

# IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

## EDAMAME - 5 €

横豆

Fèves de soja chaudes 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.

## GOMA YAKKO - 7 €

ごまやっこ

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

## CHIKUZEN NI - 7 €

筑前煮

Mijoté japonais de légumes (lotus, carotte, pdt, shiitake) assaisonné de shoyu, mirin et dashi.

## KOROKKE - 9 €

コロッケ

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

## KARAAGE - 10 €

からあげ

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

## TAI NO GOMA AE - 12 €

鯛のごま和え

Sashimi de dorade de Grèce assaisonnée avec une sauce au sésame.

# SASHIMI

## サーモン SALMON - 10 €

Saumon Bömlö (5 pièces).

鯛 TAI - 11 €

Dorade de Grèce (5 pièces).

まぐろ MAGURO - 14 €

Thon rouge d'Espagne (5 pièces).

盛り合わせ MORIAWASE - 25 €

Assortiment de sashimi à partager (saumon, dorade, thon rouge, crevettes amaebi et noix de Saint-Jacques).

## WAKAME CHIPS - 5 €

わかめチップス

Chips d'algue wakame, sel de Guérande.

## SHIO KOMBU KYABETSU - 6 €

塩昆布キャベツ

Salade de chou croquant assaisonnée au kombu salé et à l'huile de sésame.

## SATSUMAIMO FURITTO - 7 €

さつまいもフリット

Frites de patate douce japonaise, enrobées d'un glaçage à base de shoyu caramélisé.

## SHIITAKE BUTTER SHOYU - 9 €

しいたけバター醤油

Champignons shiitake bio de la Caverne à Paris, sautés au beurre et shoyu.

## AGEDASHI TOFU - 8 €

揚げ出し豆腐

Cubes de tofu légèrement frits servis avec servis dans un bouillon léger à base de dashi.

## 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 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 sucrée-salée, 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

Émietté de saumon Bömlö mariné avec une sauce au miso blanc, riz de Niigata.

## SALMON DON - 17 €

サーモン丼

Sashimi de saumon Bömlö, riz vinaigré de Niigata.

## KAISEN DON - 22 €

海鮮丼

Sashimi de saumon Bömlö, thon rouge d'Espagne, dorade de Grèce, crevettes amaebi et noix de Saint-Jacques, 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 onctueux, 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 onctueux, riz de Niigata.

## KINOKO CURRY DON - 14 €

きのこカレー丼

Champignons shiitake bio de la Caverne à Paris, sautés au beurre, curry japonais onctueux, 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

## CURRY UDON - 14 €

カレーうどん

Nouilles udon de Fukushima servies dans un bouillon de curry onctueux garni de légumes.

## KATSU CURRY UDON - 18 €

カツカレーうどん

Variante gourmande du Curry udon surmontée de hauts de cuisse de poulet de Bretagne panés au panko.

## MISO UDON - 16 €

味噌うどん

Nouilles udon de Fukushima servies dans un bouillon parfumé au miso, agrémenté de légumes et tofu frit.

## KASHIWA UDON - 18 €

かしわうどん

Nouilles udon de Fukushima servies dans un bouillon clair à base de dashi, garni de morceaux de poulet.

# DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

## CREAM DORAYAKI - 6 €

クリームどら焼き

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

## MOCHI HOJICHA - 6 €

ほうじ茶 わらびもち

Mochis traditionnels parfumés au thé grillé, coulis au sucre noir d'Okinawa et noisettes.

## YUZU CHEESECAKE - 7 €

ゆずチーズケーキ

Cheesecake basque au yuzu de Tokushima, crémeux, frais et légèrement acidulé.

## KUROGOMA ICECREAM - 7 €

黒ごまアイスクリーム

Glace maison au sésame noir de Aichi, au goût riche et subtilement sucré.

# BIÈRES JAPONAISES

**Asahi**  
辛口

生 **PRESSION 25cl - 4.5 €**  
生 **PRESSION 50cl - 8 €**



**ISEKADO**

JAPAN'S FINEST  
CRAFT BEER BRAND

Bières artisanales de la brasserie la plus primée au monde

**ペールエール PALE ALE - 8 €**

Bière signature 3 fois médaille d'or au International Beer Awards.  
Ambrée avec des notes d'agrumes. [33cl]

**ヒメホワイト HIME WHITE - 8 €**

Blanche avec des notes de yuzu et coriandre. [33cl]

**ヘイジーIPA HAZY IPA - 8 €**

IPA avec des notes de citron et fruit de la passion. [33cl]

**ごはんラガー GOHAN LAGER - 8 €**

Bière réalisée à partir de riz 100% japonais.  
Ambrée avec des notes rondes provenant du riz. [33cl]

**酒粕ザク SAKEKASU ZAKU - 8 €**

Bière réalisée en collaboration avec la brasserie de saké ZAKU.  
IPA avec des notes douces provenant des lies de saké. [33cl]



# THÉS JAPONAIS

**MAISON HOTTA**

堀田勝太郎

Maison de thé située à Kyoto fondée en 1850.

**煎茶 SENCHA - 3.5 €**

Thé vert bio avec matcha. (25cl) [HOT / COLD]

**ほうじ茶 HOJICHA - 3.5 €**

Thé vert torréfié bio. (25cl) [HOT / COLD]

**玄米茶 GENMAICHA - 3.5 €**

Thé vert bio au riz brun grillé. (25cl) [HOT / COLD]



堀田勝太郎

**FERME MORITA**

森田

Ferme située à Tokachi, à l'est de Hokkaido,  
au nord du Japon, spécialisée dans la culture  
de haricots japonais azuki d'exception.

**黒豆茶 KUROMAMECHA - 4 €**

Thé d'haricots noirs naturellement sans caféine. (25cl) [HOT]



MORITA  
BEANS

**CAFÉ**

Café Dose, torréfaction parisienne artisanale.



**エスプレッソ ESPRESSO - 2.5 €**

**コーヒー ALLONGÉ - 2.5 €**

**ダブル エスプレッソ DOUBLE ESPRESSO - 4 €**

# BOISSONS FRAÎCHES

**ユズナード YUZUNADE - 5 €**

Notre citronnade maison revisitée au yuzu. (25cl)

**うめナード UMENADE - 5 €**

Notre citronnade maison revisitée à la prune japonaise. (25cl)

**ラムネオリジナル RAMUNE ORIGINALE - 4.5 €**

Limonade japonaise à bille goût original. (20cl)

**ラムネコーラ RAMUNE COLA - 4.5 €**

Limonade japonaise à bille goût cola. (20cl)

**ラムネライチ RAMUNE LITCHI - 4.5 €**

Limonade japonaise à bille goût litchi. (20cl)



**炭酸水 EAU GAZEUSE FILTRÉE - 3 €**

Eau gazeuse microfiltrée sur place (75cl)