

ENTRÉES

FROIDES	
Salade japonaise, légumes croquants, vinaigrette miel agrumes	11
Tartare de thon au caviar	18
Noix de Saint-Jacques mi-cuites, miso yuzu et jalapeno	22
Harumaki crabe, roquette et fromage frais	18
Tataki de bœuf, truffe noire et daikon, sauce nori	23
Carpaccio New Style saumon	14
Ceviche, salade péruvienne à la façon japonaise	14
Tataki de thon, sauce ponzu sésame	18
Sucrine, chutney japonais	8
Tataki de saumon en croûte de nori, sauce creamy mentaiko	15
Sashimi moriawase	17
Ebiten salade, tempura de crevettes et spicy mayonnaise	14
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	16

CHAUDES

Tempura de camembert, pickles daikon carotte, sauce miso	10
Palourdes, marinière sake et soja	16
Bouchées de Black Cod au miso et sucrine	15
Riz croustillant et tartare de thon spicy	12
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu	18
Poêlée de champignons eryngii, beurre au soja	13
Bouillon japonais de saison, servi dans sa thière	6
Gyoza poulet et légumes	12
Aubergine gratinée au miso	10
Edamame	5

CALIFORNIA & MAKI

California de tempura de crevettes et avocat, sauce spicy	14
California crabe et concombre, mangue fraîche	19
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu	18
Maki en tempura, foie gras et anguille	20
Maki thon, spicy mayonnaise	10

PLATS

Crevettes panées, sauce aux échalotes caramélisées	16
Travers de porc fondants, sauce au poivre noir, cébette	27
Sole vapeur, beurre à l'ail et champignons japonais	33
Filet de bar vapeur, bouillon dashi, sauce spicy pepper	21
Spaghetti aux champignons japonais, crème et parmesan	19
Noix de Saint-Jacques, beurre au ponzu	30
Black Cod au miso	32
Cuisse de poulet, sauce teriyaki au poivre sancho	21
Tempura légumes et crevettes	22
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen	28

ROBATA

Côtes d'agneau, sauce chili siseng	31
Plat de côtes laqué teriyaki, kizami wasabi 400g	44
côte de bœuf grillée	100
1kg100 - 40 minutes de cuisson	
Filet de bœuf – Sauce au choix	27
Nihon barbecue, miso à la truffe, béarnaise à la japonaise	
Carré d'agneau grillé, sauce gochujang	32

DESSERTS

Assiette de fruits exotiques	14
Aloe vera, fruits frais et sorbet coco	10
Mochi glacés, à la pièce	6
Glaces & sorbets, 2 boules	10
Sélection de pâtisseries	14
Eclair Paris-Brest	
Tarte citron-yuzu	
Carré au chocolat	
Pâtisserie du jour	

MENU 36€

Servi au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi

Bouillon japonais

Salade japonaise
ou Carpaccio New Style saumon
ou Gyoza poulet et légumes

Filet de bar vapeur, bouillon dashi, sauce spicy pepper
ou Cuisse de poulet, sauce teriyaki au poivre sancho
ou Tempura légumes et crevettes

Riz blanc

SAKE

	15cl	72cl
Bijyofu (Pichet) Servi chaud	13	-
Enter Sake Black - Pur	13	65
Yamato Shizuku Yamahai - Sec	15	70
Kuheiji Grade 50 - Sec	17	90
Dassai 50 - Floral	19	110
Ninki-Ichi Pétillant	20	38 (30cl)

COCKTAILS

Swinging Tokyo 16cl	17
Whisky Chita, poire nashi, lait de coco, orgeat maison	
Harakiri 8cl Gin Roku infusé au kombu, sake, thé sencha	15
Iku 16cl Vodka Belvedere, lait de riz au keffir, kalamansi	16
Godzilla 6cl	14
Cognac Hennessy VSOP, vermouth au poivre sancho, shiitake	
Furyo 9cl Gin, Campari infusé au jasmin, Antica Formula	14
Samouraï Rouge 11cl Bourbon Jim Bean Rye, café cold brew	14

COCKTAILS SANS ALCOOL

Emerald Beach 11cl	11
Soda, cordial citronnelle et coriandre, coco, sudachi	
Suki 14cl Thé hojicha, sirop de nori maison, citron, litchi	12

RAM

8 rue d'Anjou Paris 8ème
T. 01 40 17 04 77

Ouvert tous les jours

CHAMPAGNES

	15cl	70cl
BLANC		
Moët & Chandon Brut	16	90
Ruinart Blanc de Blancs		145
Cristal Roederer millésimé		290
Dom Pérignon millésimé		300

ROSÉ

Moët & Chandon	18	100
Pol Roger		145

VINS

BLANC

LOIRE	
Denis Jamain Les Pierres Plates - Reuilly AOP 2017	44
Domaine Serge Laloue - Sancerre AOP 2017	53
Domaine Paul Corneau - Pouilly-Fumé AOP 2017	60

BOURGOGNE	
Domaine Gautheron - Chablis AOP 2017	47
Domaine Thierry Drouin - Pouilly-Fuissé AOP 2017	64
Louis Latour - Montagny 1er Cru La Grande Roche AOP 2017	70
Domaine de Mazilly - Les Meurgers - Meursault AOP 2017	78
Louis Latour - Puligny-Montrachet AOP 2016	88
Louis Latour Chassagne-Montrachet 1er Cru - Morgeot AOP 2014	100
Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru AOP 2014	190

RHONE-LANGUEDOC	
Aubaï Mema Albion - Languedoc AOP 2016	38
Maison Brotte Les Hauts de Barville Châteauneuf-du-Pape AOP 2016	68
Maison Brotte Domaine du Versant Doré Condrieu AOP 2016	75

ROUGE

LOIRE	
Domaine Serge Laloue Sancerre AOP 2016	53

BOURGOGNE	
Louis Latour Pinot Noir - Bourgogne AOP 2015	58
Louis Max Clos la Marche - Mercurey Bio AOP 2015	60
Henri Darnat Pommard AOP 2016	72
Domaine V. Godier Chambolle-Musigny AOP 2014	92
Château de Marsannay Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel-Air AOP 2014	125
Maison Louis Jadot Echezeaux AOP 2011	270
Domaine Arnoux Clos-de-Vougeot Grand Cru Côtes-de-Nuits AOP 2005	380

BEAUJOLAIS	
Domaine des Grands Fers Gamay Noir – Fleurie AOP 2016	39

BORDEAUX	
Château Dubourg Saint-Emilion AOP 2014	47
Château Maucaillou Moulis AOP 2013	70
Baron de Brane Margaux AOP 2013	74
Connétable Talbot Saint-Julien AOP 2014	76
Château Dassault Pauillac AOP 2008	90
Château Gruaud Larose Saint-Julien 2è GCC AOP 2013	155
Château Lynch-Bages Pauillac 5è GCC 2011	260
Château Angéus Saint-Emilion 1er GCC AOP 2011	600
Château Haut-Brion Pessac-Léognan 1er GCC AOP 2006	950

RHÔNE-LANGUEDOC	
Maison Brotte Marandy – Saint-Joseph AOP 2016	56
Domaine de Thalabert Crozes-Hermitage 2012	65
Maison Brotte Les Hauts de Barville - Châteauneuf-du-Pape AOP 2016	75

ROSÉ

Château Saint-Maur Cru Classé - Côtes de Provence AOP	42
Château Minuty Prestige - Côtes de Provence AOP	55
Château Minuty Cuvée 281 - Côtes de Provence AOP	80