

Les Suggestion du moment

季節のおすすめ

NOAM - 340ml: Bière premium de style bavaroise, naturel et non filtrée ノーム-バイエルンスタイル、ナチュラル、無濾過ビール	7,00€
Champagne découverte	18,00€
Yuzushu Spritz - saké au Yuzu, menthe et crémant luxembourgeois ゆず酒 スピリッツ	15,00€
Suggestion de sake : tokkuri (180ml) 日本酒 (徳利)	
- Frais : Senkin 50 冷 : 仙禽 大吟醸	16,00€
- Chaud : chochokyu (aged sake) 熱燗 : 超超久 古酒	16,00€

Entrées*

Froide 冷菜

Temaki au toro, 3 pièces トロ手巻き3種	24,00€
Fraicheur de Saint-Jacques, courgettes et 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	19,80€
Tataki de bœuf Wagyu 和牛のタタキ	29,00€

Chaude 温菜

Kakiage de crevettes cristal et Saint-Jacques 小エビとホタテのかき揚げ	19,00€
Saint-Jacques grillée au beurre, soja et sake ホタテしょう油バター焼き	19,80€

Plats*

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

Bœuf Wagyu grillé au robata (Temps de préparation 25 minutes) 和牛の炉端焼き(30分ほどお時間頂きます。)	52,00€
Magret de canard entier Label Rouge (Temps de préparation 25 minutes) 合鴨ロースト(30分ほどお時間頂きます。)	48,00€

*Disponibilité limitée selon le marché

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 ♡ やみつきキュウリ 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 froide de nouilles Soba et julienne des légumes ♡ 蕎麦と干切り野菜のサラダ Cold soba noodle salad with julienne of vegetables	13,50€
Salade de unagi (anguille grillé), de wakame et de concombre sauce ponzu うなぎ Eel, Seaweed cucumber salad with ponzu sauce	11,00€
Tofu nature au shoyu et bonito séché - Fromage de soja à la sauce soja et copeaux de bonito * 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 limitée 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 et kizami wasabi サーモンのタルタル Salmon tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)	19,00€
Tartare de thon et kizami wasabi まぐろのタルタル Tuna tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)	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 sauce	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

<i>Takoyaki frit à la mayonnaise japonaise et bonite séché (6 pièces)</i>	13,50€
Nonbe 風 揚げたこ焼き (6個) <i>Octopus balls with japanese mayonaise and dried bonito flakes</i>	
<i>Petit Okonomiyaki - galette aux choux avec du porc Ibérique</i>	16,00€
お好み焼き <i>Cabbage cake with por Iberic</i>	
<i>Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit</i>	15,00€
タコのから揚げ <i>Fried and marinated octopus slices</i>	
<i>Tebasaki - Ailes de poulet jaune fermier à la mode Nagoya</i>	15,00€
名古屋風手羽先 <i>Nagoya style chicken wings</i>	
<i>Tori no karaage – Poulet jaune fermier Label rouge mariné au soja et frit</i>	14,00€
鶏のから揚げ <i>Fried and marinated chicken</i>	
<i>Châshû maison -porc braisé en tranches sauce teriyaki</i>	10,00€
あぶりチャーシュー <i>Chashu - japanese braised pork bally</i>	
<i>Sardine séchée au Mirin</i>	7,50€
イワシのみりん干し <i>Dried sardines marinated in Mirin</i>	
<i>Soupe au miso blanc お味噌汁 miso soup</i>	6,00€
<i>Bol de riz blanc ご飯 white rice</i>	4,00€
<i>Bol de riz à sushi 酢飯 sushi rice</i>	6,00€

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

<i>Porc 豚肉 pork and vegetables</i>	17,00€
<i>Poulet et au Shiso 鶏肉とシソ chicken and Shiso</i>	17,00€
<i>Scampis, céleri et oignon 海老、セロリと玉ねぎ prawns, celery and onion</i>	23,00€

Brochette grillée 串焼き - 2 pièces

<i>Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier LR à la sauce soja sucrée</i>	9,50€
焼き鳥(たれ) <i>Sweet chicken skewer made with yellow farm chicken Label Rouge (1 pièce/5,00€)</i>	
<i>Yakitori au sel et saké- Brochette de poulet jaune fermier LR au sel et saké</i>	9,50€
焼き鳥(塩・酒) <i>Salt and sake chicken skewer made yellow farm chicken Label Rouge (1 pièce /5,00€)</i>	

Tempura - friture japonaise en beignet 天ぷら

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

Plats à la carte お食事

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

ご飯・味噌汁・付け合せ

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 grillée (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée 55,00€

うなぎ丼 grilled eel (homemade) caramelised with a slightly sweet soy sauce

Filet de maquereau grillé au miso 28,00€

さば西京焼き Grilled mackerel marinated in miso

Saumon d'Écosse Label Rouge grillé à la sauce teriyaki 37,00€

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 34,00€

サーモンかつ Salmon with panko, ponzu sauce and katsu sauce

Cabillaud japonais au miso et salade de gingembre rouge 40,00€

銀だら西京焼き Grilled black cod marinated in miso with red ginger salad

Ebi Furai - crevette tigrée au panko et sauce tartare japonaise 35,00€

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 breadding) and tonkatsu sauce

Poulet jaune fermier Label Rouge sauce teriyaki 27,50€

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

Bœuf Wagyu grillé au robata (Temps de préparation 30 minutes) 52,00€

和牛の炉端焼き Grilled beef filet on robata grill

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

 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

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	51,00€
Assortiment de légumes 🌱 野菜ちらし Vegetarian chirashi	29,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモンちらし Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge	42,00€
Bluefin tuna まぐろちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna	55,00€
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	50,00€

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

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 Label Rouge サーモン Scottish salmon LR	9,50€	Maquereau mariné しめさば Home-made marinated mackerel	9,00€
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 obsibblue オブシブルー大海老 Obsibblue 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	26,00€
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 Label Rouge 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 Label Rouge - 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 aux deux parfums 12,00€

Choix des parfums: Vanille de Tahiti miso, matcha (thé vert), yuzu (agrumes japonais), sésame noir, framboise nori ou caramel beurre salé fumé.

自家製アイス2種類 (バニラ味噌・抹茶・柚子・黒ゴマ・ラズベリー海苔・塩キャラメル)

Home-made ice cream with two flavors (Vanilla, matcha, yuzu, black sesame or raspberry nori or smoked salted caramel)

Gâteau au matcha et chocolat blanc 11,00€

抹茶とホワイトチョコレートケーキ *Cake made with Japanese green tea and white chocolate*

Salade de fruits frais et quenelle de glace chocolat vegan ♡ 11,00€

フルーツサラダとヴィーガンチョコレートアイスクリーム

Fresh fruits salad with vegan chocolate ice cream

Mousse au chocolat blanc et yuzu 12,50€

柚子ホワイトチョコレートムース *White chocolate mousse with yuzu*

Mousse au chocolat et wasabi 11,00€

チョコレートわさびムース *Chocolate et wasabi mousse*

Duo de mousse - chocolat blanc yuzu et chocolat wasabi 12,00€

Moelleux au chocolat au cœur de matcha et quenelle de glace matcha 16,00€

(Temps de préparation 15-20 minutes)

抹茶フォンダンショコラと抹茶アイス(15分~20分お待ちいただきます)

Chocolate matcha cake with matcha ice cream

Moelleux au chocolat au cœur de framboise et quenelle de glace framboise nori 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