



IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

EDAMAME - 5€

枝豆

Rêves 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).

鰯 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).

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.

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.

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

Emietté 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 CURRIES 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 EXHAUTEUR DE GOÛT
FRUITS ET LÉGUMES BIO
ET FRANÇAIS AUTANT QUE POSSIBLE
PRODUITS D'ÉPICERIE IMPORTÉS EN
DIRECT DU JAPON

UDON

NOS NOUVELLES 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



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



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)



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)



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 FRAICHES

コズナード YUZUNADE - 5 €

Notre citronnade maison revisitée au yuzu. (25cl)

うめナード U MENADE - 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)