

OMAKASE SHIRO

Starter
Entrée

Sashimi Selection 3pc
Sélection de sashimi

Nigiri Selection 5pc
Sélection de nigiri

Handroll

Dessert

150 €

CHEF'S SPECIALS

Kyuri 15
Concombre battu, sauce shiso,
huile de sésame, assaisonnement japonais
Beaten cucumber, shiso sauce, sesame oil,
Japanese seasoning

Toraffu Poteto 15
Frites croustillantes, sauce à la truffe
Crispy fries, truffle sauce

Maguro Pizza 39
Carpaccio de thon, mayonnaise
aux anchois, pâte croustillante
Tuna carpaccio, anchovy mayo, crispy flatbread

Saumon Pizza 39
Carpaccio de saumon, mayonnaise
aux anchois, pâte croustillante
Salmon carpaccio, anchovy mayo, crispy flatbread

Hamachi Pizza 39
Carpaccio de sérieole, mayonnaise
aux anchois, pâte croustillante
Yellowtail carpaccio, anchovy mayo, crispy flatbread

Kuro Tara Baagaa 39
Burger de black cod katsu, sauce tartare,
cheddar, pain brioché (+ €20 caviar)
Black cod katsu burger, tartar sauce,
cheddar, brioche bun (+ €20 caviar)

Wagyu Kyabia Poppu 39
Chupa Chups de wagyu, caviar
Wagyu beef Chupa Chups, caviar

Shefu no Nigiri 49
Sélection de 5 nigiri par le chef -
akami & yuzu kosho ; otoro & foie gras ;
hamachi, shiso & uni ; saumon flambé
& caviar noir ; Saint-Jacques & boutargue
Chef's selection of 5 nigiri -
akami & yuzu kosho; otoro & foie gras;
hamachi, shiso & uni; flambéed salmon
& black caviar; scallop & bottarga

ENTREE

Marudon no shiobana edamame 8
Edamame à la fleur de sel de Maldon
Edamame with Maldon sea salt flakes

Omisoshiru 12
Soupe miso
Miso Soup

Kaiso sarada 17
Salade wakame, sauce sésame,
noix caramélisées
Wakame salad, sesame dressing,
caramelised walnuts

Mizuna sarada 12
Salade de mizuna, daikon mariné,
sésame blanc grillé
Mizuna salad, pickled daikon,
toasted white sesame

Seniore no karupaccho 29
Carpaccio de sérieole, sauce Jalapeño
Yellowtail carpaccio, jalapeño sauce

Wagyu karupaccho 49
Carpaccio de Wagyu A5, foie gras,
sauce Aji Panca, truffe
Wagyu A5 carpaccio, foie gras,
Aji Panca sauce, truffle

Maguro no tarutaru, oshetora kyabia 55
Thon tartare Otoro & Akami, riz à sushi
japonais, caviar Oscietre
Otoro & akami tuna tartare,
japanese sushi rice, oscietre caviar

Foagura no kurému buryure,
uni, toryufu 59
Foie gras creme brulee, uni,
caviar Oscietre, truffe noire fraîche
Foie gras creme brulee, uni, oscietre caviar,
fresh black truffle

Gyuniku no tarutaru 26
Tartare de bœuf, pain au levain,
mayonnaise citronnée
Beef tartare, sourdough bread,
lemon mayonnaise

Gyuniku no tarutaru + caviar 38
Tartare de bœuf, pain au levain,
mayonnaise citronnée + caviar
Beef tartare, sourdough,
lemon mayo + caviar option

Maguro no sashimi 33
Sashimi de thon "new style",
copeaux de truffe, ponzu au sésame
Tuna sashimi "new style", truffle shavings,
sesame ponzu

Maguro no tarutaru 29
Tartare de thon, Ikura, Uni, Riz japonais
Tuna tartare, ikura, uni, Japanese rice

Roiyarukurabutarutaru 55
Tartare de crabe royal, Uni et caviar
King crab tartare, uni and caviar

Oisutā kurashikku /
Oisutā ponzu 1pc 5€ / 17€
Huitre classique / Huitres Gillardeau,
Uni, Ikura et gelée de ponzu
Classic oyster / Gillardeau oysters,
uni, ikura, ponzu jelly

NIGIRI / SASHIMI

2PCS / 3PCS

Maguro akami 20
Thon Akami
Lean tuna (akami)

Maguro chutoro 25
Thon Chutoro
Medium fatty tuna (chutoro)

Maguro otoro 28
Thon Otoro
Fatty tuna (otoro)

Samon 2pc 16
Saumon
Salmon

Hamachi 20
Serieole
Yellowtail

Wagyu (nigiri) 26

Karabinerosuebi 33
Crevettes Carabineros
Carabineros prawns

Sanjakku 22
Saint-Jacques
Scallop

Nigiri, otoromaguro 2pc 31
Nigiri, thon Otoro et foie gras
Otoro tuna and foie gras nigiri

Nigiri, chutoromaguro 2pc 33
Nigiri thon Chutoro, caviar et oursin
Chutoro tuna, caviar and sea urchin nigiri

Nigiri, samon furanbe 2pc 17
Nigiri saumon flambé
Flambéed salmon nigiri

Nigiri, wagyu furanbe 2pc 23
Nigiri bœuf Wagyu flambé,
Kizami wasabi
Flambéed Wagyu beef nigiri, kizami wasabi

SUSHI ROLL

Supaishisamon 19
Saumon épicé
Spicy salmon

Supaishitsuna 23
Thon épicé
Spicy tuna

Kani to tobiko 45
Crabe royal et tobiko
King crab and tobiko

Ebi no tempura 23
Tempura de crevette, Shiso,
Mayonnaise au wasabi
Shrimp tempura, shiso, wasabi mayonnaise

HANDROLL

Kani no hando roru 42
Handroll au crabe royal et avocat
King crab and avocado handroll

Supaishisamonhandororu 13
Handroll au saumon épicé
Spicy salmon handroll

Supaishitsunahandororu 18
Handroll au thon épicé
Spicy tuna handroll

Sanjakku e no handororu 24
Handroll au Saint-Jacques
Scallop handroll

Hamachi no handororu 19
Handroll au Hamachi ET TRUFFE (sérieole)
Hamachi (yellowtail) and truffle handroll

Uni ni handororu 35
Handroll Uni (oursin)
Sea urchin (uni) handroll

PLATS PRINCIPAUX

Miso iri kuro tara 49
Black cod au miso, pickles
de radis Daikon
Miso black cod, pickled daikon radish

Kochujan iri tai 39
Daurade royale marinée au Gochujang,
pickles de concombre
Gochujang-marinated sea bream,
cucumber pickles

Kochujan iri ramu kebi 49
Côtelettes d'agneau marinées,
Gochujang et poire asiatique
Marinated lamb chops, Gochujang, Asian pear

Kurimī robusutā ramen 79
Ramen Crémeux au Homard :
demi-homard, bouillon de fruits
de mer crémeux et légèrement épicé,
nouilles, chips d'échalote
Creamy Lobster Ramen: half lobster,
creamy spicy seafood broth, noodles,
shallot chips

Wagyu Sutēki Teppanyaki Per 100g 100
Bœuf Wagyu Teppanyaki
Teppanyaki-Grilled Wagyu Steak

Sando wagyu 55
Sando Wagyu A5, compotée d'oignons,
mayonnaise à la moutarde
Wagyu A5 sando, caramelised
onion compote, mustard mayo

Ushi ramen wagyu 39
Ramen de Wagyu A5
Wagyu A5 ramen

Gyuniku saidoweitukani 49
Basse côte braisée de boeuf façon
kakuni, crème de pommes de terre
Braised beef short rib kakuni style,
potato cream

OMAKASE KURO

Starter
Entrée

Sashimi Selection 3pc
Sélection de sashimi

Nigiri Selection 5pc
Sélection de nigiri

Main Dish
Plat principal

Handroll 2pc

Dessert

190 €

DESSERTS

Chokoretotaruto
Tarte chocolat et sel de maldon
Chocolate tart with Maldon salt
16

Matcha aisukurīmu
Glace artisanale au matcha
House-made matcha ice cream
18

Dzyapanīzu Bakurava
Baklava Japonais
Japanese Baklava
19

Mochi
1pc
8

Vanilla no Michi
25

UNI Signature
25

Flan Pistache & Matcha
22



Mardi - Dimanche, à partir de 19h
Tuesday - Sunday, from 7pm

+33 1 89 40 54 34