roses, crevettes grises, bulots, huîtres de Normandie n°3, palourdes.		28€/P
PLATEAU DE FRUITS DE MER Royal Classique plus ½ homard		48€/P
PLATEAU DE FRUITS DE MER Imperial Royal plus 30g de caviar		115€/P

NOS ENTREES

Foie gras en terrine, gelée de Porto blanc et chutney de poire ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²		22€
Tataki de Boeuf au sésame, mangue, petites pousses et pickles de légumes croquants. ³⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²		16€
Ceviche de thon blanc au Ponzu, ⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ (citron vert, maïs, poivrons, cébette, échalotes, sésame, tomates, avocat)		18€

NOS SALADES

<i>Salade César</i> classique, ¹⁻²⁻³⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ salade romaine, parmesan, blancs de volaille grillés, croûtons, oeufs durs	la petite 12€	la grande 20€
<i>Salade Niçoise</i> , ²⁻⁵⁻¹¹⁻¹² mesclun, thon rouge frais snacké, pommes de terre, tomates cerises, olives noires, poivrons, cébette, oeufs durs et haricots verts	la petite 16€	la grande 24€
<i>La salade Fusion</i> , ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ salade romaine, tomates cerises, chaire de homard et scampis en tempura, variétés de rolls, 3 nigiri, 3 aromaki, fruits de la passion et vinaigrette mangue/coriandre)		34€

POUR LES AMATEURS DU « CRU »

(Servi avec wok de légumes pour les poissons et frites/salade pour les viandes. Tous nos tartares sont préparés au couteau.)

Les tartares

Bœuf et ses condiments classiques ³⁻¹⁰⁻¹²	24€
Tartare de saumon, pamplemousse, avocat et cébette ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹⁴	26€
Tartare de thon, sésame grillé, citronnelle et mangue ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴	28€

Les carpaccio

Carpaccio de bœuf, ³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹² tomates cerises, tomates séchées, roquette et pecorino à la truffe	le petit 14€	le grand 22 €
Carpaccio de saumon, ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ sucrine croquante, betteraves pommes Granny Smith, et ikura	le petit 18€	le grand 26€

NOS PATES ET RISOTTO

Fettuccine aux truffes et asperges vertes. ¹⁻²⁻⁹⁻¹²	la petite 18€	la grande 26€
Linguine au homard et son jus de crustacés ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹²	la petite 19€	la grande 29€
Risotto aux cèpes et morilles ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹²	la petite 19€	la grande 29€

NOS POISSONS

Homard ikki style 5-6-9-12	36€
Fish Burger 1-2-5-10-12 Accompagnés de frites maison Filet de mérrou, salade iceberg, concombre, sauce à l'estragon	26€
Scampis Tempura , légumes au wok, 1-2-4-6-11-12 condiments asiatiques, riz basmati	32€

NOS VIANDES

Tagliata de Filet de bœuf échalotes confites sauce vierge et salade roquette au parmesan 1-2-4-9-12	33€
Filet de bœuf du terroir 300g, frites maison et légumes de saison 1-9-12	34€
Lux-Burger. (100% bœuf bio du terroir), 1-2-3-10-11-12-14 Salade romaine, tomate, cheddar, cornichons, sauce et frites maison	26€
L'incontournable IKKI BURGER (100% canard) et frites maison 1-2-3-9-10-11-12	32€
Cordon Bleu Maison, mousseline de champignons de Paris, pommes de terre fondant et crème de pleurotes. 1-2-12	28€

VEGAN

Mille-Feuille de légumes, Sauce tomate et fine salade de carottes 9-11 différents légumes grillés présentés en mille-feuilles accompagné de sa galette de pommes de terre et sauce à la tomate	17€
--	-----

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages

L'assortiment de fromages affinés et ses confits ¹¹⁻¹² 10€

Les classiques

Crème brûlée à la vanille Bourbon flambée à l'alcool vanillée ³⁻⁷⁻¹² 10€

Moelleux au chocolat ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²
cœur praliné à l'ancienne et glace vanille 10€

Assiette de glaces 8 €
Les glaces : vanille²⁻¹², chocolat²⁻⁸⁻¹², snickers²⁻⁸⁻¹²
Les sorbets : citron ¹¹⁻¹², fruits de la passion, fraise,
Framboise, mangue, ananas rôti basilic

Panna cotta à la citronnelle et fruits exotiques ¹¹⁻¹² 10€

Tarte citron Kalamansi et Fruits de la passion ¹⁻²⁻¹²
Présentée sur un biscuit breton, crème citron légère/fruits de passion, tuile de caramel
aromatisé à l'orange et son sorbet 12€

Sphère IKKI ¹⁻²⁻⁸⁻¹² 12€

Au serveur d'une Dame Blanche, biscuit Joconde, meringues, chantilly, glace vanille et coulis
de chocolat noir parfumé aux fèves de Tonka ¹⁻²⁻⁸⁻¹²

Chocolat/Noisettes (Biscuit Marigny chocolat, crémeux chocolat noir, crème
vanille/noisette, pétale chocolat noisette et glace vanille ¹⁻²⁻⁸⁻¹²)