

# IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

## KARAAGE

からあげ・★ FAVORI

Poulet de Bretagne mariné au soja et gingembre, frit à la japonaise.

## CHICKEN NANBAN

チキン南蛮

Poulet de Bretagne frit, sauce tartare japonaise. Le classique de Kyushu.

## EBI FRY

エビフライ

Crevettes panées au panko, sauce tartare maison. (3 pièces)

## MAGURO KATSU

まぐろカツ

Thon rouge d'Espagne mi-cuit, croûte de panko, mayo wasabi maison.

## TAI NO GOMA AE

鯛のごま和え

Sashimi de daurade de Grèce, sauce sésame torréfié.



## SIDE



À ajouter sur votre curry, donburi ou udon

## AJITAMA 味玉

Œuf bio mollet mariné 24h. Cœur fondant.

## ONTAMA 温玉

Œuf bio cuit à basse température. Blanc délicat, jaune coulant.



## KINOKO BUTTER

キノコバター・DE SAISON

Champignons japonais sautés au beurre et shoyu.

## SATSUMAIMO FURITTO

さつまいもフリット・DE SAISON

Frites de patate douce japonaise, glaçage shoyu caramélisé.

## TOFU DENGAKU

豆腐田楽

Bouchées de tofu frit, sauce au miso rouge.

## KOROKKE

コロッケ

Croquettes japonaises croustillantes, au poulet haché fondant.

## AKI SALADA

秋サラダ・DE SAISON

Salade de champignons japonais et potiron au ponzu, tofu et ontama.

# CURRY

NOS CURRYS JAPONAIS

## KATSU CURRY DON

カツカレー丼・★ FAVORI

Poulet de Bretagne pané au panko, curry japonais, riz de Niigata.

## AKI CURRY DON

秋カレー丼・DE SAISON

Champignons japonais et potiron sautés, curry japonais, riz de Niigata.

## EBI FRY CURRY DON

エビフライカレー丼

Crevettes panées au panko, curry japonais, riz de Niigata.

## KOROKKE CURRY DON

コロッケカレー丼

Croquette japonaise au poulet haché, curry japonais, riz de Niigata.

## KARAAGE CURRY DON

からあげカレー丼

Poulet de Bretagne frit, curry japonais, riz de Niigata.

## CURRY DON

カレー丼

Curry japonais, riz de Niigata. La base.

DISPO EN PIQUANT  
辛いバージョンあります

# SASHIMI

## MORIAWASE 盛り合わせ

Sélection du chef selon arrivages. À partager.

## MAGURO まぐろ

Thon rouge d'Espagne. Fondant, généreux. (5 pièces)

## SALMON サーモン

Saumon Bømlø. Soyeux, iodé. (5 pièces)

## TAI 鯛

Daurade de Grèce. Chair fine, légèrement sucrée. (5 pièces)

# DONBURI

NOS GRANDS BOLS DE RIZ

## KARAAGE DON

からあげ丼

Poulet de Bretagne frit, sauce sucrée-salée, riz de Niigata.

## CHICKEN KATSU DON

チキンカツ丼・★ FAVORI

Poulet de Bretagne pané au panko, sauce tonkatsu, riz de Niigata.

## SALMON MISOYAKI DON

サーモン味噌焼き丼

Émietté de saumon Bømlø mariné au miso, riz de Niigata.

## SALMON DON

サーモン丼

Saumon Bømlø en sashimi, riz vinaigré de Niigata.

## KAISEN DON

海鮮丼

Saumon Bømlø, thon rouge d'Espagne, daurade de Grèce, crevette douce. Riz vinaigré de Niigata.

## 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

# DESSERTS

## KUROGOMA CHEESECAKE

黒ごまチーズケーキ

Cheesecake basque au sésame noir de Mie, intense et crémeux.

## CREAM DORAYAKI

クリームどら焼き

Pancakes japonais fourrés aux azuki d'Hokkaido et crème fraîche.

## MOCHI MATCHA

抹茶大福

Daifuku au matcha, fourré au chocolat et azuki d'Hokkaido.

## OKINAWA ICECREAM

沖縄アイスクリーム

Glace maison au sucre noir d'Okinawa. Noisettes torréfiées.

# UDON

NOS NOUILLES DE RIZ

## KATSU CURRY UDON

カツカレーうどん・★ FAVORI

Udon de Fukushima, curry japonais, poulet de Bretagne pané au panko.

## TANTAN UDON

担々うどん

Udon de Fukushima, bouillon au sésame légèrement relevé, poulet haché.

## KITSUNE UDON

キツネうどん

Udon de Fukushima, bouillon dashi traditionnel, tofu frit.

NOUILLES UDON  
SANS GLUTEN  
グルテンフリーうどん

あまがりよ!



## 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 · Canard du Sud-Ouest · 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)