



ILOLI
JAPANESE GASTRONOMY

MENU

LA CARTE DES METS

Cuisine japonaise d'auteur

Douze ans à façonner, goûter, chercher l'équilibre entre le Japon et ici. Entre rigueur et feu. Entre le geste du maître et le clin d'œil du cuisinier gourmet.

Ce printemps, un cycle se termine. Une renaissance s'annonce. Masta signe enfin une carte qu'il portait en lui depuis longtemps : un hommage libre aux noodles. Des ramen onctueux comme un secret bien gardé. Des yakisoba, des spaghetti, des paccheri, des capellini — tous réinventés, pleinement assumés par le chef. Mais que l'on se rassure : les habitués retrouveront leurs plats de toujours, ces classiques qui ont fait l'histoire d'ILOLI. Et pour les amoureux du détail ou les amateurs d'expériences plus rares : des menus omakase sur-mesure, des cartes blanches thématiques, des dîners et des soirées où l'on rit, chante et trinque autant qu'on savoure.

Un restaurant comme un terrain de jeu. Sérieux dans la précision. Libre dans l'élan.

À DÉCOUVRIR LE MIDI

Pour une première approche, rapide mais complète de l'univers d'ILOLI.

LE MENU DU DÉJEUNER 360

SOUPE MISO 🌿

MESCLUN D'HERBES 🌿

PLAT AU CHOIX :

Donburi de sashimi

Donburi de poulet karaage

Yakisoba aux légumes de saison 🌿

GLACE | SORBET

CAFÉ | THÉ

CHAPITRE I — POUR LES CURIEUX

Les signatures du chef : Des recettes nées de l'instinct, pour nourrir la bonne humeur.

MASTA PASTA !

CAPELLINI glacés, nappés d'une gelée d'eau de tomate, sublimés par vingt grammes de caviar Kaluga ILOLI signé Lianozoff.	1800
TANTANMEN au wagyu, bouillon au sésame et huile pimentée. nouilles de blé ou nouilles de courgettes sans féculents, au choix.	850
YAKIGHETTI ou spaghetti grillés au homard et sa bisque	360
COQUILLETES au jambon de thon fumé à la truffe, onsen tamago	250
RAMEN païtan au poulet, bouillon crémeux maison nouilles de blé ou courgettes sans féculents, au choix	190
SPAGHETTI aux palourdes, dashi & nori	250
PACCHERI au ragoût de bœuf au miso et citron confit	290
YAKISOBA au poulet fermier ou aux légumes variés 🌿	240
CACIO E PEPE aux champignons japonais 🌿	210
TAGLIATELLE au pesto de coriandre, menthe et herbes fraîches 🌿	230

SUCRÉ ? SALÉ ?

CHEESECAKE AU KINAKO, poudre de soja grillée et glace au caramel beurre salé	130
MOUSSE CHOCOLAT AU MISO, crumble de pistache et piment shichimi	130

COCKTAIL ? DESSERT ?

COOKIE SPLIT Oreo, Cognac Hennessy, Liqueur de Banane, Banane fraîche	160
TROPIC CRUSH Sorbet exotique, Vodka Belvedere, Triple Sec, Passion, Citron	160
TIRAMISU KISS Sorbet chocolat noir, Amaretto, Baileys, Café espresso	160

CHAPITRE II — POUR LES FIDÈLES

Les classiques de la maison depuis 2013. Incontournables, réclamés, intemporels.

ENTRÉES

HUÎTRES au momiji ponzu (3 pièces)	120
SASHIMI (15 pièces) Selon l'arrivage du jour	320
CALIFORNIA (12 pièces) Tempura de gambas Truite-avocat Thon spicy	190
MAKI (12 pièces) Tartare de truite Tartare de thon Avocat-kimchi	160
NIGIRI (5 pièces) Aubergine marinée Truite Truite grillée Thon Bar	200
CEVICHE DE BAR, sauce jalapeño & framboise	190
CARPACCIO DE THON, à la truffe	240
MESCLUN D'HERBES, algues & nori 🌿	150
SALADE DE TEMPURA DE GAMBAS, sauce spicy au parmesan	220
SOUPE MISO au tofu 🌿	60
EDAMAME au sel 🌿	90
GYOZA AUX CREVETTES et gingembre (5 pièces)	150
RAVIOLES DE FOIE GRAS et shitake, parfumées à la truffe en bouillon (4 pièces)	240

PLATS

KARAAGE DE POULET frit à l'huile de coco, sauce poireaux	240
TEPPANYAKI DE BŒUF, sauce oignons caramélisés	340
SUMIBIYAKI DE BAR, sauce teriyaki à la truffe	320
LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON 🌿	220

DESSERTS

MOELLEUX au chocolat guanaja et matcha	120
ROLL CAKE à la mangue	120
PAVLOVA aux fruits rouges et yuzu	120
PANNA COTTA au thé vert et fruits de la passion	120
MOCHI-ICE (2 boules) Matcha Sésame noir	120
GLACES (1 boule) Vanille Matcha Caramel beurre salé	50
SORBETS (1 boule) Chocolat noir Fruits rouges Fruits exotiques Pamplemousse-verveine	50

CHAPITRE III — POUR LES INITIÉS

Parenthèses et instants rares, réservés à celles et ceux qui aiment sortir du cadre.

SUGGESTIONS DU JOUR

Plats inspirés par les produits du marché

→ demandez à notre équipe.

MENUS SUR MESURE

Omakase, dîners d'affaires, célébrations, privatisations, envies d'inédit ?

→ menu personnalisé par le chef, sur réservation.

ÉVÈNEMENTS EXCLUSIFS

Dîners privés & collaborations, cartes blanches, singing nights, accords mets-vins...

→ informations via WhatsApp & Instagram.

NOS ENGAGEMENTS

À ILOLI, nous avons aussi fait des choix. L'huile de coco pour les fritures, plutôt que des huiles industrielles. La truite marocaine des Domaines, au lieu du saumon de Norvège. Des volailles fermières élevées par El Beldi à M'rakech. Des légumes japonais venus de la ferme permaculturelle Ostrea, à Oualidia. Nous privilégions autant que possible le local et le saisonnier. Pour la santé de nos clients. Pour la terre qui nous nourrit.