

EDAMAME - 5 €

枝豆

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

SHAKE KAWA CHIPS - 5 €

しゃげ皮チップ

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

NASU DENGAKU - 9 €

なす田楽

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

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 €

タコのからあげ

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

NEGITORO - 12 €

ネギトロ

Tartare de thon rouge de M. TANAKA haché finement mélangé avec shoyu, mirin, sésame et feuille de shiso.

SASHIMI

サーモン SALMON - 10 €

Saumon Bömlo (5 pièces).

スズキ SUZUKI - 12 €

Bar de Bretagne (5 pièces).

赤身 AKAMI - 14 €

Thon rouge de M. TANAKA (5 pièces).

中トロ TORO - 16 €

Thon rouge gras de M. TANAKA (5 pièces).

盛り合わせ MORIAWASE - 25 €

Assortiment à partager des 4 types de poisson (12 pièces).

MOYASHI NAMURU - 6 €

もやしのナムル

Pousses de soja assaisonnées à l'huile de sésame légèrement relevée.

HORENSO OHISTASHI - 7 €

ほうれん草のおひたし

Épinards frais servis dans un bouillon léger à base de dashi et copeaux de bonite de Concarneau.

SHIITAKE BUTTER SHOYU - 8 €

しいたけバター醤油

Champignons shiitake parisien de La Caverne sautés au beurre et shoyu.

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.

KAMO ROSU - 12 €

鴨ロース

Magret de canard du Sud-ouest saisi accompagné de cébette grillée au miso blanc et wasabi.

MAGURO KATSU - 18 €

まぐろカツ

Thon rouge de M. TANAKA 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 bonite 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.

DONBURI

NOS GRANDS 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.

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 - 17 €

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

Émietté de saumon Bömlo à la sauce miso blanc de Nagano, riz de Niigata.

SALMON DON - 17 €

サーモン丼

Sashimi de saumon Bömlo, riz vinaigré de Niigata.

KAISEN DON - 21 €

海鮮丼

Sashimi de saumon Bömlo, thon rouge de M. TANAKA, 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

Viandes d'origine française. Viande de poulet halal.
Les plats végétariens sont identifiés sur la carte.
Taxes et services compris, prix nets en euros TTC.
Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes est disponible à votre demande.

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

SOBA

NOS NOUILLES DE SARRASIN TRADITIONNELLES

EBITEN SOBA - 15 €

エビ天そば

Nouilles soba de Nagano aux tempura de crevette en soupe dashi chaude avec wasabi et cébette.

KAMO SOBA - 16 €

鴨そば

Nouilles soba de Nagano au canard du Sud-ouest en soupe dashi chaude avec wasabi et cébette.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

COFFEE DORAYAKI - 6 €

コーヒーどら焼き

Dorayaki maison fourré à la crème infusée au café et aux haricots japonais azuki d'Hokkaido.

MOCHI MATCHA - 6 €

抹茶 わらびもち

Mochis traditionnels saveur matcha, coulis framboise et noisettes.

YUZU CHEESECAKE - 7 €

ゆずチーズケーキ

Cheesecake basque au yuzu de Tokushima.

KUROGOMA ICECREAM - 7 €

黒ゴマアイスクリーム

Glace maison au sésame noir d'Aichi.

