

OTSUMAMI

tapas froids

SALADE	3
mesclun, julienne de légumes & vinaigrette de soja	
EDAMAME	4
fèves de soja en cosse	
CAPRESE JAPONAISE	5
tofu & tomates, huile d'olive au basilic	
KIMCHI	4
légumes marinés épicés	
HIAYAYAKO TOFU	5
tofu frais à la sauce soja yuzu	
WAKAME	5.5
salade d'algues à la vinaigrette de miso	
ROULEAU DE PRINTEMPS	4.5
poulet grillé, mangue, salade, vermicelles de riz	
TARTARE SAUMON	9
saumon, avocat, concombre aux herbes aromatiques & sauce au yuzu	
CARPACCIO DE SAUMON OU DAURADE	9
fines tranches de poisson, marinade minute à la sauce ponzu	

tapas chauds

SOUPE MISO	3
soupe de pâte de soja, tofu	
GYOZA 4 pièces	5
raviolis grillés au poulet	
FRITES DE PATATES DOUCES	5,5
AUBERGINE GRILLÉE	7
aubergine grillée au miso	
KARAAGE 4 pièces	6
poulet frit mariné à l'ail & au gingembre	
TEMPURA AUX CREVETTES 3 pièces	9
beignets de crevettes frits	
TEMPURA AUX LÉGUMES 3 pièces	8
beignets de légumes frits	
AGEDASHI TOFU	6.5
tofu frit, sauce «tsuyu»	
RÔTI AU BOEUF	5,5
crêpes feuilletées au boeuf sauté	

Prix nets en euros - service compris

SASHIMI

5 pièces	SAUMON	6
	DAURADE	7
	THON	8
	ASSORTIMENT 12 pièces	17
	RIZ NATURE	3

SUSHI

2 pièces	SAUMON / THON	5
	DAURADE	5
	ANGUILLE	6
	OEUF DE SAUMON	6
	AMAEBI crevettes douces crues	6
	SAUMON SNACKÉ	5.5
	ASSORTIMENT 8 pièces	17

ROLLS

8 pièces	TRUE CALIFORNIA	9
	chair de crabe, concombre, avocat	
	DAILY DOSE OF VEGGIES	9
	carottes marinées, concombre, avocat & jeunes pousses	
	SAY CHEESE !	11
	cream cheese, concombre, avocat & roquette	
	DRAGON ROLL	13
	tempura aux crevettes, avocat & sauce épicée	
	SO SAUMON	13
	saumon laqué, saumon, concombre, avocat & sauce épicée	
	SMOKING HOT	15
	thon épicé, masago, concombre, thon fumé aux 5 poivres	
	UNA & GUY	15
	anguille, tempuras de crevette, avocat, concombre	
	LES QUATRES SAISONS	16
	déclinaison de boeuf en quatre saisons, avocat, asperge, poivrons	
	C4	15
	roll croustillant, tartare de saumon épicé, thon, avocat, concombre	

DONBURIS

CHIRASHI SAKE DON saumon & œufs de saumon sur un lit de riz vinaigré	15,5
CHIRASHI MORIAWASE assortiment de poissons sur un lit de riz vinaigré	16,5
GYUNIKU DON bœuf grillé sur un lit de riz	17
TEN DON assortiment de tempuras sur un lit de riz	17

PLATS

ENTRECÔTE façon koko, sauce ponzu	18.5
TARTARE DE BOEUF wasabi, poivre sancho, coriandre, pignons de pin	15.5
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ marinade au miso	15
POULET TERIYAKI	14
GUA BAO AU BOEUF	15

MENU

enfant

PLAT	10
+	
DESSERT	
+	
BOISSON	

SALADES

VÉGÉTARIENNE algue, avocat, wakamé, tofu frit & sauce sésame	13.8
COBB tomate, œuf, avocat, poulet, bacon grillé, bleu	14.8
KOKO dés de saumon, daurade, thon, wakamé, fraise & sauce sésame	16.8
bo bun MME BUN bo bun aux crevettes grillées & nems de légumes	13.8
MR BUN bo bun au wok de bœuf & nems de légumes	13.8

DESSERTS

GREEN LAVA CAKE avec sa boule vanille	8.5
PANNA COTTA SÉSAME NOIR	6
VACHERIN THÉ VERT avec coulis de fruits rouges	8
CRÈME BRÛLÉE THÉ VERT	7
CAFÉ GOURMAND	8
THÉ GOURMAND	9
glace 1 BOULE	3,5
2 BOULES	6
vanille, thé vert, sésame noir, mangue, lychee, framboise & yuzu	
mochi 2 PIÈCES	7
glacé 4 PIÈCES	13
sakura, thé vert, chocolat & coco, mangue	

APÉRITIFS

PASTIS BARDOUIN	3.5
KIR CHARDONNAY	4
KIR UME	5
UMESHU 8cl Liqueur de prune Japonaise	5
NIGORI UMESHU 8cl Liqueur de prune non filtrée	7
NIGORI YUZUSHU 8cl	7
COUPE DE PROSECCO	7
VAPORETTO 12cl	

COCKTAILS

YUZU SPRITZ Yuzushu, Prosecco, Perrier	10
SOLEIL LEVANT Sochu, jus d'orange, grenadine	9
TOKYO MULE Gingembre frais, rhum, ginger beer	10
BLOODY MARIKO Sochu, jus de tomate, citron, Worcestershire, shichimi	10
SAKÉ JULEP Dry saké, liqueur de sureau, menthe	10
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, Perrier	9
MOJITO Rhum, menthe, citron vert, Perrier	9
GIN FIZZ Gin, citron, Perrier	9
PINA COLADA Duo de rhum, lait de coco, jus d'ananas	9
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'ananas & cranberry, sirop de melon, liqueur de fruits rouges	10
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, citron, coca	10

BIÈRES

		25cl	50cl
pression	KIRIN ICHIBAN	4	7
	FROZEN KIRIN	4.5	8
	PANACHÉ, MONACO, TANGO, TWIST	4.2	
	UME BIIRU	4.8	
bouteille	COEDO SHIRO		6
	COEDO SHIKKOKU		6
	COEDO BENIACA		6.5
	BROOKLYN SORACHI ACE		7
	KYOTO FLAVOR OF SAKÉ		7.5

SOFT

COCA COLA / ZERO 33cl	3.8
PERRIER 33cl	3.8
VITTEL 25cl	3.8
LIMONADE 25cl	3
LIMONADE JAPONAISE Ramune 20cl	4
TONIC FEVER TREE	4
GINGER BEER FEVER TREE	4
EVIAN / SAN PELLEGRINO 50cl	4
CHÂTELDON 75cl	6
jus fraîchement pressés	
ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON	4.5
ACE	5



VINS

blancs

	12cl	50cl	75cl
IGP CÔTES DE GASCOGNE Chardonnay – Tariquet	4	15	22
VIN DE PAYS VIOGNIER « Secret de Famille » Jaboulet	4.5	16	24
IGP LANGUEDOC CHARDONNAY «Les Vignes de Julien» Deux Roches	5	18	26
SAINT-VÉRAN TRADITION Deux Roches	3		33
POUILLY FUMÉ « Les Vallons » Mihel & David Bailly			35

rosés

CÔTES DE PROVENCE BIO « La Girafe verte » Château Barbanau	4	15	22
LUBERON ROSÉ Château la Verrerie			26

rouges

VIN DE PAYS, VAL DE LOIRE « Hého le rouge » Les Hautes Noëlls	4	15	22
MINERVOIS ROUGE « Une Histoire de Famille » La Tour Boisée	4	15	22
CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 – Jaboulet	5	18	26
HAUT MÉDOC Château Croix de Cabaleyran 2012	6	22	29
MÂCON ROUGE « Verger des Feuillants » 2 Roches			28
BROUILLY Domaine de Briante			26
CROZES HERMITAGE « Les Jalets » - Jaboulet			32
LISTRAC MEDOC « Les Cèdres d'Hosten » 2009			36

EFFERVESCENTS

PROSECCO VAPORETTO DOC	coupe	75cl
	15	22
CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE Charles Heidsieck	35,5cl	75cl
	28	52

SAKÉ

OZEKI DRY Saké sec et léger aux notes fruitées peut être servi tiède	8cl	25cl	72cl
	4	12	
KUBOTA SENJYU HONJOZO Saké semi-sec et léger, convient parfaitement pour une initiation au saké	5	12	42
YAMATO SHIZUKU YAMAHAI JUNMAI Saké riche, sec et fruité peut être servi tiède	6	17	49
KAMEIZUMI JUNMAI DAIGINJO GENSHU Saké supérieur riche et puissant, aux arômes de poires et d'agrumes	7	20	60

effervescents

OZEKI HANA FUGA YUZU Saké frais et rafraichissant aux arômes de Yuzu	25cl	18
YAMATOGAWA JUNMAI DAIGINJO SHU AWA Saké supérieur élégant et raffiné, aux arômes de pommes, poires et de pêches. Effervescence obtenue selon la méthode champenoise	50cl	38

SPIRITUEUX

Whisky

NIKKA BLENDED Japon	9
NIKKA FROM THE BARREL Japon	11
NIKKA COFFEY GRAIN	11
YOICHI	13
MIYAGIKYO	13
KAVALAN SINGLE MALT	13

Rhum

FLOR DE CAÑA 4 ans	7
FLOR DE CAÑA 5 ans Anejo	8
NEISSON réserve spéciale	11
SANTA TERESA 1796	11

Gin

CITADELLE	8
LE GIN de Christian Drouin	9

Vodka

ZOLADKOVA DELUXE	6
FAIR QUINOA	9

Tequila

OCHO BLANCO La Latilla	9
---------------------------	---

Calvados

CHRISTIAN DROUIN Selection AOP	7
-----------------------------------	---

Cognac

LEYRAT 6 ans d'âge	10
-----------------------	----

SHOCHU

WAKAMURASAKI NO KIMI Orge & Shiso	6
TOWARI Sarrazin	6
KURO KIRISHIMA Patate Douce	6

THÉS & CAFÉS

cafés

Café Grand Cru de Bolivie, bio moulu à la commande

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ	2.6
CAFÉ NOISETTE	2.8
CAFÉ CRÈME	4.3
DOUBLE EXPRESSO	4.6
CAPPUCCINO	5
LATTE MACCHIATO	5.5
CAFÉ FRAPPÉ	5
CHOCOLAT CHAUD	4.2

thés

THÉ VERT SENCHA	4
THÉ GENMAICHA aux grains de riz soufflés	4
THÉ JASMIN	4
MATCHA LATTE	5
THÉ VERT GLACÉ	4
THÉ GLACÉ au citron & miel	5

infusions

BOUTONS DE ROSES & BAIES DE GOJI	5
FLEURS DE CHRYSANTHÈME & GOJI	5