じんちゃん食堂
JINCHAN
SHOKUDO

自家製 TOUT EST FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS OU IMPORTÉS DU JAPON EN CIRCUIT COURT

MENU フードメニュー

IZAKAYA
EN ENTRÉE OU À PARTAGER

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

TOFU DENGAKU - 5 €
豆腐田楽
Tofu japonais grillé avec une sauce miso blanc et yuzu.

KARAAGE - 10 €
からあげ
Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, mayonnaise japonaise.

NANBANZUKE - 9 €
南蛮漬け
Tranches de saumon Bömlo frites puis marinées dans un dashi vinaigré, accompagné de daïkon.

MAGURO KATSU - 18 €
まぐろカツ
Thon rouge d'Espagne mi-cuit pané au panko à la sauce tonkatsu.

PARIPARI KYABETSU - 5 €
パリパリキャベツ
Salade de chou blanc assaisonnée à l'huile de sésame.

SHIITAKE BUTTER SHOYU - 6 €
しいたけバター醤油
Shiitake bio parisiens de La Caverne sautés au beurre et shoyu.

KAMO ROSU - 12 €
鴨ロース
Magret de canard du Sud-ouest mariné et saisi accompagné de cébette grillée au miso blanc et wasabi.

CHICKEN NANBAN - 9 €
チキン南蛮
Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits servis avec notre sauce tartare japonaise maison.

TAI GOMA AE - 9 €
鯛ごま和え
Sashimis de daurade royale de Grèce à la sauce sésame maison.

MAGURO SASHIMI - 18 €
まぐろ刺身
Sashimis de Akami et Toro (partie grasse) de thon rouge d'Espagne.

ACCOMPAGNEMENTS

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

GOHAN - 3.5 €
ご飯
Bol de riz de Niigata.

MISO SHIRU - 3.5 €
味噌汁
Soupe miso traditionnelle au dashi de bonite et konbu.

TSUKUDANI NORI - 2 €
つくだにのり
Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

DONBURI
NOS GRANDS BOLS DE RIZ TRADITIONNELS

KARAAGE DON - 13 €
からあげ丼
Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits à la sauce shoyu arrangée, riz de Niigata.

CHICKEN TERIYAKI DON - 14 €
チキン照り焼き丼
Hauts de cuisse de poulet de Bretagne sautés à la sauce teriyaki maison, 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.

KINOKO ANKAKE DON - 14 €
きのこあんかけ丼
Shiitake, pleurote et champignons de Paris sautés à la sauce shoyu épaisse, riz de Niigata.

SALMON MISOYAKI DON - 16 €
サーモン味噌焼き
Émietté de saumon Bömlo à la sauce miso blanc, riz de Niigata.

SALMON DON - 17 €
サーモン丼
Sashimis de saumon Bömlo, riz vinaigré de Niigata.

KAISEN DON - 20 €
海鮮丼
Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne, daurade royale de Grèce et crevettes crues amaebi, riz vinaigré de Niigata.

SOBA
NOS BOLS DE NOUILLES DE SARRASIN TRADITIONNELS

SOBA SALAD - 13 €
そばサラダ
Salade froide de nouilles soba de Niigata à la sauce sésame et légumes de saison.

KAMO SOBA - 15 €
鴨そば
Nouilles soba de Niigata au canard du Sud-ouest en soupe dashi chaude avec wasabi et cébette.

DESSERTS
JAPONAIS ET FAITS MAISON

KURI DORAYAKI - 6 €
栗どら焼き
Dorayaki maison fourré à la crème de marron et aux haricots japonais azuki d'Hokkaïdo.

MATCHA CAKE - 6 €
抹茶ケーキ
Gâteau au matcha bio d'Uji et azukis d'Hokkaido.

KUROGOMA CHEESECAKE - 7 €
黒ごまチーズケーキ
Cheesecake basque au sésame noir de Aichi.

OKINAWA ICECREAM - 7 €
沖縄アイスクリーム
Glace maison au sucre noir d'Okinawa accompagnée de noisettes.

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 Okinawa

Viandes d'origine française, poulet halal.
Poissons de pêche durable respectueuse des quotas d'espèces protégées.
Fruits & légumes français et bio.
Les plats marqués sont végétariens.
Taxes et services compris, prix nets en euros TTC.
Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes est disponible à votre demande.