

# OTSUMAMI

## tapas froids

<b>SALADE</b>	3
mesclun, julienne de légumes & vinaigrette de soja	
<b>EDAMAME</b>	4
fèves de soja en cosse, gros sel	
<b>KIMCHI</b>	4
légumes marinés épicés	
<b>HIAYAYAKO TOFU</b>	5
tofu frais à la sauce soja yuzu	
<b>SALADE D'ALGUE KAISO</b>	5.5
salade d'algues mixtes à la vinaigrette de soja	
<b>ROULEAU DE PRINTEMPS</b>	4.5
poulet frit mariné, mangue, salade, vermicelles de riz et sauce tamarin végétarienne	
<b>KANI TEMAKI</b>	7
chair de crabe, avocat concombre et fraise	
<b>SHAKE TEMAKI</b>	6
tartare de saumon, concombre, avocat et mangue	
<b>CARPACCIO DE SAUMON OU DAURADE</b>	9
fines tranches de poisson, marinade minute à la sauce ponzu	

## tapas chauds

<b>SOUPE MISO</b>	3
soupe de pâte de soja, tofu	
<b>GYOZA POULET</b> 4 pièces	5
raviolis grillés au poulet et légumes	
<b>FRITES DE PATATES DOUCES</b>	5.5
<b>TAKOYAKI</b>	6
bouchées garnies au poulpe	
<b>AUBERGINE GRILLÉE</b>	7
aubergine grillée au miso	
<b>KARAAGE</b> 4 pièces	6
poulet frit mariné à l'ail & au gingembre	
<b>TEMPURA DE CREVETTES</b> 3 pièces	9
beignets de crevettes frits	
<b>TEMPURA DE LÉGUMES</b> 5 pièces	8
beignets de légumes frits	
<b>AGEDASHI TOFU</b>	6.5
tofu frit, sauce tsuyu et katsuoboshi	
<b>RÔTI AU BOEUF</b>	5.5
crêpes feuilletées au boeuf sauté	

# SUSHI

2  
pièces

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

# SASHIMI

5  
pièces

<b>SAUMON</b>	6
<b>DAURADE</b>	7
<b>THON</b>	8
<b>ASSORTIMENT</b> 12 pièces	17
<b>RIZ NATURE</b>	3

Prix nets en euros - service compris

entrées

# ROLLS

<b>8</b> pièces	<b>TRUE CALIFORNIA</b> chair de crabe, concombre & avocat	9
	<b>TUNA REFRESHER</b> thon cuit, menthe, pomme, avocat, mayo, poivre sencho & pousses de shiso	9
	<b>DAILY DOSE OF VEGGIES</b> carottes marinées, concombre, daikon, avocat & jeunes pousses	9
	<b>SAY CHEESE !</b> cream cheese, concombre, avocat & roquette	11
	<b>VEGGIE DAIKON ROLL</b> 6 pièces daikon, tofu parfumé, asperge, avocat, carotte & sauce ponzu	12
	<b>DRAGON ROLL</b> tempura de crevettes, avocat & sauce épicée	13
	<b>SO SAUMON</b> saumon laqué, saumon, concombre, avocat & sauce épicée	13
	<b>EBI EBI ROLL</b> crevettes, tempura de crevettes, concombre, masago, ciboulette, sauce kabayaki & mayo épicée	14
	<b>SMOKING HOT</b> thon épicé, masago, concombre, thon fumé aux 5 poivres	15
	<b>UNA &amp; GUY</b> anguille, tempura de crevettes, avocat	15
<b>C4</b>	roll croustillant, tartare de saumon épicé, thon, avocat, concombre	15

# PLATS

<b>ENTRECÔTE FAÇON KOKO</b> daikon, sauce ponzu, servie avec frites de patates douces	18.5
<b>TARTARE DE BOEUF</b> wasabi, poivre sancho, coriandre, pignons de pin, servi avec frites de patates douces	15.5
<b>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ</b> marinade au miso servi avec riz & salade	15
<b>POULET SAUCE TERIYAKI</b> sésame, servi avec riz et salade	14
<b>GUA BAO</b> pain vapeur, boeuf, coriandre, carotte, mayonnaise, servi avec frites de patates douces	15

# DONBURIS

<b>CHIRASHI SAKE DON</b> saumon & œufs de saumon, sur un lit de riz vinaigré	15.5
<b>CHIRASHI MORIAWASE</b> assortiment de poissons, sur un lit de riz vinaigré	16.5
<b>SO CALI BOWL</b> saumon, mesclun, avocat, concombre, carotte, wakame, furikake, sur un lit de riz sauce kabaoyaki & sauce sésame	16
<b>OCEAN BOWL</b> saumon, thon, mesclun, wakame, concombre, avocat, tobiko, gingembre confit, furikake, sur un lit de riz & sauce ponzu	17
<b>GYUNIKU DON</b> bœuf grillé sur un lit de riz	17
<b>TEN DON</b> assortiment de tempura sur un lit de riz	17

# SALADES

<b>KOKO</b> saumon, thon, daurade, wakamé, avocat, fraise & sauce sésame	16.8
<b>VÉGÉTARIENNE</b> tofu frit, wakame, avocat, carotte, betteraves chioggia, coriandre, mesclun & sauce sésame	13.8

## bo bun

<b>MME BUN</b> bo bun aux crevettes grillées, nems végétariens, vermicelles de riz, mesclun, carotte, betteraves chioggia & sauce au tamarin végétarienne	13.8
<b>M. BUN</b> bo bun au bœuf grillé, nems végétariens, vermicelles de riz, mesclun, carotte, betteraves chioggia & sauce au tamarin végétarienne	13.8
<b>MLLE BUN</b> bo bun végétarien au tofu frais, nems végétariens, vermicelles de riz, mesclun, carotte, betteraves chioggia & sauce au tamarin végétarienne	13.8

Tickets restaurant uniquement le midi en semaine  
CB à partir de 15€, nous n'acceptons pas les chèques

# MENU

## enfant

10

### PLAT

gua bao au boeuf avec frites de patates douces  
ou poulet frit mariné avec riz

+

### DESSERT

1 boule de glace au choix

+

### BOISSON

jus d'orange, Coca, limonade, diabolo, sirop

## DESSERTS

### GREEN LAVA CAKE

moelleux très coulant au chocolat blanc  
& thé vert matcha, glace vanille & spéculos

8.5

### BLACK LAVA CAKE

moelleux très coulant au chocolat blanc  
& sésame noir, glace vanille & spéculos

8.5

### PANNA COTTA SÉSAME NOIR

crème cuite au sésame, coulis sucre brun

6

### CRÈME BRÛLÉE THÉ VERT

7

### TIRAMISU THÉ VERT

crème mascarpone, biscuit, thé vert  
et pâte haricot rouge

7.5

### CAFÉ GOURMAND

8

### THÉ GOURMAND

9

## PLAISIRS GLACÉS

### VACHERIN THÉ VERT

boules de glaces thé vert, meringue,  
coulis de fruits rouges & chantilly

8.5

### VACHERIN PASSION

boules de glaces litchi & mangue, meringue,  
coulis de fruits rouges & chantilly

8.5

### COLONEL OZEKI

2 boules de sorbet yuzu, saké Ozeki

9

### glaces

#### 1 BOULE

3.5

#### 2 BOULES

6

vanille, thé vert, sésame noir, mangue, litchi, yuzu

### mochi glacé

#### 2 PIÈCES

7

#### 4 PIÈCES

13

mangue, thé vert, choco & coco, sakura & vanille

**KOKO - bistro japonais**

14 QUAI DE LA LOIRE, 75019 PARIS

**KOKO - cantine japonaise**

63 RUE DES GRAVILLIERS, 75003 PARIS

desserts