

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

EDAMAME - 5 €

枝豆

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.

TOFU DENGAKU - 8 €

豆腐団楽

Bouchées de tofu frites recouvertes
d'une sauce au miso sucrée-salée.

TAKO NO SUNOMONO - 8 €

タコの酢の物

Salade japonaise de poulpe et wakame
vinaigrée.

KARAAGE - 10 €

からあげ

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

TAKO NO KARAAGE - 12 €

タコのからあげ

Bouchées de poulpe de Grèce marinées et frites,
mayonnaise japonaise.

TEMPURA - 15 €

天ぷら

Assortiment de tempura de crevettes
et légumes de saison, sauce tsuyu.

SASHIMI

サーモン SALMON - 10 €

Saumon Bömlo (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).

WAKAME CHIPS - 5 €

わかめチップス

Chips d'algue wakame, sel de Guérande.

HORENSO NO GOMA AE - 7 €

ほうれん草のごま和え

Épinards assaisonnés d'une sauce au sésame,
offrant une saveur douce et équilibrée.

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.

CHICKEN NANBAN - 10 €

チキン南蛮

Hauts de cuisses de poulet de Bretagne marinés et frits
servis avec notre sauce tartare japonaise.

KAMO ROSU - 12 €

鴨ロース

Magret de canard du Lot-et-Garonne saisi finement tranché,
tendre et savoureux, accompagné de wasabi.

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 bonito 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.

KINOKO ANKAKE DON - 14 €

きのこあんかけ丼

Mélange de champignons sautés nappés d'une sauce
à base de dashi et shoyu, riz de Niigata.

TENDON - 18 €

天丼

Tempura de crevettes et légumes de saison à la sauce
tentsuyu sucrée-salée, riz de Niigata.

SALMON MISOYAKI DON - 16 €

サーモン味噌焼き丼

Émiette de saumon Bömlo mariné avec
une sauce au miso blanc, riz de Niigata.

SALMON DON - 17 €

サーモン丼

Sashimi de saumon Bömlo, riz vinaigré de Niigata.

KAISEN DON - 22 €

海鮮丼

Sashimi de saumon Bömlo, thon rouge d'Espagne,
dorade de Grèce, crevettes amaebi,
riz vinaigré 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

まあがりよ!



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

SOBA

NOS NOUILLES DE SARRASIN
TRADITIONNELLES

ANKAKE SOBA - 16 €

あんかけそば

Nouilles soba de Nagano aux champignons
nappés d'une sauce à base de dashi et shoyu.

TENSOBA - 17 €

天そば

Nouilles soba de Nagano servies dans un bouillon tsuyu
accompagnées de tempura de crevette, nori et shiso.

KAMO SOBA - 17 €

鴨そば

Nouilles soba de Nagano servies dans un bouillon tsuyu
garni de tranches de magret de canard.

KASHIWA SOBA - 18 €

かしわそば

Nouilles soba de Nagano servies dans un bouillon clair
à base de dashi, garni de morceaux de poulet.

DESSERTS

JAPONAIS ET FAITS MAISON

COFFEE DORAYAKI - 6 €

コーヒーどら焼き

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

MOCHI HOJICHA - 6 €

ほうじ茶もち

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

KUROGOMA CHEESECAKE - 7 €

黒ごまチーズケーキ

Cheesecake basque au sésame noir de Aichi,
crèmeux au goût riche et subtilement sucré.

YUZU ICECREAM - 7 €

ゆずアイスクリーム

Glace maison au yuzu de Tokushima.

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)