

Starters

Prawn Spring Rolls (L|N) 90

Marinated prawns, crunchy turnips and carrots, fresh mint, cashew nuts and cream cheese

Tuna Tartare 95

Red tuna, avocado, wakame, hints of toasted sesame oil and fresh ginger, served with rice chips

Avocado & Prawns 95

Prawns, avocado cubes, crushed tomatoes, shallots, homemade cocktail sauce and chives

Truffle Marinated Salmon (G) 100

Fresh salmon sashimi, citrus-soy marinade, sesame seeds, truffle shavings and crispy fried onions

Ô César (L|G) 105

Grilled chicken breast, romaine heart, cherry tomatoes, anchovies, garlic croutons, quail eggs and parmesan shavings

Seafood Salad (N) 125

Selection of prawns and calamari, avocado, cherry tomatoes, shallots, cashew nuts and signature soy-yuzu-sesame dressing

Slow-Cooked Woks

Chicken Wok (N) 150

Sliced chicken breast, crunchy vegetables, roasted cashew nuts and fragrant rice

Beef Wok (N) 170

Beef fillet stir-fried with fresh ginger and chili, crunchy vegetables, cashew nuts and fragrant rice

Seafood Wok (N) 180

Prawns and calamari stir-fried in a wok, crunchy vegetables, cashew nuts and fragrant rice

Mise en appétit

- Rouleaux de printemps gambas (L|N)** 90
Gambas marinées, croquant de navets et carottes, menthe fraîche, noix de cajou et douceur de cream cheese
- Tartare de thon** 95
Thon rouge, avocat, wakame, parfums d'huile de sésame torréfié et gingembre frais, servi avec ses chips de riz
- Avocat aux gambas** 95
Gambas, dés d'avocat, concassée de tomates, échalotes, sauce cocktail maison et ciboulette
- Saumon mariné à la truffe (G)** 100
Sashimi de saumon frais, marinade soja-agrumes, sésame, brisures de truffe et croquant d'oignons frits
- Ô César (L|G)** 105
Blanc de poulet grillé, cœur de romaine, tomates cerises, anchois, croûtons à l'ail, œufs de caille et copeaux de parmesan
- Salade fruits de mer (N)** 125
Sélection de gambas et calamars, avocat, tomates cerises, échalotes, noix de cajou et vinaigrette signature au soja, yuzu et huile de sésame

Les mijotés

- Wok de poulet (N)** 150
Émincé de blanc de poulet, légumes croquants, noix de cajou torréfiées et riz parfumé
- Wok de bœuf (N)** 170
Filet de bœuf sauté au gingembre frais et piment, légumes croquants, noix de cajou et riz parfumé
- Wok de fruits de mer (N)** 180
Gambas et calamars saisis au wok, légumes croquants, noix de cajou et riz parfumé

Land & Sea Favorites

Caramelized Chicken

150

Chicken supreme glazed with teriyaki sauce and crispy wok vegetables

Signature Beef Burger (L|G)

150

Minced beef fillet, caramelized onions, confit tomatoes, white cabbage, mushrooms, melted cheddar and tartar sauce. Served with homemade fries

Chicken Supreme

160

Roasted chicken supreme, topped with a creamy smoked paprika sauce infused with thyme and rosemary, served with baby potatoes

Beef with Cheese & Truffle (L|G)

180

Beef fillet, gouda, truffle cream, sliced bread and wok vegetables

The Hungry Tiger (L)

210

Pan-seared beef fillet in butter, sweet and sour sauce and crispy wok vegetables

Beef Fillet (L)

220

Grilled beef fillet, pepper sauce and mashed potatoes

Braised Octopus Tentacles (L)

180

Octopus, truffle cream, soy-honey emulsion and baby potatoes

Seared Teriyaki Salmon

210

Salmon fillet, homemade teriyaki reduction, basmati rice and sautéed vegetables

The sides

Sautéed Vegetables

35

Mashed Potatoes (L)

40

Wok-Style Vegetables (G)

35

Homemade Fries

40

Signatures Land & Sea

Black COD with White Miso

540

Black cod fillet marinated for 72h in miso, served with black Venere rice and a crunchy vegetable salad with toasted sesame oil

Umami Rib Steak (900g) (L)

590

Dry-aged rib steak, sliced for sharing, served with baby potatoes, grilled vegetables and chimichurri sauce

Black Angus Entrecôte Umami (500g) (L)

690

Grilled Black Angus beef, miso butter, creamy mashed potatoes and grilled vegetables

Shoko signatures Rolls (8pcs)

Hokkaido (L)

120

Breaded prawns, ebi sushi, cream cheese, avocado, chili paste cream and fried onions

Niigata (L)

130

Breaded prawns, avocado, jalapeño spice and mayo cream

Osaka (6pcs) (G)

130

Signature nigiri selection: prawns with Tom Yam sauce, red tuna with kimchi, salmon with black truffle

Tokyo

140

Red tuna sashimi and avocado, enhanced with chili paste sauce and Unagi sauce

Nara (crunchy) (L|G)

150

Salmon and tempura shrimp, cream cheese and avocado, enhanced with Japanese mayonnaise, Unagi sauce and tobiko

Yamagata (L)

150

Fresh salmon, cream cheese, spicy rice, sesame, fried onions and Japanese mayonnaise

Shoko Rock n'rolls (crunchy) (G)

160

Beef tenderloin, guacamole, truffle cream and crispy rice, glazed with Unagi sauce

Les incontournables Terre & Mer

Poulet caramélisé	150
Suprême de poulet laqué à la sauce Teriyaki et croquant de légumes sautés au wok	
Burger de bœuf signature (L G)	150
Filet de bœuf haché, oignons caramélisés, tomates confites, chou blanc, champignons, cheddar fondu et sauce tartare. Servi avec frites maison	
Suprême de poulet	160
Suprême de poulet rôti, nappé d'une sauce crémée au paprika fumé, infusion de thym et romarin. Servi avec pommes nouvelles	
Bœuf au fromage et truffe (L G)	180
Filet de bœuf, gouda, crème de truffe, pain de mie et croquant de légumes sautés au wok	
Le tigre qui a faim (L)	210
Filet de bœuf poêlé au beurre, sauce aigre-douce et croquant de légumes sautés au wok	
Filet de bœuf (L)	220
Filet grillé, sauce poivre et purée de pommes de terre	
Tentacules de poulpe braisées (L)	180
Poulpe, crème de truffe, émulsion de soja-miel et pommes nouvelles	
Saumon snacké au Teriyaki	210
Pavé de saumon, réduction Teriyaki maison, riz basmati et légumes sautés	

Les suppléments

Légumes sautés	35	Purée de pommes de terre (L)	40
Légumes façon wok (G)	35	Frites maison	40

Signatures Terre & Mer

Black COD au Miso blanc	540
Filet de cabillaud charbonnier mariné 72h au miso, servi avec un riz Vénéré noir et accompagné d'une salade de légumes croquants à l'huile de sésame torréfié	
Côte de bœuf Umami (900g) (L)	590
Grande pièce de bœuf maturée, tranchée pour le partage, servie avec pommes grenailles, légumes grillés et sauce chimichurri	
Entrecôte Black Angus Umami (500g) (L)	690
L'excellence du bœuf Black Angus grillé, beurre composé au miso, purée onctueuse et légumes grillés	

Shoko signatures Roll's (8pcs)

Hokkaido (L)	120
Gambas pané, ebi sushi, cream cheese, avocat, crème chili paste et oignons frits	
Niigata (L)	130
Gambas pané, avocat, piquant de jalapeños et crème Mayo	
Osaka (6pcs) (G)	130
Assortiment de nigiris signatures : Gambas à la sauce Tom Yam, thon rouge au kimchi et saumon à la truffe noire	
Tokyo	140
Sashimi de thon rouge et avocat, relevés par une sauce chili paste et d'une sauce Unagi	
Nara (crunchy) (L G)	150
Saumon et crevettes tempura, cream cheese et avocat, sublimés par une mayonnaise japonaise, sauce Unagi et tobiko	
Yamagata (L)	150
Saumon frais, cream cheese, riz épicé, sésame, oignon frits et mayonnaise japonaise	
Shoko Rock n'rolls (crunchy) (G)	160
Cœur de filet de bœuf, guacamole, crème de truffe et riz croustillant, laqué à la sauce Unagi	

To Share (or not)

Cheese & Truffle Gyoza (L|G) 90

Melting dumplings with fresh cheese and mushrooms, enhanced with truffle cream and parmesan

Chicken Spring Rolls (3pcs) (G) 70

Shredded chicken breast, julienne carrots, rice vermicelli and black mushrooms

Crispy Rice Salmon (G) 80

Crispy rice topped with salmon tartare, mild spices, avocado and kimchi sauce

Umami Beef Gyoza (L|G) 95

Japanese dumplings filled with beef fillet, bound with white miso butter

Truffle Pizzette (L|G) 100

Crispy puff pastry, mushroom duxelles, truffle cream and aged parmesan

Rock Shrimps (G) 90

Light tempura prawns coated in a spicy aioli emulsion, lime zest and chives

Desserts

Tiramisu (L|G) 80

The perfect balance between airy mascarpone cream and intense cocoa

Fondant au chocolat (20mm) (L|G) 80

Rich molten chocolate center, served with smooth vanilla ice cream

Cheesecake mon amour (L|G) 80

Creamy cheesecake on a speculoos biscuit base, enhanced with passion fruit coulis

Shoko Chocolate Sphere (L|G) 80

Dark chocolate sphere with a crunchy center, served with warm salted butter caramel poured at the table

À partager (ou pas)

- | | |
|--|---|
| Gyoza bœuf Umami (L G) 95 | Nems au poulet (3pcs) (G) 70 |
| Raviolis japonais au filet de bœuf, liés au beurre de miso blanc | Blanc de poulet effiloché, julienne de carottes, vermicelles de riz et champignons noirs |
| Crispy rice saumon (G) 80 | Gyoza au fromage et truffe (L G) 90 |
| Croustillant de riz, tartare de saumon relevé aux épices douces, avocat et sauce Kimchi | Raviolis japonais fondants au fromage blanc et champignons de Paris, sublimés par une crème de truffe et parmesan |
| Pizzette à la truffe (L G) 100 | Rock Shrimps (G) 90 |
| Fine pâte feuilletée croustillante, duxelles de champignons de Paris, crème de truffe et parmesan affiné | Gambas en tempura légère enrobées d'une émulsion aïoli épicée, zestes de citron vert et ciboulette fine |

Les plaisirs sucrés

- | |
|--|
| Tiramisu (L G) 80 |
| L'équilibre parfait entre une crème mascarpone aérienne et l'intensité du cacao |
| Fondant au chocolat (20mm) (L G) 80 |
| Cœur coulant intense, accompagné d'une onctueuse glace à la vanille |
| Cheesecake mon amour (L G) 80 |
| Crémeux au fromage frais sur sablé Spéculoos, rehaussé par un coulis de fruits de la passion |
| Chocolat sphère Shoko (L G) 80 |
| Sphère de chocolat noir et cœur croquant, sauce caramel beurre salé chaude versée à table |