

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	7,50€
Veuve Fourny 1er Cru Brut Nature - coupe de Champagne 100% Chardonnay - 25% vieilli en fût de chêne - zéro dosage - CDB シャンパーニュ	17,00€
Yuzushu Spritz - saké au Yuzu, menthe et crémant luxembourgeois ゆず酒 スピリッツ	14,50€
Découverte de sake 日本酒 飲み比べセット(徳利) - 3 tokkuri (180ml) : Matsuno tsukasa Azolla Daiginjo, Hachibei Ginjo et Senkin 50,	49,00€

Entrées*

Temaki au toro, 3 pièces トロ手巻き3種	23,00€
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	18,00€
Tataki de filet de bœuf 牛ヒレ肉のタタキ	23,00€
Salade froide de nouilles Soba et julienne des légumes 🍃 サラダ蕎麦	12,00€
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	19,00€

Plats*

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

Unagi - anguille grillée (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée うなぎ蒲焼	51,00€
Hamachi (Yellowtail) grillé sauce teriyaki et poivre sansho ハマチの照り焼き	37,00€
Poulet jaune fermier Label Rouge sauce teriyaki 鶏の照り焼き	26,00€
Filet de bœuf grillé au robata (Temps de préparation 30 minutes) 牛フィレ肉の炉端焼き(30分ほどお時間頂きます。)	47,00€
Filet de bœuf Wagyu A4, origine Kagoshima 鹿児島和牛 A4 pièce de ±160g (Temps de préparation 30 minutes. 30分ほどお時間頂きます。)	55,00€ / 100g

*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	6,00€
Yamitsuki kyuri - Salade de concombre et konbu ou sésame blanc torréfié ♡ やみつikyuri Cucurbit, konbu seaweed with grilled white sesame and soja sauce	9,00€
Salade de wakame et concombre sauce ponzu - Salade d'algues et de concombre ♡ わかめとkyuriの酢の物 Seaweed salad and cucumber with ponzu sauce	9,00€
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	12,00€
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 soja sauce and dried bonito flakes « katsuobushi »	9,00€
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。	12,80€
Gari - Portion de gingembre mariné がり Marinated ginger	3,90€

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	18,00€
Tartare de saumon et kizami wasabi サーモンのタルタル Salmon tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)	18,00€
Tartare de thon et kizami wasabi まぐろのタルタル Tuna tartar with kizami wasabi (chopped wasabi)	21,00€

Chauds

Agedashi tofu - Tofu frit à la pâte de tapioca, soja et dashi * 揚げ出し豆腐 Fried tofu with cassava flour, soja sauce and dashi	15,00€
Avocat frit à la pâte de tapioca, soja et dashi * 揚げ出しアボカド Fried avocado with cassava flour, soja sauce and dashi	15,00€
Aubergine grillée au miso rouge ♡ なす赤味噌田楽 Grilled aubergine with miso sauce	15,00€

♡ 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>	11,50€
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>	15,00€
お好み焼き <i>Cabbage cake with por Iberic</i>	
<i>Tako no karaage - Lamelles de poulpe frit</i>	13,50€
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>	14,00€
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>	13,00€
鶏のから揚げ <i>Fried and marinated chicken</i>	
<i>Châshû maison -porc braisé en tranches sauce teriyaki</i>	8,50€
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>Riz blanc ご飯 white rice</i>	4,00€
<i>Riz 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>	16,00€
<i>Poulet et au Shiso 鶏肉とシソ chicken and Shiso</i>	16,00€
<i>Scampis, avocat et oignon 海老、アボカドと玉ねぎ prawns, avocat and onion</i>	21,00€

Brochette grillée 串焼き - 2 pièces

<i>Yakitori teriyaki - Brochette de poulet jaune fermier LR à la sauce soja sucrée</i>	9,00€
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>	9,00€
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>	24,00€
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>	17,00€
<i>Tempura de légumes 野菜の天ぷら vegetables</i>	18,00€

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 grillée (fait maison) caramélisé avec une sauce de soja légèrement sucrée 51,00€
うなぎ丼 grilled eel (homemade) caramelised with a slightly sweet soy sauce

Filet de maquereau grillé au miso 27,00€
さば西京焼き Grilled mackerel marinated in miso

Saumon d'Écosse Label Rouge grillé à la sauce teriyaki 35,00€
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 31,00€
サーモンかつ Salmon with panko, ponzu sauce and katsu sauce

Cabillaud japonais au miso et salade de gingembre rouge 39,00€
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 32,00€
海老フライ Fried black tiger prawns

Viande

Porc Ibérique au panko et sauce tonkatsu 32,00€
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 26,00€
鶏の照り焼き Chicken with vegetables and light teriyaki sauce

Filet de bœuf aux oignons et au saké 32,00€
和風サイコロステーキ Slices of beef filet with onion, soja and sake sauce

Filet de bœuf grillé au robata (Temps de préparation 30 minutes) 47,00€
牛フィレグリル Grilled beef filet on robata grill

*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	48,00€
Assortiment de légumes 🍃 野菜ちらし Vegetarian chirashi	27,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモンちらし Bowl of sushi rice with Scottish Salmon Label Rouge	38,00€
Bluefin tuna まぐろちらし Bowl of sushi rice with Bluefin tuna	49,00€
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	45,00€

*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	6,00€
Bluefin tuna - «toro» トロ Fatty bluefin tuna	13,00€	Bar すずき Bass	10,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン Scottish salmon LR	9,00€	Maquereau mariné しめさば Home-made marinated mackerel	8,50€
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 obsibblue オブシブルー大海老 Obsibblue prawn	11,00€
Noix de Saint-Jacques ほたて Scallop	11,00€	Inari - Tofu frit 🍃 いなり寿司 Fried and sweet tofu	6,50€

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

45,00€

*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	18,00€
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	25,00€
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	24,00€

Maki (6 pièces) 細巻き(6切)

Bluefin tuna 鉄火巻 <i>Bluefin tuna</i>	9,00€	Julienne de concombre et sésame ♡ きゅうり巻 <i>Cucumber and sesame seed</i>	8,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge サーモン巻 <i>Scottish salmon</i>	8,50€	Julienne de radis mariné ♡ お新香巻 <i>Japanese marinated radish</i>	7,00€
Crevette - Ebi エビとシソ巻 <i>Prawn</i>	8,50€	Oignon confit ♡ たまねぎの佃煮巻 <i>Candied onion</i>	7,00€
Nato - graines de soja fermentées ♡ 納豆巻 <i>Fermented soja bean</i>	8,00€	Kanpyô - Cucurbitacée japonais au soja ♡ かんぴょう巻 <i>Dried and pickled Japanese cucurbits</i>	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 <i>Lean tuna</i>	17,00€ / 34,00€
Bluefin tuna «toro» - 7 pièces / 15 pièces トロ 7切/15切 <i>Fatty tuna</i>	21,00€ / 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 <i>Lean and fatty tuna</i>	20,00€ / 40,00€
Hamachi - 7 pièces / 15 pièces はまち 7切/15切 <i>Yellowtail</i>	17,00€ / 34,00€
Saumon d'Écosse Label Rouge - 7 pièces / 15 pièces サーモン 7切/15切 <i>Scottish salmon Label Rouge</i>	14,00€ / 28,00€
Maquereau mariné - 7 pièces / 15 pièces しめさば 7切/15切 <i>Home-made marinated mackerel</i>	11,00€ / 22,00€
Assortiment selon marché - 9 pièces/18 pièces/28 pièces おまかせ盛り合わせ 9切/18切/ 28切 <i>mix of Sashimi</i>	21,00€ / 35,00€ / 55,00€

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。

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 yuzu 9,50€

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 9,50€

チョコとわさびムース *Chocolate et wasabi mousse*

Moelleux au chocolat au cœur de matcha et quenelle de glace matcha 14,80€

(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 14,80€

(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