THIS IS CHEF BACK



Chaque instant de la vie donne naissance à un souvenir si marquant qu'il mérite d'être partagé avec le reste du monde. Qu'il soit ancien snowboardeur professionnel ou chef étoilé au Guide Michelin, sa créativité sans limites et son approche visionnaire l'ont conduit aux quatre coins du globe.

Grâce à son amour de la gastronomie et à son esprit d'aventure, le Chef Akira a su transmettre ces mêmes émotions et expériences mémorables au sein de son restaurant éponyme, Akira Back, un restaurant japonais contemporain. Chez Akira Back, nous vous invitons à vivre ces instants à nos côtés et à créer ensemble des souvenirs aussi mémorables que savoureux.

Paris | Dubai | Toronto | Ottawa | Beverly Hills | San Francisco | Florence | London | Seoul | Singapore | Pensacola
Hong Kong | Istanbul | Taipei | Bali | Jakarta | Aruba | Delray Beach | Orlando |Bangkok | Tenerife | Big Sky
Rome| Jacksonville | Turks & Caicos | Glendale | Cairo | Red Sea | Manila | San Diego

Instagram: @chefakiraback | www.akiraback.com

FROID

AB TUNA PIZZA 29
Sashimi de thon / aioli umami / micro shiso / huile de truffe
+Supplément truffe fraîche 9€/5g

AB ERINGI PIZZA 27
Champignon eringi / aioli umami /
Micro shiso / huile de truffe +supplément truffe fraîche 9€/5g

FATTY TUNA SASHIMI & VODKA 32
Vodka guillotine 3cl

TORO TARTARE 56
Thon / caviar oscietre / soja au wasabi / tortilla croustillante

JEJU DOMI - SPECIALITÉ DU CHEF 25
Sashimi de bar, roulé végétal et tobiko mariné / chojang

SCALLOP KIWI 26
Saint-jacques hokkaido/ pâte de truffe / concassé d'oignon et tomates / yuzu shiro soy

TORO CAVIAR 49
Caviar oscietre / thon / miso kochujang

WHITE FISH CARPACCIO 25
Bar / nanbanzu / betterave / micro shiso

SALMON TATAKI 26
Saumon / moutarde su-miso / wasabi mariné

OCTOPUS CRUDO 26
Poulpe / concassé d'oignon et tomates / huile d'olive / tosazu

YELLOWTAIL JALAPEÑO 28
Yellowtail / sauce au yuzu / coriandre

SALMON TIRADITO 25
Saumon / pêche flambée / citron yuzu / huile de coriandre

CRISPY RICE 28
Thon cajun / pâte de nori / aioli épicé au ponzu

NAZO 9

«MYSTERY BOX»

9 INGRÉDIENTS SECRETS SPÉCIALEMENT CHOISIS PAR LE CHEF 120

SOUPES ET SALADES

MISO 9
Algues / tofu / cébette

SPICY MISO 11
Crabe royal / tofu / algues

CUCUMBER SUNOMONO 15
Concombre / graines de sesame grillées / amazu

OSHITASHIS 23
Epinards / sauce sésame fumé / rayu

TATAKI SALAD 23
Mesclun / balsamique au gingembre / tataki de saumon

HOUSE SALAD 16
Mesclun / balsamique au gingembre

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil.

CHAUD

EDAMAME 11
Sel de maldon

EDAMAME 13
Beurre de kimchi

LOBSTER TEMPURA 49
Amazu ponzu / betterave tsuma

NASU DEN 22
Aubergine glacée au miso / graines de sésame grillées / pickles de lotus

CRISPY TOFU 21
Épices coréennes / negi

ROCK SHRIMP 28
Crevettes / crémeuse kochujang / ciboulette

AB TACOS

AB BEEF TACO (4PCS) 28
Boeuf bulgogi mariné / tomate rôtie / ponzu

AB SASHIMI TACO (4PCS) 27
Sashimi poke / ponzu aioli épicé

PLATS

A5 KAGOSHIMA WAGYU RIBEYE 150
Boeuf Wagyu japonais 250g / purée de pomme de terre / beurre wasabi kizami

FILET TOBANYAKI 59
Filet de boeuf angus / champignons japonais / nanbanzu

MISO BLACK COD 54
Morue charbonnière / émulsion de sake au yuzu / shishito

48 HOURS BEEF SHORT RIB 43
Boeuf angus / jus braisé

GRILLED SALMON 42
Saumon / beurre blanc au soja / champignon eringi grillé

LAMB CHOP (SPECIALITE DU CHEF) 48
Côtelettes d'agneau/ broccolini / sauce anticucho

RIZ SAUTÉ

BEEF FRIED RICE 18
Boeuf mariné / cébette

KIMCHI FRIED RICE 17
Beurre de kimchi / chou chinois

VEGE FRIED RICE 15
Champignon eringi / asperge / oignons / carrottes

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil.

SIGNATURE ROLLS

PERFECT STORM (8 PCS) 29
Tempura de crevette / thon épicé / saumon aburi / concombre / mayo chipotle

HOT MESS (5 PCS) 25
Tempura de crevette / poké sashimi / avocat / aioli épicé au ponzu

BAKED CRAB HAND ROLL (2 PCS) 25
Crabe royal / dynamite / negi

COW WOW ROLL (8 PCS) 25
Boeuf bulgogi mariné / coleslaw

RED DRAGON (8 PCS) 29
Thon rouge / tempura de crevette / thon épicé / avocat / citron

BROTHER FROM ANOTHER MOTHER (8 PCS) 29
Unagi kabayaki / anago tempura / Foie gras / aioli au ponzu

PROTEIN ROLL (8 PCS) 27
Thon / saumon / yellowtail / crabe / shiso / asperge / feuille de soja

CRISPY VEGAN ROLL (8 PCS) 22
Légumes sautés / coleslaw

HAMAMANGO (8 PCS) 27
Yellowtail / mangue / jalapeno / sauce yuzu kosho

NIGIRI / SASHIMI (À LA PIÈCE)

VENTRÈCHE DE THON (O-TORO) 16

VENTRÈCHE DE THON (CHU-TORO) 13

THON ROUGE (MAGURO) 10

OEUFS DE SAUMON (IKURA) 10

LANGOUSTINE 12

SAINT-JACQUES (HOTATE) 9

WAGYU BOEUF (WAGYU) 17

ANGUILLE D'EAU DOUCE (UNAGI) 9

SAUMON (SAKE) 8

POULPE (TAKO) 8

BAR (SUZUKI) 8

OMELETTE JAPONAISE (TAMAGO) 7

YELLOWTAIL (HAMACHI) 8

+ SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE 2€/1 G / + SUPPLÉMENT CAVIAR 9€/2 G

ASSORTIMENT PREMIUM DE SUSHIS DU CHEF

PLATEAU DE NIGIRI (6 PIÈCES) 52
Sélection premium de six variétés de nigiri

PLATEAU DE SASHIMI (8 PIÈCES) 72
Sélection premium de quatre variétés de sashimi

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil.