

# IZAKAYA ENYAA

## TAPAS FROIDES / STARTER

/ Sashimi de thon rouge et sérieole (2 pièces de chaque)  
まぐろとひらまさのお造り 18€  
Sashimi selection (2 pieces of red tuna and 2 pieces of yellowtail)

/ Légumes de saison Agé-bitashi et sauce pesto  
野菜の揚げ浸し しそジェノベーゼ 8€  
Age-bitashi seasonal vegetables with basil pesto sauce

/ Salade de tomates marinées au dashi  
カラフル冷やしトマト 7€  
Dashi marinated tomatoes salad

/ Poté Sala et sauce au chorizo  
ポテサラ チョリソーソース 9€  
Pote Sala and chorizo sauce

## DONBURI (*accompagné d'une soupe miso / served with miso soup*)

/ Don au thon rouge , sérieole et œufs de saumon  
まぐろ ひらまさ いくら寿司丼ぶり 22€  
“Donburi” red tuna, yellowtail and salmon eggs

/ Tori Soboro Don (riz au poulet mijoté)  
鶏そぼろ丼ぶり 15€  
Tori Soboro Don (rice with flavored chicken meat)

## DESSERTS

/ Glace au thé vert de Kyoto  
京抹茶のアイスクリーム 10€  
Kyoto green tea ice cream

/ Flan au thé grillé et caramel  
焙じ茶プリンと焙じ茶キャラメル 10€  
Grilled tea pudding with caramel

## TAPAS CHAUDES / HOT DISHES

/ Ô-toro pané (3 pièces)  
トロカツ 18€  
Breaded O-toro (3 pieces)

/ Croquettes à la béchamel et haddock (3 pièces)  
ハドックのクリームコロッケ 12€  
Croquettes with béchamel and haddock (3 pieces)

/ Kara-agé de poulet (3 pièces)  
やみつき鶏から 9€  
Kara-age style fried chicken (3 pieces)

/ Dashimaki et sauce Ankaké aux champignons  
出汁巻き玉子 きのこあんかけ 12€  
Dashimaki style omelette with dashi broth sauce with mushrooms

/ Bœuf bourguignon au miso  
ブッフ味噌ギニョン 18€  
Beef bourguignon with miso

/ Assortiment de poulet grillé façon Yakitori (4 brochette)  
炭火焼きとり (塩2本 タレ2本) 16€  
Assortiment of Chicken Yakitori (4 skewer)

/ Œufs de caille grillés et mayonnaise (2 brochettes)  
うずらの卵の串焼き ウフマヨ (2本) 8€  
Grilled quail eggs and (2 skewers)

/ Morue carbonnière grillée au miso blanc (1 pièces)  
銀鱈の西京幽庵焼 12€  
White miso grillée black cod (1 pieces)

Carte du 14 août au 1er septembre  
16h00 - 22h00 L.O.

Fermé le lundi

Téléphone : 01 40 26 78 25 / Email : [contact@enyaa-paris.com](mailto:contact@enyaa-paris.com)

