

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

KARAAGE

からあげ
Poulet de Bretagne mariné au soja et gingembre, frit à la japonaise. Croustillant.

CHICKEN NANBAN

チキン南蛮
Poulet de Bretagne frit, sauce tartare japonaise. Le classique de Kyushu.

MAGURO KATSU

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

KAISEN SALADA

海鮮サラダ
Sashimi du jour sur salade fraîche. Saumon, thon, daurade, crevette.

TAKO NO KARAAGE

タコのからあげ
Poulpe de Grèce frit, mayo japonaise. Fondant dedans, croustillant dehors.

TAI NO GOMA AE

鯛のごま和え
Sashimi de daurade de Grèce, sauce sésame torréfié.

NASU DENGAKU

なす田楽
Aubergine fondante, glaçage miso sucré-salé. L'incontournable des izakayas.

GOMA YAKKO

ごまやっこ
Tofu soyeux, sauce sésame torréfié. Frais et délicat.

BROCCOLINI

ブロッコリーニのお浸し
Broccolini mariné au dashi léger. Simple, précis.

EBI FRY

エビフライ
Crevettes panées au panko, dorées à souhait.

TAKO NO SUMISO AE

タコの酢味噌和え
Poulpe de Grèce tendre, sauce miso vinaigrée douce-acidulée.

SIDE



EDAMAME

枝豆
Fèves de soja vapeur, fleur de sel. L'incontournable.

GOHAN

ご飯
Riz koshihikari de Niigata. Le meilleur riz japonais.

MISO SHIRU

味噌汁
Soupe miso au dashi de bonite. Réconfortante.

SHAKE KAWA CHIPS

しゃけ皮チップス
Peau de saumon frite, mayo épicée maison. Le snack parfait.

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

MABO NASU DON

マーボーなす丼
Aubergines et poivrons mijotés, sauce relevée, riz de Niigata.

TENDON

天丼
Tempura de saison croustillantes, riz de Niigata.

SALMON MISOYAKI DON

サーモン味噌焼き丼
Émietté de saumon Bōmlo mariné au miso, riz de Niigata.

SALMON DON

サーモン丼
Saumon Bōmlo en sashimi, riz vinaigré de Niigata. Fondant.

KAISEN DON

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

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 Bōmlo. Soyeux, iodé. (5 pièces)

TAI 鯛

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

SOBA

NOS NOUILLES DE SARRASIN

GETA SOBA

下駄そば
Soba de Nagano froides, sauce dashi à tremper. L'essentiel.

MAZE SOBA

バジませそば
Soba de Nagano froides, légumes de saison, oeuf parfait. Sans bouillon.

BUKKAKE SOBA

ぶっかけそば
Soba de Nagano, aubergines fondantes, sauce dashi umami. Froides.

TENSOBA

天そば
Soba de Nagano, bouillon dashi, tempura de crevettes et légumes.

KASHIWA SOBA

かしわそば
Soba de Nagano, bouillon dashi, poulet de Bretagne grillé.

MENU ENFANT

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

SOBACHA ICECREAM

蕎麦茶アイスクリーム
Glace maison au thé de sarrasin grillé. Doux, torréfié, unique.

ANMITSU

あんみつ
Gelée d'agar, azuki d'Hokkaido, fruits de saison, coulis de sucre noir. (+ une boule de glace 2 €)

DORAYAKI

どら焼き
Pancakes japonais fourrés aux azuki d'Hokkaido. Réconfortant.

TEMPURA

NOS TEMPURA, LÉGERS ET CROUSTILLANTS

MORIAWASE 盛り合わせ

Assortiment crevettes et légumes de saison. À partager.

EBI エビ

Crevette (2 pièces).

KASHIWA かしわ

Poulet de Bretagne (2 pièces).

BROCCOLINI ブロッコリーニ

Jeune brocoli (2 pièces).

NASU なす

Aubergine (2 pièces).

SHISO しそ

Feuille shiso (2 pièces).

TAMAGO たまご

Oeuf (1 pièce).



まあがりよ!



1ER IZAKAYA LABELLISÉ ÉCOTABLE

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

Légumes bio · Poulet de Bretagne halal · Oeufs 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 disponibles sur demande

À ajouter sur un donburi ou des soba

AJITAMA 味玉

Oeuf mollet mariné 24h. Cœur fondant.

ONTAMA 温玉

Oeuf mijoté à basse température. Blanc délicat, jaune coulant.



BIÈRES JAPONAISES

Asahi
辛口

YUZUBEER 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 パールエール 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 (depuis 1850)

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, servie froide.
La boisson de l'été japonais. (25cl)

FERME MORITA - Hokkaido

森田

KUROMAMECHA 黒豆茶 4 €

Infusion de haricots noirs, sans caféine. (25cl)



堀田勝太郎



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 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)