

IZAKAYA

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

KARAAGE からあげ Poulet de Bretagne mariné au soja et gingembre, frit à la japonaise. Croustillant.	10 €	NASU DENGAKU なす田楽 Aubergine bio fondante, glaçage miso sucré-salé. L'incontournable des izakayas.	9 €
CHICKEN NANBAN チキン南蛮 Poulet de Bretagne frit, sauce tartare japonaise. Le classique de Kyushu.	11 €	MISO YAKKO 味噌やっこ Tofu soyeux, relevé d'une sauce miso légère et parfumée.	7 €
MAGURO KATSU まぐろカツ Thon rouge d'Espagne mi-cuit, croûte de panko, mayo wasabi maison.	18 €	KOROKKE コロッケ Croquettes japonaises croustillantes, au poulet haché fondant.	9 €
KAISEN SALADA 海鮮サラダ Sashimi du jour sur salade fraîche. Saumon, thon, daurade, crevette.	18 €	NATSU SALADA 夏サラダ Salade fraîche, tofu soyeux, avocat, légumes bio de saison, œuf parfait.	12 €
TAI NO GOMA AE 鯛のごま和え Sashimi de daurade de Grèce, sauce sésame torréfié.	12 €		

SIDE



À ajouter sur un donburi ou des udon

AJITAMA 味玉 Œuf mollet mariné 24h. Cœur fondant.	2,5 €
ONTAMA 温玉 Œuf mijoté à basse température. Blanc délicat, jaune coulant.	2 €



EDAMAME 枝豆 Fèves de soja vapeur, fleur de sel. L'incontournable.	5 €
GOHAN ごはん Riz koshihikari de Niigata. Le meilleur riz japonais.	3,5 €
MISO SHIRU 味噌汁 Soupe miso au dashi de bonite. Réconfortante.	3,5 €
SHAKE KAWA CHIPS じゃけ皮チップス Peau de saumon frite, mayo épicée maison. Le snack parfait.	5 €
NINJIN NO KIMPIRA 人参のきんぴら Carottes sautées au yuzu, légèrement sucrées-salées.	5 €



DONBURI

NOS GRANDES BOLES DE RIZ

KARAAGE DON からあげ丼 Poulet de Bretagne frit, sauce sucrée-salée, riz de Niigata.	14 €
CHICKEN KATSU DON チキンカツ丼 Poulet pané au panko, sauce tonkatsu, riz de Niigata.	14 €
NATSU YASAI DON 夏野菜丼 Légumes bio de saison frais, œuf parfait, riz de Niigata.	14 €
SALMON MISOYAKI DON サーモン味噌焼き丼 Émietté de saumon Bømlø mariné au miso, riz de Niigata.	16 €
SALMON DON サーモン丼 Saumon Bømlø en sashimi, riz vinaigré de Niigata. Fondant.	17 €
KAISEN DON 海鮮丼 Saumon Bømlø, thon rouge d'Espagne, daurade de Grèce, crevette douce. Riz vinaigré de Niigata.	22 €

SASHIMI

MORIAWASE 盛り合わせ Sélection du chef selon arrivages. À partager.	25 €
MAGURO まぐろ Thon rouge d'Espagne. Fondant, généreux. (5 pièces)	14 €
SALMON サーモン Saumon Bømlø. Soyeux, iodé. (5 pièces)	10 €
TAI 鯛 Daurade de Grèce. Chair fine, légèrement sucrée. (5 pièces)	11 €

KATSU CURRY DON カツカレー丼 Poulet de Bretagne pané au panko, curry japonais onctueux, riz de Niigata.	15 €
KARAAGE CURRY DON からあげカレー丼 Poulet de Bretagne frit, curry japonais onctueux, riz de Niigata.	15 €
YASAI CURRY DON 野菜カレー丼 Légumes bio de saison, curry japonais onctueux, riz de Niigata.	15 €

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	12 €
---	------



DESSERTS

YUZU CHEESECAKE ゆずチーズケーキ Cheesecake basque au yuzu de Tokushima, frais et acidulé.	7 €
MATCHA ICECREAM 抹茶アイスクリーム Glace maison au matcha, noisettes à la framboise.	7 €
PANNA COTTA KUROGOMA 黒ごまパannaコッタ Crème sésame noir de Mie, coulis de sucre noir d'Okinawa. Intense, soyeux.	6 €
DORAYAKI どら焼き Pancakes japonais fourrés aux azuki d'Hokkaido. Réconfortant.	6 €

UDON

NOS NOUILLES DE RIZ

KATSU CURRY UDON カツカレーうどん Udon de Fukushima, curry japonais onctueux, poulet pané au panko.	18 €
TANTAN UDON 担々うどん Udon de Fukushima, bouillon crémeux au sésame légèrement relevé, poulet haché.	17 €
SALADA UDON サラダうどん Udon de Fukushima froids, légumes bio de saison, tofu soyeux, œuf parfait.	17 €

NOUILLES UDON
SANS GLUTEN
グルテンフリーうどん

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 · 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 disponibles sur demande

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
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)