

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

冷 EDAMAME - 5 € 枝豆

Fèves de soja cuites à la vapeur,
sel de Guérande.

SHAKE KAWA CHIPS - 5 € しゃけ皮チップス

Chips de peau de saumon, mayonnaise japonaise
relevée au shichimi.

冷 NASU DENGAKU - 9 € なす田楽

Demi aubergine grillée recouverte
d'une sauce miso sucrée-salée.

冷 TAKO NO SUNOMONO - 8 € タコの酢の物

Salade japonaise de poulpe et wakame
vinaigrée.

KARAAGE - 10 € からあげ

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne
marinés et frits, mayonnaise japonaise.

TAKO NO KARAAGE - 12 € タコのかからあげ

Bouchées de poulpe de Grèce marinées et frites,
mayonnaise japonaise.

TEMPURA - 15 € 天ぷら

Assortiment de tempura de crevettes
et légumes de saison, sauce tsuyu.

SASHIMI

サーモン SALMON - 10 € Saumon Bömlö (5 pièces).

スズキ SUZUKI - 12 € Bar de Bretagne (5 pièces).

赤身 AKAMI - 14 € Thon rouge d'Espagne (5 pièces).

盛り合わせ MORIAWASE - 25 € Assortiment de sashimi à partager.

冷 YUZU GOMA KYURI - 5 € ゆずごまきゅうり

Salade de concombre croquant à la
sauce ponzu et écorce de yuzu.

冷 PONZU SALADA - 7 € ポン酢サラダ

Salade de légumes de saison assaisonnée au ponzu,
fraîche et parfumée.

冷 NASU AGEBITASHI - 8 € なす揚げびたし

Aubergines frites puis marinées dans un dashi,
simple mais incroyablement riche en saveurs.

冷 TAKO PONZU - 9 € タコポン酢

Sashimi de poulpe de Grèce
à la sauce ponzu maison.

CHICKEN NANBAN - 10 € チキン南蛮

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits
servis avec notre sauce tartare japonaise.

MAGURO KATSU - 18 € まぐろカツ

Thon rouge d'Espagne mi-cuit, pané au panko
servi avec une mayo au wasabi maison.

SIDE

味玉 AJITAMA - 2 € Oeuf mollet bio de Normandie mariné 24h.

味噌汁 MISO SHIRU - 3.5 € Soupe miso au dashi de bonito et kombu.

ご飯 GOHAN - 3.5 € Bol de riz de Niigata.

佃煮のり TSUKUDANI NORI - 2 € Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

冷 PLAT FROID

DONBURI

NOS GRANDES BOLS DE RIZ
TRADITIONNELS

KARAAGE DON - 14 € からあげ丼

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits
à la sauce shoyu, riz de Niigata.

CHICKEN KATSU DON - 14 € チキンカツ丼

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko
à la sauce tonkatsu, riz de Niigata.

冷 MABO NASU DON - 14 € マーボーナス丼

Aubergines sautées dans une sauce légèrement relevée à
base de miso, shoyu et sésame, riz de Niigata.

TENDON - 18 € 天丼

Tempura de crevettes et légumes de saison,
sauce tempura, riz de Niigata.

SALMON MISOYAKI DON - 16 € サーモン味噌焼き丼

Émiette de saumon Bömlö à la sauce
miso blanc de Nagano, riz de Niigata.

冷 SALMON DON - 17 € サーモン丼

Sashimi de saumon Bömlö, riz vinaigré de Niigata.

冷 KAISEN DON - 21 € 海鮮丼

Sashimi de saumon Bömlö, thon rouge d'Espagne,
bar de Bretagne, riz vinaigré de Niigata.

MENU ENFANT - 12 €

お子様セット JUSQU'À 12 ANS

Edamame, Miso shiru
Mini karaage don OU chicken katsu don
Boule de glace

まあがりよ!



1ER IZAKAYA LABELISÉ ÉCOTABLE
TOUT EST FAIT MAISON
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT
FRUITS ET LÉGUMES BIO
ET FRANÇAIS AUTANT QUE POSSIBLE
PRODUITS D'ÉPICERIE IMPORTÉS EN
DIRECT DU JAPON

SOBA

NOS NOUILLES DE SARRASIN
TRADITIONNELLES

冷 NATSU YASAI SOBA - 16 € 夏野菜そば

Nouilles soba de Nagano aux légumes de saison
assaisonnés au ponzu en soupe tsuyu.

TENSOBA - 17 € 天そば

Nouilles soba de Nagano aux tempura de crevette et
shisho en soupe tsuyu.

KASHIWA SOBA - 18 € かしわそば

Nouilles soba de Nagano aux hauts de cuisse de poulet de
Bretagne, en soupe tsuyu riche en umami.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

DORAYAKI - 6 € どら焼き

Dorayaki maison fourré aux haricots
japonais azuki d'Hokkaido.

KUROGOMA PANNA COTTA - 6 € 黒ゴマパannaコッタ

Panna cotta revisitée au sésame noir de Aichi.

YUZU CHEESECAKE - 7 € ゆずチーズケーキ

Cheesecake basque au yuzu de Tokushima.

OKINAWA ICECREAM - 7 € 沖縄アイスクリーム

Glace maison au sucre noir d'Okinawa
accompagnée de noisettes.

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

冷 EDAMAME - 5 €

枝豆

Fèves de soja cuites à la vapeur,
sel de Guérande.

SHAKE KAWA CHIPS - 5 €

しゃけ皮チップス

Chips de peau de saumon, mayonnaise japonaise
relevée au shichimi.

冷 PONZU SALADA - 7 €

ポン酢サラダ

Salade de légumes de saison assaisonnée au
ponzu, fraîche et parfumée.

冷 NASU AGEBITASHI - 8 €

なす揚げびなし

Aubergines frites puis marinées dans un dashi,
simple mais incroyablement riche en saveurs.

冷 NASU DENGAKU - 9 €

なす田楽

Demi aubergine grillée recouverte
d'une sauce miso sucrée-salée.

KARAAGE - 10 €

からあげ

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne
marinés et frits, mayonnaise japonaise.

NANBANZUKE - 10 €

サーモンの南蛮漬け

Morceaux de saumon Bômlô frits marinés
dans une sauce vinaigrée légèrement sucrée.

SASHIMI

サーモン SALMON - 10 €

Saumon Bômlô (5 pièces).

スズキ SUZUKI - 12 €

Bar de Bretagne (5 pièces).

赤身 AKAMI - 14 €

Thon rouge d'Espagne (5 pièces).

盛り合わせ MORIAWASE - 25 €

Assortiment de sashimi à partager.

冷 WAKAME CHIPS - 5 €

わかめチップス

Chips d'algue wakame, sel de Guérande.

冷 SHIO KOMBU KYURI - 6 €

塩昆布キュウリ

Salade de concombre aux lamelles d'algue kombu
assaisonnées et huile de sésame.

冷 AGEDASHI TOFU - 8 €

揚げ出し豆腐

Cubes de tofu frit croustillants servis avec
une sauce tsuyu froide et daikon râpé.

冷 GOMA YAKKO - 7 €

ごま奴

Tofu soyeux nappé d'une sauce au sésame
et huile de sésame pimentée.

KOROKKE - 9 €

コロッケ

Croquettes japonaises à base de pomme de terre
et poulet haché avec une sauce tonkatsu.

CHICKEN NANBAN - 10 €

チキン南蛮

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits
servis avec notre sauce tartare japonaise.

MAGURO KATSU - 18 €

まぐろカツ

Thon rouge d'Espagne mi-cuit, pané au panko
servi avec une mayo au wasabi maison.

SIDE

卵 AJITAMA - 2 €

Oeuf mollet bio de Normandie mariné 24h.

味噌汁 MISO SHIRU - 3.5 €

Soupe miso au dashi de bonité et kombu.

冷 ご飯 GOHAN - 3.5 €

Bol de riz de Niigata.

冷 佃煮のり TSUKUDANI NORI - 2 €

Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

DONBURI

NOS GRANDES BOLS DE RIZ
TRADITIONNELS

KARAAGE DON - 14 €

からあげ丼

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits
à la sauce shoyu, riz de Niigata.

CHICKEN KATSU DON - 14 €

チキンカツ丼

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko
à la sauce tonkatsu, riz de Niigata.

SALMON MISOYAKI DON - 16 €

サーモン味噌焼き丼

Émiette de saumon Bômlô à la sauce
miso blanc de Nagano, riz de Niigata.

冷 SALMON DON - 17 €

サーモン丼

Sashimi de saumon Bômlô, riz vinaigré de Niigata.

冷 KAISEN DON - 21 €

海鮮丼

Sashimi de saumon Bômlô, thon rouge d'Espagne,
bar de Bretagne, riz vinaigré de Niigata.

CURRY

NOS CURRYS JAPONAIS
FAITS MAISON

KARAAGE CURRY DON - 15 €

からあげカレー丼

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits,
curry japonais, riz de Niigata.

KATSU CURRY DON - 15 €

カツカレー丼

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko,
curry japonais, riz de Niigata.

冷 YASAI CURRY DON - 14 €

野菜カレー丼

Légumes de saison, curry japonais, riz de Niigata.

MENU ENFANT - 12 €

お子様セット

JUSQU'À 12 ANS

Edamame, Miso shiru

Mini karaage don OU chicken katsu don
Boule de glace

1ER IZAKAYA LABELLISÉ ÉCOTABLE
TOUT EST FAIT MAISON
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT
FRUITS ET LÉGUMES BIO
ET FRANÇAIS AUTANT QUE POSSIBLE
PRODUITS D'ÉPICERIE IMPORTÉS EN
DIRECT DU JAPON

UDON

NOS NOUILLES UDON
À BASE DE RIZ

冷 CURRY UDON - 15 €

カレーうどん

Nouilles udon de Fukushima au curry japonais.

冷 NATSU YASAI UDON - 16 €

夏野菜うどん

Nouilles udon de Fukushima aux légumes de saison
assaisonnés au ponzu, en bouillon léger au miso.

冷 KASHIWA UDON - 18 €

かしわうどん

Nouilles udon de Fukushima aux hauts de cuisse de poulet
de Bretagne, en bouillon riche en umami.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

DORAYAKI - 6 €

どら焼き

Dorayaki maison fourré aux haricots
japonais azuki d'Hokkaido.

HOJICHA PANNA COTTA - 6 €

ほうじ茶パンナコッタ

Panna cotta revisitée au thé hojicha de Kyoto.

KUROGOMA CHEESECAKE - 7 €

黒ごまチーズケーキ

Cheesecake basque au sésame noir de Aichi.

YUZU ICECREAM - 7 €

ゆずアイスクリーム

Glace maison au yuzu de Tokushima.

まあがりよ!

