SEN

SPEAKEASY

GASTRONOMIQUE

JAPANAIS

MENU DU MIDI

FORMULES DU MIDI

Servies avec une salade Sen et une soupe miso

Formule Temaki - 35
2 temaki au choix (poisson ou végétarien)
+ café ou thé

Formule Sen - 45
3 temaki au choix (poisson ou végétarien)
ou plat chaud du jour
+ dessert du jour
+ café ou thé

Formule Mashimashi - 65
2 temaki au choix (poisson ou végétarien)
+ plat chaud du jour
+ dessert du jour
+ café ou thé

ENTRÉES

Edamame - 8

Salade de wakame - 8

Soupe miso - 12

TEMAKI

(1 PC)

Thon Toro - 22

Thon Toro et caviar - 48

Thon Akami - 18

Poisson du jour - 16

Poisson du jour et caviar - 38

Saumon - 14

Œufs de saumon - 16

Oursin Uni - 18

Bœuf Wagyu - 28

Shiitake - 8

Avocat - 12

Aubergine - 10

NIGIRI

(2 PCS)

Thon Toro - 26

Thon Toro et caviar - 49

Thon Akami - 18

Poisson du jour - 16

Poisson du jour et caviar - 38

Saumon - 16

Œufs de saumon Gunkan - 20

Oursin Uni Gunkan - 25

Bœuf Wagyu Aburi - 34

SASHIMI
(4 PCS)

Thon Toro - 40

Thon Akami - 36

Poisson du jour - 22

Saumon - 18

Assortiment de 6 sashimis au choix du chef - 56

Assortiment de 10 sashimis au choix du chef - 82

DONBURI

Donburi saumon et œufs de saumon - 35

Donburi saumon et avocat - 32

Donburi poisson du jour - 30

PLATS CHAUDS

Filet de bœuf Aubrac au miso noir 160g - 60

Filet de bœuf Wagyu A4 avec wasabi et chirizu 120g - 140

Filet de saumon snacké sauce teriyaki 160g - 28

Cabillaud Saikyō-yaki 160g - 46

DESSERTS

Macaron Yuzu Kosho - 12

Mini baba au mirin, chantilly au matcha - 14

Crème brûlée au sésame noir - 14

Daifuku - 7

Mochi glacé au choix : matcha ou vanille - 7

Assiette de fruits frais - 20

SEN

SPEAKEASY

GASTRONOMIQUE

JAPANAIS

MENU DU SOIR

MENU OMAKASE - 250

Au gré de l’inspiration du chef

Boissons non comprises

ENTRÉES

Edamame - 8

Soupe miso - 12

Sen Nanbanzuke - 22

Poisson du jour mariné, aigre-doux japonais

Salade de wakame - 8

Tartare de thon au sansho - 48

Tartare de bœuf au wasabi - 25

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar - 58

Tataki de thon fumé, jus de veau réduit - 45

TEMAKI

(1 PC)

Thon Toro - 22

Thon Toro et caviar - 48

Thon Akami - 18

Poisson du jour - 16

Poisson du jour et caviar - 38

Anguille - 20

Noix de Saint-Jacques - 22

Saumon - 14

Œufs de saumon - 16

Oursin Uni - 18

Seiche - 14

Crevette Carabinero - 25

Bœuf Wagyu - 28

Shiitake - 8

Avocat - 12

Aubergine - 10

NIGIRI
(2 PCS)

Thon Toro - 26

Thon Toro et caviar - 49

Thon Akami - 18

Poisson du jour - 16

Poisson du jour et caviar - 38

Anguille - 22

Saumon - 16

Œufs de saumon Gunkan - 20

Oursin Uni Gunkan - 25

Seiche - 14

Crevette Carabinero - 28

Bœuf Wagyu Aburi - 34

Noix de Saint-Jacques - 24

Assortiment de 8 nigiri au choix du chef - 80

Assortiment de 12 nigiri au choix du chef - 120

SASHIMI

Assortiment de 6 sashimis au choix du chef - 56

Assortiment de 10 sashimis au choix du chef - 82

PLATS CHAUDS

Gyutan fondant au vin rouge, mousseline de butternut - 30

Filet de bœuf Aubrac au miso noir 160g - 60

Filet de bœuf Wagyu A4 avec wasabi et chirizu 120g - 140

Filet de saumon snacké sauce teriyaki 160g - 28

Cabillaud Saikyō-yaki 160g - 46

DESSERTS

Macaron Yuzu Kosho - 12

Mini baba au mirin, chantilly au matcha - 14

Crème brûlée au sésame noir - 14

Mochi glacé au choix : matcha ou vanille - 7

Assiette de fruits frais - 20

Daifuku - 7

SEN

SPEAKEASY

GASTRONOMIQUE

JAPANAIS

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS

COCKTAILS SIGNATURES

Sen Old Fashioned - 26

Sen Spritz - 21

Sen Spritz (sans alcool) - 19

SAKÉS

Dassai 39
Bouteille 72 CL - 200 | Carafe 24 CL - 70 | Verre 6 CL - 19

Born Junmai Ginjo Gold
Bouteille 72 CL - 140 | Carafe 24 CL - 50 | Verre 6 CL - 14

Dassai 23
Bouteille 72 CL - 350 | Carafe 24 CL - 120

Fukunishiki Kimoto Junmai Daiginjo
Bouteille 72 CL - 280 | Carafe 24 CL - 95

Kay Sake, Junmai Daiginjo - Design by Marcel Wanders
Bouteille 72 CL - 190 | Carafe 24 CL - 65

Zankyo Super 7
Bouteille 72 CL - 1 290

Noguchi Naohiko Yamahai Miyamanishiki
Bouteille 72 CL - 380 | Carafe 24 CL - 130

Zaku Junmai Ginjo «Megumi no Tomo»
Bouteille 72 CL - 160 | Carafe 24 CL - 55

Kurumazaka Kimoto Junmai
Bouteille 72 CL - 190 | Carafe 24 CL - 65

Tatsuriki «Oyster» Junmai
Bouteille 72 CL - 180 | Carafe 24 CL - 60

BIÈRES

Kirin Ichiban 33 CL - 14

Sapporo Premium Beer 33 CL - 14

VINS AU VERRE - 12 CL

VINS BLANCS

Bellet Clos Saint-Vincent - 35

Bordeaux "S" Sauvignon - 14

Bourgogne Chardonnay Maison Brocard - 16

VINS ROUGES

Côtes du Rhône Bouteille à la Mer - 14

Saumur Ours Bleu - 14

Moulin à vent Couvent des Thorens - 16

VINS ROSÉS

Bellet Clos Saint-Vincent - 25

Taka O Maka vin de litchi - 25

Côtes de Provence Château Tulipe Noire - 14

CHAMPAGNE

Taittinger Prestige - 25

Laurent Perrier Rosé - 25

Ruinart Blanc de Blancs - 70

DIGESTIFS

Gin Explorer 4 CL - 35

Whisky Onikishi Sakura 4 CL - 22

Bas Armagnac Alabat 4 CL - 28

EAUX

PLATE
Evian 0.5L - 8.5 | 1L - 9.5

PÉTILLANTE
Badoit 0.5L - 8.5 | 1L - 9.5

SHOCHU & LIQUEURS

Shochu Usa Bozu Dochu 4 CL - 16

Umeshu 8 CL - 19
(Liqueur de prune)

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso - 4.5

Double Espresso - 8

Américain - 8

Cappuccino - 8

Latte Macchiato - 8

THÉS VERTS JAPONAIS

Sencha - 8

Hojicha - 8
(Faible en théine)

Genmaicha - 8

Le MERIDIEN
BEACH PLAZA

22 Avenue Princesse Grace
98000 Monaco
+377 93 30 98 80