

TEPPAN c'est une cuisine à même le fer, sur le teppanyaki, cet outil de précision japonais qui permet une parfaite maîtrise des températures et une cuisson intensive et rapide. TEPPAN ce sont aussi des recettes qui mettent en valeur des produits locaux de qualité et la créativité d'un Chef globe-trotter.

TEPPAN is a "straight from the iron cuisine" concept, on the teppanyaki, this Japanese precision instrument that allows a perfect control of temperature and intensive and fast cooking, TEPPAN brings recipes which emphasize top quality local products and the creativity of a Globetrotting Chef.

PLATS DISHES

Composez vous-même votre assiette : une base terre ou mer, une sauce, un accompagnement. Si l'inspiration vous manque, nous serons ravis de vous donner les recommandations du Chef.

Compose your own plate: select a base dish, a sauce and a side. If you feel a little lack of inspiration, we would be delighted to give you the Chef's suggestions.

TERRE EARTH

Saucisse au couteau de l'Aveyron  21,00 €
Traditional French sausage from Aveyron region

Volaille Culoisette et son jus 26,00 €
Culoisette chicken

Entrecôte de chez Jean Denaux 34,00 €
Entrecôte steak from Jean Denaux

Filet de Canette du Sud Ouest 27,00 €
Duckling filet

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Pommes allumettes 5,00 €
French fries

Légumes oubliés 5,00 €
Forgotten vegetables

Risotto d'épeautre  5,00 €
Spelt wheat risotto

Purée de pommes de terre 5,00 €
Mashed potatoes

Coquillettes 5,00 €
Small elbow macaroni

Lentilles Beluga 5,00 €
Beluga lentils

Mesclun 5,00 €
Salad

Accompagnement seul 5,00 €
Side dish only

SCAN & TRANSLATE YOUR MENU



English, Japanese, Chinese, Deutsch, Spanish, Italian, Portuguese, Turkish, Danish, Finnish, Swedish, Greek, Russian, Arabic...
In 40 languages

MER SEA

Calamars acidulés aux herbes fraîches  22,00 €
Cuttlefish with lemon and fresh herbs

Cabillaud aux agrumes 24,00 €
Cod with citrus fruits

Saumon Teriyaki  29,00 €
Teriyaki salmon

Saint-Jacques au teppanyaki 32,00 €
Roasted scallops on teppanyaki

SAUCES AU CHOIX SAUCES OF YOUR CHOICE

Agrumes 5,00 €
Citrus fruits

Piquillos 5,00 €
Piquillo

Bordelaise 5,00 €
Bordelaise

Bigarade 5,00 €
Bigarade

Teppan 5,00 €
Teppan

Vin Jaune 5,00 €
Yellow Wine

ENTRE 2 PAINS BETWEEN 2 BREADS

Burger au bœuf Français Bio 23,00 €
Burger, organic beef from France

Croque Monsieur Teppan Croque Monsieur Teppan  16,00 €

Croque aux légumes marinés Croque veggies 16,00 €

Croque Madame Croque Madame 18,00 €

Œufs au plat bio nature/bacon/saumon fumé 12,00 / 13,00 / 15,00 €
Organic sunny side up eggs regular/with bacon/with smoked salmon

SPECIAL

Soufflé au fromage sans cuisson  14,00 €
Cheese soufflé

SALADES & PLANCHES SALADS & BOARDS

Salade César, volaille Culoiseau au teppanyaki 20,00 €
Caesar salad with Culoisette chicken

Planche de charcuteries de pays 16,00 €
Charcuterie board

Planche de fromages de nos régions 16,00 €
Cheese board from our lands

MENUS

MENU MIDI LUNCH MENU 25,00 €
Saucisse au couteau ou Calamars acidulés ou Salade César + Tarte aux fruits de saison
Traditional French sausage or Cuttlefish or Caesar salad + Seasonal fruit tart

MENU ENFANT KIDS MENU 12,00 €
Croque monsieur ou Saumon Teriyaki ou Volaille + Tarte au chocolat ou Fromage blanc + Sirop à l'eau
Croque Monsieur or Teriyaki Salmon or Chicken + Chocolate tart or Fromage Blanc + Water with syrup

Prix nets - Service compris Net prices - Service included

TEPPAN

DAILY MARX CUISINE

La cuisine du Teppan
c'est créer une émotion culinaire
par la mise en valeur
de bons produits locaux,
avec trois gestes
et des assaisonnements
inspirés de mes voyages.

Les quatre éléments fondamentaux
s'y retrouvent intimement liés.
La terre qui porte les ingrédients,
l'eau qui les adoucit
et les fait vivre,
l'air qui fait lever les pâtes
et le feu qui les matérialise.

Shiuey MARX