

## Les Suggestion du moment

### Champagne découverte

Veuve Fourny 1er Cru Brut Nature 19,00€

100% Chardonnay - 25% vieilli en fût de chêne - zéro dosage - CDB

### Bière

Noam: Bière blonde non filtré - 34cl 7,50€

### Apéritif maison

Yuzushu Spritz - saké au Yuzu, menthe fraîche et crémant 16,00€

### **Sake japonais en tokkuri**

#### Apéritif

Ishi no Kanbase: fruité et légèrement sucré 16,00€/180ml 21,00€/240ml

Hachibei "Sen" - junmai daiginjo 35%: délicat, floral et minéral 27,00€/180ml 36,00€/240ml

#### Sushi et sashimi

Senkin 50 - junmai daiginjo: fruité, riche et acidulé 19,00€/180ml 23,00€/240ml

Isojiman - junmai ginjo: sec et délicat, note floral et fruité 21,00€/180ml 28,00€/240ml

#### Grillade, friture, assaisonnement au soja ou miso:

Tamagawa Yamahai junmai genshu: puissant et sec, note de levure et boisé 18,00€/180ml

Suggestion de service: froid ou chaud

Shinkame junmai koshu - maturation de 3 ans: note de fruit sec et soja 16,00€/180ml

Suggestion de service: chaud

#### Digestif - Dessert

Umeshu Furutsuru Ume 10 ans d'âge verre de 80ml 13,50€

## Entrées

### Froide 冷菜

Temaki au toro, 3 pièces トロ手巻き3種 25,00€

Tataki de bœuf Wagyu 和牛のタタキ 29,00€

### Chaude 温菜

Saint-Jacques grillée au beurre, soja et sake ホタテしょう油バター焼き 21,00€

## Plats

*Accompagné d'une soupe miso, riz blanc et légumes*

Filet de maquereau grillé sauce Teriyaki さば照り焼き 29,00€

Filet de bœuf au robata grill pièce de ±250g 47,00€

Temps de préparation 30 minutes. 30分ほどお時間頂きます。

Magret de canard entier **Label Rouge** 48,00€

Temps de préparation 25 minutes 合鴨ロースト(30分ほどお時間頂きます。

## Izakaya 居酒屋

### Snack Japonais おつまみ

Edamame – Fève de soja à la fleur de sel ♡ えだ豆 Green soy bean with flower salt	7,50€
Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et konbu ou sésame blanc torréfié ♡ やみついきゅうり Cucumber, konbu seaweed with grilled white sesame and soja sauce	9,50€
Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre ♡ わかめとキュウリの酢の物 Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce	9,50€
Salade de unagi (anguille grillé), de wakame et de concombre sauce ponzu うざく Eel, Seaweed cucumber salad with ponzu sauce	11,00€
Tofu nature au shoyu et bonite séché - Fromage de soja à la sauce soja et copeaux de bonite * 冷やっこ 鰹節・しょう油 Silk tofu from Japan with soya sauce and dried bonito flakes « katsuobushi »	11,00€
Tamagoyaki au dashi - Omelette japonaise à la mode Kyoto (œufs bio) au dashi 出し巻き玉子 Japanese omelette with dashi «light fish broth» Uniquement le soir, disponibilité limité 夜のみ・数に限りございます。	14,50€
Gari - Portion de gingembre mariné がり Marinated ginger	4,80€

### Carte Izakaya - petites entrées 一品料理

#### Froids

Fraicheur de Saint-Jacques, de courgettes et d'épinards à la vinaigrette de shiso ホタテ・ズッキーニ・ほうれん草のシソドレッシング Sashimi scallop with zucchini, spinach salad with shiso dressing	19,80€
Tartare de saumon au miso blanc サーモンのタルタル Salmon tartar with white miso	19,00€
Tartare de thon et avocat まぐろのタルタル Tuna tartar with avocado	22,00€

#### Chauds

Agedashi tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca, soja et dashi * 揚げ出し豆腐 Fried tofu with cassava flour, soya sauce and dashi	17,00€
Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et dashi * 揚げ出しアボカド Fried avocado with cassava flour, soya sauce and dashi	17,50€
Aubergine grillée au miso rouge ♡ なす赤味噌田楽 Grilled aubergine with miso sause	20,00€

♡ plat végétarien ベジタリアン料理 \*version Vegan disponible ヴィーガンバージョンあり

Takoyaki frit à la mayonnaise japonaise et bonite séché (6 pièces)	13,50€
Nonbe 風揚げたこ焼き (6個) Octopus balls with japanese mayonaise and dried bonito flakes	
Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit	15,00€
タコのから揚げ Fried and marinated octopus slices	
Tori no karaage – Poulet jaune fermier Label rouge mariné au soja et frit	14,00€
鶏のから揚げ Fried and marinated chicken	
Châshû maison -porc braisé en tranches sauce teriyaki	12,00€
あぶりチャーシュー-Chashu - japanese braised pork bally	
Soupe au miso blanc お味噌汁 miso soup	6,00€
Bol de riz blanc ご飯 white rice	4,00€
Bol de riz à sushi 酢飯 sushi rice	6,00€

### **Gyoza grillés (6 pièces) - Ravioles japonaises grillées 餃子(6個) Dumplings**

Porc 豚肉 pork and vegetables	17,00€
Poulet et au Shiso 鶏肉とシソ chicken and Shiso	17,00€
Scampi et chou 海老とキャベツ prawn and cabbage	23,00€

### **Brochette grillée 串焼き - 2 pièces**

Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier LR à la sauce soja sucrée	9,50€
焼き鳥(たれ) Sweet chicken skewer made with yellow farm chicken Label Rouge (1 pièce/5,00€)	
Yakitori au sel et saké- Brochette de poulet jaune fermier LR au sel et saké	9,50€
焼き鳥(塩・酒) Salt and sake chicken skewer made yellow farm chicken Label Rouge (1 pièce /5,00€)	
Brochette de seitan à la sauce soja sucrée 3 pièces ♡	9,50€
あげ麩の串焼き(たれ 3本) Sweet seitan skewer	


### **Tempura - friture japonaise en beignet 天ぷら**

Crevettes obsiblue (3 pièces)	25,00€
オブシブルー大海老 (3尾) Obsiblue shrimp (3 pieces)	
Saint-Jacques (4pièces) ホタテ (3個) Scallop (3 pieces)	19,80€
Tempura de légumes 野菜の天ぷら vegetables	19,00€

## Plats à la carte お食事

Accompagné d'une soupe miso\*, riz blanc et de légumes  
ご飯・味噌汁・付合せ

### Végétarien

Seitan, Yuba, aubergine et légumes  29,00€  
あげ麩とユバの野菜炒め Protein flour and tofu skin with fresh vegetables prepared in soja sauce

### Poisson - Crustacé

Unagi Donburi- anguille rillée (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée 57,00€  
うなぎ丼 grilled eel (homemade) caramelised with a slightly sweet soy sauce

Filet de maquereau grillé au miso 29,00€  
さば西京焼き Grilled mackerel marinated in miso

Saumon d'Écosse Label Rouge grillé à la sauce teriyaki 38,00€  
サーモン幽庵焼き Grilled Scottish salmon Label Rouge with teriyaki sauce

Katsu saumon - Saumon au panko avec une sauce ponzu et sauce katsu 37,00€  
サーモンかつ Salmon with panko, ponzu sauce and katsu sauce

Cabillaud japonais au miso et gingembre rouge 42,00€  
銀だら西京焼き Grilled black cod marinated in miso with red ginger

Ebi Furai - crevette tigrée au panko et sauce tartare japonaise 36,00€  
海老フライ Fried black tiger prawns


### Viande

Porc Ibérique au panko et sauce tonkatsu 34,00€  
イベリコ豚のとんかつ Iberian pig with panko (japanese breading) and tonkatsu sauce

Poulet jaune fermier Label Rouge sauce teriyaki 28,00€  
鶏の照り焼き Chicken with vegetables and light teriyaki sauce

Filet de bœuf aux oignons et au saké 34,00€  
和風サイコロステーキ Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce

\*la soupe miso est préparée avec du dashi - bonito séché (poisson)

 plat végétarien ベジタリアン料理 \* version Vegan disponible ヴィ - ガンバージョンあり  
当店のサーモンは、スコットランド産 Label Rouge を使用しております。

## Chirashi ちらし寿司\*

Accompagné d'une soupe miso 味噌汁つき

Assortiment de poissons et crustacé 海鮮ちらし Bowl of sushi rice with various slices of raw seafood	55,00€
Assortiment de légumes ♡ 野菜ちらし Vegetarian chirashi	30,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモンちらし Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge	45,00€
Bluefin tuna まぐろちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna	57,00€
Duo Bluefin tuna et Saumon d'Écosse Label Rouge まぐろとサーモンちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna and Salmon	52,00€

\*Disponibilité limitée – Availability limited ちらし寿司は数に限りがございます。Réservation souhaitée

## Sushi お寿司

### Nigiri sushi (2 pièces) にぎり (2貫) disponibilité selon arrivage 入荷により

Bluefin tuna «akami» まぐろ Lean bluefin tuna	11,00€	Tamagoyaki - Omelette japonaise たまご Light sweet japanese omelette	7,50€
Bluefin tuna - «toro» トロ Fatty bluefin tuna	14,00€	Bar すずき Bass	10,00€
Saumon d'Écosse <b>Label Rouge</b> サーモン Scottish salmon LR	9,50€	Maquereau mariné しめさば Home-made marinated mackerel	9,50€
Gunkan Ikura - œuf de saumon sauvage いくら Wild salmon egg	10,00€	Crevette black tiger - Ebi 小エビ Black tiger prawn	9,50€
Hamachi はまち Yellowtail	11,00€	Crevette <b>obsiblu</b> オブシブルー大海老 Obsiblu prawn	12,00€
Noix de Saint-Jacques ほたて Scallop	12,00€	Inari - Tofu frit ♡ いなり寿司 Fried and sweet tofu	7,50€

### Oshizushi 押し寿司\*

Unagi Oshizushi ( 8 pièces) unagi- angille grillé (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée  
うなぎ棒寿司 eel (homemade) caramelised with a slightly sweet soy sauce

49,00€

\*Disponibilité limitée – Availability limited ちらし寿司は数に限りがございます。

### Futomaki - Maki sushi 太巻き

Toro-Taku (Futomaki Duo, 2 pièces ) - «akami et toro» とろたく(2切) Lean & fatty bluefin tuna	20,00€
Kaizoku maki (8 pièces) - Maki composé de plusieurs poissons et de shiso vert かいぞく巻 (8切) Big maki roll with different raw fish and shiso leaf	28,00€
Jyomaki (Futomaki, 8 pièces) - unagi, tamagoyaki, crevette, kanpyô, concombres, radis marinés et champignon 上巻き(太巻き8切) うなぎ、玉子焼、えび、かんぴょう、キュウリ、沢庵、きのこ甘煮 Big maki roll with eel, omelet, shrimp, kampyo, cucumber, pickled radish and mushrooms	25,00€

### Maki (6 pièces) 細巻き(6切)

Bluefin tuna 鉄火巻 Bluefin tuna	10,00€	Julienne de concombre et sésame ♡ きゅうり巻 Cucumber and sesame seed	8,00€
Saumon d'Écosse <b>Label Rouge</b> サーモン巻 Scottish salmon	9,00€	Julienne de radis mariné ♡ お新香巻 Japanese marinated radish	7,50€
Crevette - Ebi エビとシソ巻 Prawn	9,00€	Oignon confit ♡ たまねぎの佃煮巻 Candied onion	7,50€
Nato - graines de soja fermentées ♡ 納豆巻 Fermented soja bean	8,50€	Kanpyô - Cucurbitacée japonais au soja ♡ かんぴょう巻 Dried and pickled Japanese cucurbits	7,00€

### Sashimi おさしみ

Disponibilité selon arrivage 入荷により

Bluefin tuna «akami» - 7 pièces / 15 pièces 赤身 7切/15切 Lean tuna	18,00€ / 34,00€
Bluefin tuna «toro» - 7 pièces / 15 pièces トロ 7切/15切 Fatty tuna	22,00€ / 42,00€
Bluefin tuna «akami» et «toro» - 7 pièces / 15 pièces 赤身とトロ盛り合わせ 7切/15切 Lean and fatty tuna	21,00€ / 41,00€
Hamachi - 7 pièces / 15 pièces はまち 7切/15切 Yellowtail	18,00€ / 34,00€
Saumon d'Écosse <b>Label Rouge</b> - 7 pièces / 15 pièces サーモン 7切/15切 Scottish salmon Label Rouge	15,00€ / 29,00€
Maquereau mariné - 7 pièces / 15 pièces しめさば 7切/15切 Home-made marinated mackerel	12,50€ / 24,00€
Assortiment selon marché - 9 pièces/18 pièces/28 pièces おまかせ盛り合わせ 9切/18切/ 28切 mix of Sashimi	21,00€ / 35,00€ / 55,00€

## Dessert maison 自家製デザート

**Glace au deux parfums** 13,00€

*Choix des parfums: Vanille de Tahiti, Matcha (thé vert), Yuzu (agrume japonais), Sésame noir, Chocolat noir et piment shichimi, Pêche et thé noir ou Thé puer et riz torréfié*

*フレーバーの選択: タヒチバニラ、抹茶(緑茶)、ゆず(日本の柑橘類)、黒ごま、ダークチョコレートと七味唐辛子、ピーチと紅茶またはプーアル茶とローストライス*

*Choice of flavors: Tahitian vanilla, Matcha (green tea), Yuzu (Japanese citrus fruit), Black sesame, Dark chocolate and shichimi pepper, Peach and black tea or Puer tea and roasted rice*

**Sorbet à l'orange sanguine** ♡ 13,00€

*ブラッドオレンジのシャーベット  
Blood orange sorbet*

**Cheesecake au matcha et chocolat blanc** 12,00€

*抹茶とホワイトチョコレートのチーズケーキ Matcha and white chocolate cheesecake*

**Mousse au chocolat blanc et yuzu** 13,50€

*柚子ホワイトチョコムース White chocolate and yuzu mousse*

**Mousse au chocolat au poivre sancho et orange confit** 12,00€

*山椒とオレンジ砂糖漬けのチョコレートムース Chocolate mousse with sancho pepper and candied orange*

**Duo de mousse - chocolat blanc yuzu et chocolat piment** 13,50€

**Fondant au chocolat matcha au cœur de Yuzu et quenelle de glace matcha** 16,00€

*(Temps de préparation 15-20 minutes)*

*Chocolate matcha cake with matcha ice cream*

**Fondant au chocolat framboise au cœur de pistache et quenelle de glace chocolat piment**

16,00€

*(Temps de préparation 15-20 minutes)*

*ラズベリーフォンダンショコラとラズベリー海苔アイス(15分~20分お待ちいただきます)*

*Chocolate cake with raspberry nori ice cream*

**Dégustation de nos bonbons au chocolat - 6 pièces** 15,00€

**Dessert découverte** 20,00€