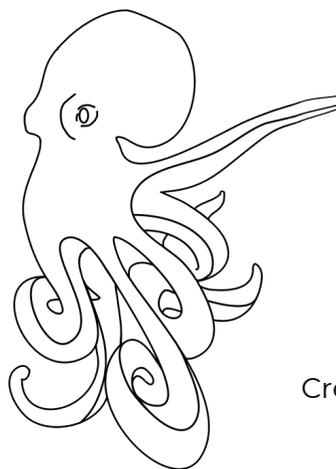


AUDASS' BY PIERRE LAMBERT



Beurre du moment 4 €

Udon maison bouillon dashi au gingembre 12 €

Tartare de bœuf / miso épicé 14 €

Sashimi de bonite façon du chef 14 €

Tartare de poisson du moment écume de bouillon japonais 15 €

Poulpe / algues / concombre 18 €

Palourdes au saké et basilic 16 €

Crêpe façon Okonomiyaki aux crevettes 18 €

Riz audass 8 €

Ramen ton épice (Ramen chaud, poulet, pamplemousse,
capucine) 16 €

Ramen ta queue de crevettes (Ramen froid, crevettes,
cacahuètes, shiso) 16 €

Roulés de poitrine et emmental façon Yakitori (2 pces) 14 €

Os à moëlle gratiné au miso épicé 14 €

Bao au saumon (3 pces) 24 €

Sushi de foie gras poêlé 22 €

Beignets de poissons sauce thaï 16 €

Soupe de camembert et wasabi 9 €

Crèmeux citron et nuage de verveine 10 €

Profiterole de l'Audass 12 €

Barbe à papa 8 €

Boissons

Cocktail Maison (champagne/rose/litchi) 18 €

Coupe de champagne 16 €

Spritz 12 €

Spritz Saint Germain 16 €

Groupes

A partir de 6 personnes, le chef vous propose un menu unique à 50€ / personne incluant une sélection variée de ses meilleures créations, à partager.

Privatisations

Privatisez notre restaurant pour votre événement professionnel ou personnel. Pour recevoir un devis personnalisé, parlez-nous de votre projet par e-mail restaurantspierre Lambert@gmail.com

AUDASS' BY PIERRE LAMBERT

Le Chef Pierre Lambert est passionné par la cuisine japonaise et souhaite que ce lieu s'apparente à un Izakaya.

Mais qu'est-ce qu'est un Izakaya ?

Un Izakaya est un lieu incontournable au Japon, de type bar à Tapas, où il est possible d'aborder la cuisine japonaise en toute décontraction.

C'est ce que l'Audass' by Pierre Lambert propose.

Ici, on commande au fur et à mesure (on conseille 2 à 3 plats par personne) qui arriveront au fil de l'eau. Vous pourrez ainsi partager et déguster les plats tout en trinquant autour de notre sélection de bières, vins et saké.

C'est l'occasion idéale de découvrir de nouveaux mets et boissons que le Chef a minutieusement découverts au cours de son expérience et de ses voyages.

Le Chef, autour de son équipe, revisite et réinterprète l'Izakaya.

Tous nos plats sont faits « maison » du moindre condiment jusqu' à nos nouilles fabriquées aux cotés de Sanaé, japonaise passionnément amoureuse de son pays, de sa culture et de sa tradition qu'elle nous a retransmise avec passion.

On vous souhaite une très bonne découverte culinaire.

Le Chef Pierre Lambert

AUDASS' BY PIERRE LAMBERT - 7 Rue Denfert Rochereau, 92600 Asnières-sur-Seine

Lexique

Miso : Pâte de soja ou orge fermenté

Dashi : Bouillon japonais à base de bonito séchée et algues kombu

Udon : Pâtes à base de blé les plus consommées au Japon

Ramen : Soupe de nouilles à base de bouillon

Shiso : Plante aromatique

Ikéjime : Il s'agit d'une pratique ancestrale, qui a pour effet de réduire le stress et la douleur du poisson. On aura une chair de haute qualité qui justifie son prix légèrement plus élevé.

Wagyu : Le terme Wagyu, littéralement « boeuf japonais » fait référence à plusieurs races de bétail japonais. Les bêtes sont gardées dans de petites fermes et nourries avec un mélange de fibres et de concentré à haute énergie à base de riz, de blé et de foin jusqu' à l'animal soit à 50% de matières grasses. L'aliment est cher ce qui contribue au prix.

Suivez-nous sur Instagram :

@audass_pierrelambert

@pierrelambert_chef

