

# IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

**KARAAGE** 10 €  
**からあげ**  
Poulet frit croustillant et juteux, mayo japonaise. Un classique sans faute.

**CHICKEN NANBAN** 10 €  
**チキン南蛮**  
Poulet frit, sauce tartare japonaise. Le poulet frit dont on tombe amoureux.

**KAMO ROSU** 12 €  
**鴨ロース**  
Magret de canard saisi, servi rosé pour une texture tendre et un goût riche.

**MAGURO KATSU** 18 €  
**まぐろカツ**  
Thon rouge mi-cuit, pané au panko servi avec une mayo au wasabi maison.

**TAKO NO KARAAGE** 12 €  
**タコのかからあげ**  
Poulpe frit, croustillant et fondant, mayo japonaise.

**SHAKE KAWA CHIPS** 5 €  
**しゃけ皮チップス**  
Chips de peau de saumon craquantes, mayo relevée.

**TAI NO GOMA AE** 12 €  
**鯛のごま和え**  
Sashimi de dorade, sauce sésame onctueuse.

**TAKO NO SUMISO AE** 9 €  
**タコの酢味噌和え**  
Poulpe tendre, sauce miso vinaigrée, à la fois douce et légèrement acidulée.



# DONBURI

NOS GRANDS BOLS DE RIZ

**NASU DENGAKU** 9 €  
**なす田楽**  
Demie aubergine fondante, nappée d'un glaçage miso sucré-salé.

**BROCCOLINI OHITASHI** 8 €  
**ブロッコリーニのお浸し**  
Broccoli mariné dans un bouillon dashi léger, frais et délicat.

**EDAMAME** 5 €  
**枝豆**  
Fèves de soja vapeur, sel de Guérande, simple et addictif.

**WAKAME CHIPS** 5 €  
**わかめチップス**  
Chips d'algue croustillantes, difficile à reposer.

**GOMA YAKKO** 7 €  
**ごまやっこ**  
Tofu frais, sauce sésame légèrement relevée.

**SATSUMA FURITTO** 7 €  
**さつまフリット**  
Frites de patate douce japonaise, glaçage shoyu caramélisé



# SIDE

**AJITAMA** 味玉 2 €  
Oeuf mollet mariné 24h, cœur fondant.

**TSUKUDANI NORI** 2 €  
**佃煮のり**  
Confit d'algues nori, umami pur.

**GOHAN** ご飯 3.5 €  
Riz koshihikari de Niigata.

**MISO SHIRU** 味噌汁 3.5 €  
Soupe miso au dashi de bonito.

**KAISEN DON** 22 €  
**海鮮丼**  
Assortiment de sashimi (saumon, thon rouge, dorade, crevettes douces), riz vinaigré de Niigata.

**SALMON DON** 17 €  
**サーモン丼**  
Sashimi de saumon, riz vinaigré de Niigata.

**SALMON MISOYAKI DON** 16 €  
**サーモン味噌焼き丼**  
Émietté de saumon mariné au miso, riz de Niigata.

**TENDON** 18 €  
**天丼**  
Tempura de crevettes et légumes, sauce tentsuyu, riz de Niigata.

**KARAAGE DON** 14 €  
**からあげ丼**  
Poulet frit, sauce sucrée-salée, riz de Niigata.

**CHICKEN KATSU DON** 14 €  
**チキンカツ丼**  
Poulet pané au panko, sauce tonkatsu, riz de Niigata.

**MISO KATSU DON** 15 €  
**味噌カツ丼**  
Poulet pané au panko, sauce au miso intense, riz de Niigata.

**YASAI ANKAKE DON** 14 €  
**野菜あんかけ丼**  
Broccoli sautés, sauce onctueuse au dashi et shoyu, riz de Niigata.

# SASHIMI

**MORIAWASE** 盛り合わせ 25 €  
Assortiment de sashimi à partager (saumon, thon rouge, dorade, crevettes douces).

**MAGURO** まぐろ 14 €  
Thon rouge d'Espagne [5 pièces].

**SALMON** サーモン 10 €  
Saumon Bömlö [5 pièces].

**TAI** 鯛 11 €  
dorade de Grèce [5 pièces].

# SOBA

NOS NOUILLLES DE SARRASIN

**KAMO SOBA** 17 €  
**鴨そば**  
Soba de Nagano au canard, bouillon tsuyu.

**TENSOBA** 17 €  
**天そば**  
Soba de Nagano aux tempura de crevettes, shiso et nori, bouillon tsuyu.

**KASHIWA SOBA** 18 €  
**かしわそば**  
Soba de Nagano au poulet, bouillon clair riche en umami.

**VEGGIE TENSOBA** 16 €  
**ベジ天そば**  
Soba de Nagano aux tempura de légumes, bouillon tsuyu.

# DESSERTS

**YUZU CHEESECAKE** 7 €  
**ゆずチーズケーキ**  
Cheesecake basque au yuzu de Tokushima, frais et acidulé.

**KUROGOMA ICECREAM** 7 €  
**黒ごまアイスクリーム**  
Glace maison au sésame noir de Mie, intense et crémeuse.

**MOCHI MATCHA** 6 €  
**抹茶わらびもち**  
Mochis traditionnels au matcha, coulis framboise.

**COFFEE DORAYAKI** 6 €  
**コーヒーどら焼き**  
Dorayaki crème infusée au café & azuki d'Hokkaido. Très réconfortant.

**MENU ENFANT** 12 €

**お子様セット**  
**JUSQU'À 12 ANS**  
Edamame & miso shiru  
Mini karaage don ou chicken katsu don  
Dessert : boule de glace

# TEMPURA

NOS TEMPURA, LÉGERS ET CROUSTILLANTS

**MORIAWASE** 盛り合わせ 15 €  
Assortiment de tempura de crevettes et légumes à partager.

**EBI** エビ 6 €  
Crevette [2 pièces].

**KASHIWA** かしわ 6 €  
Poulet [2 pièces].

**SHIITAKE** しいたけ 4 €  
Champignon shiitake [3 pièces].

**SATSUMAIMO** 4 €  
**さつまいも**  
Patate douce japonaise [2 pièces].

**BROCCOLINI** 4 €  
**ブロッコリーニ**  
Jeune brocoli [2 pièces].

**NASU** ナス 4 €  
Aubergine [2 pièces].

**SHISO** しそ 3 €  
Feuille shiso [2 pièces].

**NORI** のり 3 €  
Feuille de nori grillée [2 pièces].

**TAMAGO** たまご 3 €  
Oeuf bio [1 pièce].



# 1ER IZAKAYA LABELLISÉ ÉCOTABLE

Cuisine 100 % faite maison, sans exhausteur de goût, préparée sur place par notre chef Hiro et notre cheffe pâtissière Ayumi, à partir de produits frais de saison, sourcés en circuit court autant que possible.

Légumes bio. Viandes d'origine française : poulet de Bretagne (halal), canard du Sud-Ouest, oeufs bio de la Loire. Poissons sélectionnés : saumon Bömlö, dorade et poulpe de Grèce, thon rouge d'Espagne. Produits d'épicerie importés directement du Japon.

Plats végétariens identifiés sur la carte. Taxes et service compris — prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. Registre des allergènes disponible sur demande.

# BIÈRES JAPONAISES

**Asahi**  
辛口

**YUZU BEER** ゆずビール 7 €  
Bière pression au yuzu, fraîche & légèrement acidulée.

**ASAHI PRESSION** 生  
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** ヒメホホワイト 8 €  
Blanche légère, notes de yuzu & coriandre. (33cl)

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

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



じんちやて  
食堂  
**JINCHAN**  
SHOKUDO

# THÉS JAPONAIS

**MAISON HOTTA - Kyoto (depuis 1850)**  
堀田勝太郎

**SENCHA** 煎茶 3.5 €  
Thé vert bio, frais aux notes végétales  
(chaud / froid). (25cl)

**HOJICHA** ほうじ茶 3.5 €  
Thé bio grillé aux arômes torréfiés  
(chaud / froid). (25cl)

**GENMAICHA** 玄米茶 3.5 €  
Thé vert bio au riz grillé, doux & équilibré  
(chaud / froid). (25cl)



堀田勝太郎

**FERME MORITA - Hokkaido**  
森田

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



MORITA  
BEANS

# 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** ユズナード 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)