

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

枝豆 EDAMAME

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

パリパリキャベツ PARIPARI KYABETSU

Émincé de chou blanc croquant, huile de sésame, poivre. La véritable salade de chou japonaise !

しゃげ皮チップ SHAKE KAWA CHIPS

Croustillantes chips maison de peau de saumon Bömlo, avec une mayonnaise japonaise relevée au shichimi.

大根ゆず煮 DAIKON YUZU NI

Radis blanc daikon mijoté dans un bouillon dashi traditionnel, assaisonné au yuzu.

揚げ出し豆腐 AGEDASHI TOFU

Tofu japonais bio légèrement frit et mariné dans un bouillon dashi, cébette, gingembre.

からあげ KARAAGE

Croustillants hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, mayonnaise japonaise, sésame.

チキン南蛮 CHICKEN NANBAN

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce tartare japonaise !

鴨ロース KAMOROSU

Magret de canard du Sud-ouest mariné et saisi, accompagné de nama wasabi, cébette au miso.

サーモン味噌焼き SALMON MISOYAKI

Pavé de saumon Bömlo grillé au miso blanc.



DONBURI

NOS GRANDS BOLS DE RIZ TRADITIONNELS

からあげ丼 KARAAGE DON

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits, sauce shoyu arrangée, sésame, riz koshihikari de Niigata.

チキンカツ丼 CHICKEN KATSU DON

Hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko et frits, sauce tonktasu, sésame, riz koshihikari de Niigata.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

どら焼き小豆バター DORAYAKI AZUKI BUTTER

Dorayaki maison fourré à la crème aux azuki d'Hokkaido (petits haricots rouges) et beurre de Normandie.

黒糖アイスクリーム KOKUTO ICECREAM

Glace maison au sucre noir d'Okinawa.



自家製

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

5€

アボカドサーモン AVOCADO SALMON

Tartare de saumon Bömlo et avocat, wasabi, gingembre, shoyu Shibanuma. A bien mélanger avant de déguster !

9€

5€

鯛ごま和え TAI GOMA AE

Sashimis de daurade royale de Grèce marinés assaisonnés au sésame.

9€

5€

まぐろカツ MAGURO KATSU

Thon rouge d'Espagne mi-cuit pané au panko et frit, sauce tonkatsu.

18€

6€

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne, crevettes amaebi de l'Atlantique, wasabi, shoyu Shibanuma.

19€

7€

トロまぐろ刺身 TORO MAGURO SASHIMI

Sashimis de thon rouge d'Espagne : Akami et Toro (thon gras). Accompagné de nama wasabi et shoyu Shibanuma.

22€

10€

サイド ACCOMPAGNEMENTS

味玉 AJITAMA

Oeuf mollet fermier bio de Normandie mariné 24h.

2€

佃煮のり TSUKUDANI NORI

Confit d'algues nori mariné au mirin et shoyu.

2€

味噌汁 MISO SHIRU

Véritable soupe miso maison au dashi de bonite et konbu.

3€

ご飯 GOHAN

Bol de riz koshihikari de Niigata cuit dans notre autocuiseur Rinnai avec eau filtrée.

3€

混ぜご飯 MAZE GOHAN

Riz koshihikari de Niigata parfumé au dashi de bonite, edamame, algue nori, sésame.

5€

9€

12€

12€

マーボ豆腐丼 MABO TOFU DON

Tofu japonais bio, sauce miso blanc légèrement relevée, ail, sésame, cébette, riz blanc de Niigata.

14€

13€

サーモン丼 SALMON DON

Sashimis de saumon Bömlo, riz vinaigré koshihikari de Niigata, shoyu Shibanuma, wasabi, gingembre.

17€

14€

海鮮丼 KAISEN DON

Sashimis de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne et daurade royale de Grèce, riz vinaigré koshihikari de Niigata, shoyu Shibanuma, wasabi, gingembre, cébette.

20€

6€

黒ごまチーズケーキ KUROGOMA CHEESECAKE

Notre nouvelle recette maison crémeuse et intense en sésame noir.

7€

7€

チョコラほうじ CHOCOLAT HOJI

Gâteau au chocolat et thé vert torréfié de Shizuoka.

6€

ビール BIÈRES JAPONAISES

アサヒ生 ASAHI 25cl / 50cl
La bière pression comme au Japon !

瓶ビール BIÈRE ARTISANALE COEDO 33cl

白 SHIRO

Blanche, légère et fruitée.

紅赤 BENIAKA

Ambrée, à base de patates douces.

密花 MARIHANA

IPA, délicate et citronnée.

日本茶 THÉS JAPONAIS

堀田勝太郎 MAISON HOTTA KATSUTARO 25cl

煎茶 SENCHA BIO

Thé vert supérieur avec matcha bio, Kyoto (HOT / COLD) 3,5€

ほうじ茶 HOJICHA BIO

Thé vert torréfié bio, Kyoto (HOT / COLD) 3,5€

玄米茶 GENMAICHA BIO

Thé vert supérieur bio au riz brun grillé, Kyoto (HOT / COLD) 3,5€

森田 FERME MORITA 25cl

黒豆茶 KUROMAMECHA

Thé d'haricots noirs sans caféine, Hokkaido (HOT / COLD) 4€

冷たい飲み物 BOISSONS FRAÎCHES

炭酸水 EAU MICROFILTRÉE GAZEUSE 75cl 3€

ラムネ LIMONADE RAMUNE 20cl

オリジナル ORIGINALE 4,5€

コーラ COLA 4,5€

ライチ LITCHI 4,5€

マンガジョジュース JUS MANGAJO 25cl

ゆず&レモン YUZU ET CITRON 5€

Arômes 100% naturels

ザクロ&煎茶 GRENADE ET THÉ VERT 5€

Arômes 100% naturels

コーヒー CAFÉ TORRÉFIÉ À PARIS PAR DOSE

エスプレッソ ESPRESSO 2,5€

コーヒー ALLONGÉ 2,5€



食事前の APÉRO JAPONAIS

4,5/8€ **梅酒 UMESHU** 7€

Liqueur de Prune. (6cl)

梅スプリッツ UME SPRITZ 7€

Liqueur de Prune, eau pétillante. (15cl)

ゆず酒 YUZUSHU 7€

Liqueur de Yuzu. (6cl)

ゆずスプリッツ YUZU SPRITZ 7€

Liqueur de Yuzu, eau pétillante. (15cl)

ウイスキーキヨス WHISKY KIYOSU 5 ANS 10€

Whisky blended malt japonais, fermenté 5 ans avec des levures de saké, notes de vanille, goût complexe et profond. (4cl)

