

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

KARAAGE からあげ・★ FAVORI Poulet de Bretagne mariné au soja et gingembre, frit à la japonaise.	10 €	KINOKO BUTTER キノコバター・DE SAISON Champignons japonais sautés au beurre et shoyu.	8 €
CHICKEN NANBAN チキン南蛮 Poulet de Bretagne frit, sauce tartare japonaise. Le classique de Kyushu.	11 €	SATSUMAIMO FURITTO さつまいもフリット・DE SAISON Frites de patate douce japonaise, glaçage shoyu caramélisé.	7 €
KAMO NO TATAKI 鴨のたたき Tataki de magret de canard du Sud-Ouest.	12 €	TOFU DENGAKU 豆腐田楽 Bouchées de tofu frit, sauce au miso.	7 €
MAGURO KATSU まぐろカツ Thon rouge d'Espagne mi-cuit, croûte de panko, mayo wasabi maison.	18 €	AKI SALADA 秋サラダ・DE SAISON Salade de champignons japonais et potiron au ponzu, tofu et ontama.	13 €
TAI NO GOMA AE 鯛のごま和え Sashimi de daurade de Grèce, sauce sésame torréfié.	12 €	KAMO SALADA 鴨サラダ Salade au magret de canard du Sud-Ouest à la vinaigrette ponzu, ontama.	15 €
TAKO NO SUMISO AE タコの酢味噌和え Poulpe de Grèce tendre, sauce miso vinaigrée douce-acidulée.	9 €	TAKO NO KARAAGE タコのからあげ Poulpe de Grèce frit, mayo japonaise. Fondant dedans, croustillant dehors.	10 €



SIDE



À ajouter sur votre donburi ou soba

AJITAMA 味玉 Œuf bio mollet mariné 24h. Cœur fondant.	2,5 €	EDAMAME 枝豆 Fèves de soja vapeur, fleur de sel. L'incontournable.	5 €
ONTAMA 温玉 Œuf bio cuit à basse température. Blanc délicat, jaune coulant.	2 €	GOHAN ご飯 Riz koshihikari de Niigata. Le meilleur riz japonais.	3,5 €
		MISO SHIRU 味噌汁 Soupe miso au dashi de bonite. Réconfortante.	3,5 €
		SHAKE KAWA CHIPS じゃけ皮チップス Peau de saumon frite, mayo épicée maison. Le snack parfait.	5 €



DONBURI

NOS GRANDS BOLS DE RIZ

KARAAGE DON からあげ丼 Poulet de Bretagne frit, sauce sucrée-salée, riz de Niigata.	14 €
CHICKEN KATSU DON チキンカツ丼・★ FAVORI Poulet de Bretagne pané au panko, sauce tonkatsu, riz de Niigata.	14 €
KINOKO ANKAKE DON キノコあんかけ丼・DE SAISON Champignons japonais sautés, sauce ankake, riz de Niigata.	14 €
SALMON MISOYAKI DON サーモン味噌焼き丼 Émietté de saumon Bømlø mariné au miso, riz de Niigata.	16 €
SALMON DON サーモン丼 Saumon Bømlø en sashimi, riz vinaigré de Niigata.	17 €
KAISEN DON 海鮮丼 Saumon Bømlø, thon rouge d'Espagne, daurade de Grèce, crevette douce. Riz vinaigré de Niigata.	22 €
TENDON 天丼 Tempura croustillantes de crevettes et légumes bio de saison, riz de Niigata.	18 €

SASHIMI

MORIAWASE 盛り合わせ Sélection du chef selon arrivages. À partager.	25 €
MAGURO まぐろ Thon rouge d'Espagne. Fondant, généreux. (5 pièces)	14 €
SALMON サーモン Saumon Bømlø. Soyeux, iodé. (5 pièces)	10 €
TAI 鯛 Daurade de Grèce. Chair fine, légèrement sucrée. (5 pièces)	11 €

SOBA

NOS NOUILLLES DE SARRASIN

KAMO SOBA 鴨そば・DE SAISON Soba de Nagano, bouillon dashi, magret de canard du Sud-Ouest.	18 €
KINOKO SOBA キノコそば・DE SAISON Soba de Nagano, champignons japonais sautés, tofu frit.	16 €
KASHIWA SOBA かしわそば・★ FAVORI Soba de Nagano, bouillon dashi, poulet de Bretagne grillé.	17 €
TENSOBA 天そば Soba de Nagano, bouillon dashi, tempura de crevettes et légumes bio.	17 €
GETA SOBA 下駄そば Soba de Nagano froides, sauce dashi à tremper. L'essentiel.	10 €
MENU ENFANT お子様セット JUSQU'À 12 ANS Edamame & miso shiru Mini karaage don ou chicken katsu don Boule de glace	12 €

DESSERTS

YUZU CHEESECAKE ゆずチーズケーキ Cheesecake basque au yuzu de Tokushima, frais et acidulé.	7 €
CREAM DORAYAKI クリームどら焼き Pancakes japonais fourrés aux azuki d'Hokkaido et crème fraîche.	6 €
WARABI MOCHI HOJICHA ほうじ茶わらび餅 Warabi mochi traditionnel à l'hojicha, coulis kuromitsu.	6 €
MATCHA ICECREAM 抹茶アイスクリーム Glace maison au matcha bio de Uji. Doux, intense et sans amertume.	7 €

TEMPURA

NOS TEMPURA, LÉGERS ET CROUSTILLANTS

MORIAWASE 盛り合わせ Assortiment crevettes et légumes bio de saison. À partager.	15 €
EBI エビ・★ FAVORI Crevette (2 pièces).	6 €
KASHIWA かしわ Poulet de Bretagne (2 pièces).	6 €
SHITAKE しいたけ Champignon shiitake (2 pièces).	4 €
KABOCHA カボチャ Potiron japonais (2 pièces).	4 €
SHISO しそ Feuille shiso (2 pièces).	3 €
TAMAGO たまご Œuf bio (1 pièce).	3 €



まあがりよ!



1ER IZAKAYA LABELLISÉ ÉCOTABLE

Cuisine 100 % faite maison, préparée sur place par notre chef Kaishu et sa brigade. Sans exhausteur de goût, à partir de produits frais de saison sourcés en circuit court.

Légumes bio · Poulet de Bretagne halal · Œufs bio de la Loire · Épicerie importée directement du Japon.

Plats végétariens identifiés sur la carte · Taxes et service compris · Prix nets TTC · Chèques non acceptés.

Allergènes



BIÈRES JAPONAISES

Asahi
辛口

YUZU BEER ゆずビール 7 €
Bière pression au yuzu, fraîche & légèrement acidulée. (25cl)

ASAHI PRESSION 生ビール
50cl (大) 8 €
25cl (小) 4,5 €



ISEKADO

JAPAN'S FINEST
CRAFT BEER BRAND

Bières artisanales de la brasserie la plus primée au monde

PALE ALE ペールエール 8 €
Ambrée aux notes d'agrumes.
Bière signature, triple médaillée d'or. (33cl)

HIME WHITE ヒメホワイト 8 €
Blanche légère, notes de yuzu & coriandre. (33cl)

HAZY IPA ハイジーIPA 8 €
IPA fruitée, citron & fruit de la passion. (33cl)

JAPANESE LAGER ジャパニーズラガー 8 €
Lager japonaise aux arômes fruités et notes herbacées de houblon. (33cl)

SAKEKASU ZAKU 酒粕ザク 8 €
IPA aux notes délicates de saké,
en collaboration avec la brasserie ZAKU. (33cl)



THÉS JAPONAIS

MAISON HOTTA - Kyoto
堀田勝太郎

SENCHA 煎茶 3,5 €
Thé vert bio, frais aux notes végétales. (25cl)

HOJICHA ほじ茶 3,5 €
Thé bio grillé aux arômes torréfiés. (25cl)

GENMAICHA 玄米茶 3,5 €
Thé vert bio au riz grillé. (25cl)

SENCHA GLACÉ アイス煎茶 3,5 €
Thé vert bio froid, frais aux notes végétales. (25cl)

MUGICHA GLACÉ 麦茶 3 €
Infusion d'orge grillée,
légère et désaltérante. (25cl)

FERME MORITA - Hokkaido
森田

KUROMAMECHA 黒豆茶 4 €
Infusion de haricots noirs, sans caféine. (25cl)



堀田勝太郎



CAFÉ

Café Dose, torréfaction artisanale parisienne.



ESPRESSO エスプレッソ 2,5 €
Court & intense.

ALLONGÉ コーヒー 2,5 €
Plus doux & léger.

DOUBLE ESPRESSO 4 €
ダブルエスプレッソ
Double dose, plus corsé.

BOISSONS FRAÎCHES

YUZUNADE ゆずナード 5 €
Citronnade maison au yuzu, fraîche & acidulée. (25cl)

UMENADE うめナード 5 €
Citronnade maison à la prune japonaise, douce & fruitée. (25cl)

RAMUNE ORIGINALE 4,5 €
ラムネオリジナル
Limonade japonaise à bille. (20cl)

RAMUNE COLA 4,5 €
ラムネコーラ
Limonade japonaise saveur cola. (20cl)

RAMUNE LITCHI 4,5 €
ラムネライチ
Limonade japonaise saveur litchi. (20cl)



EAU GAZEUSE MICROFILTRÉE 3 €
炭酸水
Microfiltrée sur place. (75cl)