

RAH

RAH

ENTRÉES

FROID

Tataki de thon, sauce miso à la truffe	22
Saint-Jacques, chips de betterave, espuma au yuzu, sauce prune salée	25
Tataki de saumon, sauce Japanese pepper, shiso vert	15
Salade japonaise, légumes croquants, vinaigrette miel agrumes	11
Tartare de thon au caviar	19
Harumaki crabe, roquette et fromage frais	18
Tataki de bœuf, truffe noire et daikon, sauce nori	23
Carpaccio New Style saumon	15
Ceviche, salade péruvienne à la façon japonaise	15
Sucrine, chutney japonais	9
Sashimi moriwase	18
Ebiten salade, tempura de crevettes et spicy mayonnaise	14
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	17

CHAUD

Saint-Jacques, chips de patate douce, sauce shiso ponzu	22
Aburi de poulpe, jus d'huître au soja, ail confit	14
Anguille Robata, oeuf et champignons, sauce kabayaki	25
Tempura de camembert, pickles daikon carotte, sauce miso	11
Bouchées de Black Cod au miso et sucrine	15
Riz croustillant et tartare de thon spicy	13
Poêlée de champignons eryngii, beurre au soja	13
Bouillon japonais de saison, servi dans sa théière	7
Gyoza poulet et légumes	13
Aubergine gratinée au miso	11
Shishito peppers, soja doux	10
Edamame	6

CALIFORNIA & MAKI

California thon truffe sauce soja yuzu	33
California de tempura de crevettes et avocat, sauce spicy	15
California crabe et concombre, mangue fraîche	21
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu	20
Maki thon, spicy mayonnaise	11

ROUGE	15cl	75cl
LOIRE		
Domaine Serge Laloue Sancerre AOP 2017	12	53
BOURGOGNE		
Louis Latour Pinot Noir - Bourgogne AOP 2017		59
Louis Max Clos la Marche - Mercurey Bio AOP 2017	15	60
Henri Darnat Pommard AOP 2017		77
Domaine V. Godier Chambolle-Musigny AOP 2017		95
Château de Marsannay 2014		140
Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel-Air AOP		
Maison Louis Jadot Echezeaux AOP 2013		270
Maison Champy Clos-de-Vougeot Grand Cru 2010		380
BEAUJOLAIS		
Domaine des Grands Fers Gamay Noir – Fleurie AOP 2017		39
BORDEAUX		
Château Rigaud Puisseguin Saint-Emilion Bio AOP 2015	10	49
Château Maucaillou Moulis AOP 2013		70
Baron de Brane Margaux AOP 2014		74
Connétable Talbot Saint-Julien AOP 2014		77
Château Dassault Saint-Emilion AOP 2014		95
Château Gruaud Larose Saint Julien 2è GCC AOP 2014		155
Château Lynch-Bages Pauillac 5è GCC 2012		290
Château Angélys 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		59
Domaine de Thalabert Crozes-Hermitage AOP 2012		69
Maison Brotte Les Hauts de Barville – Châteauneuf-du-Pape AOP 2016		82

BOISSONS FRAÎCHES

BIERE		
Asahi 33cl		8
EAUX & SODAS		
Evian, Badoit 75cl		7
Coca-Cola Light / Zero 33cl		6
Limonade, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale cl		6
JUS DE FRUITS		
Orange, Cranberry, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate 20cl		6

BOISSONS CHAUDES

Thés japonais, infusions		6
Café, Décaféiné		5

CHAMPAGNE

BLANC	15cl	75cl
Moët & Chandon Brut	17	90
Ruinart Blanc de Blancs		145
Cristal Roederer millésimé		290
Dom Pérignon millésimé		300
ROSE		
Moët & Chandon	19	100
Pol Roger		145

VINS

BLANC		
LOIRE		
Denis Jamain Les Pierres Plates - Reuilly AOP 2017		45
Domaine de la Rossignole - Sancerre AOP 2018	12	56
Domaine Paul Corneau - Pouilly-Fumé AOP 2018		63
BOURGOGNE		
Domaine Gautheron - Chablis AOP 2018	10	47
Domaine Thierry Drouin - Pouilly-Fuissé AOP 2018		64
Louis Latour - Montagny 1er Cru La Grande Roche AOP 2018	15	70
Domaine de Mazilly - Les Meurgers Meursault AOP 2017		79
Louis Latour - Puligny-Montrachet AOP 2017		98
Louis Latour Morgeot		110
Chassagne-Montrachet 1er Cru AOP 2014		
Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru AOP 2014		210
RHONE-LANGUEDOC		
Maison Brotte Les Hauts de Barville		75
Châteauneuf-du-Pape AOP 2016		
Maison Brotte Domaine du Versant Doré		85
Condrieu AOP 2016		
ROSE		
Château Saint-Maur Cru Classé - Côtes de Provence AOP	10	42
Château Minuty Prestige - Côtes de Provence AOP	14	55
Château Minuty Cuvée 281 - Côtes de Provence AOP		80

PLATS

Bar vapeur mariné au sésame, bouillon yuzukosho			25
Gambas panées, sauce aux échalotes caramélisées			17
Travers de porc fondants, sauce au poivre noir, cébette			30
Spaghetti aux champignons japonais, crème et parmesan			19
Black Cod au miso			33
Cuisse de poulet, sauce teriyaki au poivre sancho			22
Tempura légumes et crevettes	22	Crevettes	25
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen			28

ROBATA

La robata est une méthode de cuisson employant un grill aux pierres de lave

Saumon, vinaigrette piment vert		24
Bar chilien grillé, sauce kobucha		35
Côtes d'agneau, sauce chili siseng		32
Plat de côtes laqué teriyaki, kizami wasabi		45
Black Angus short rib, 400g - Pour 1 personne ou à partager		80
Filet de bœuf - Sauce au choix		28
Nihon barbecue, miso à la truffe, béarnaise à la japonaise		
Carré d'agneau grillé, sauce gochujang		33

ACCOMPAGNEMENTS

Chou kale, courgettes grillées et ail confit		13
Brocolini poêlés, sauce sésame		10
Pommes grenaille et champignons sautés		9
Garlic rice		6
Riz blanc		5
Légumes vapeur		10
Salade verte		5
Asperges vertes au miso		14

Prix nets en euros TTC, service inclus.

Le cahier des allergènes et d'origines des viandes est disponible auprès de notre équipe.

BENTO 40€

Servi au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi

Bouillon japonais

Salade algues et concombre

Carpaccio de Yellow Tail

Bouchées de Black Cod au miso et sucrine

Gyoza poulet et légumes

Saumon, vinaigrette piment vert

ou Filet de boeuf, sauce teriyaki

Riz blanc

DESSERTS

Assiette de fruits exotiques	15
Perles du Japon, lait de coco et mangue	12
Aloe vera, fruits frais et sorbet coco	10
Mochi glacés, à la pièce	6
Glaces & sorbets, 2 boules	10
Mangue, vanille, coco, chocolat, thé vert, sésame noir, yuzu	
Pâtisseries	14
Tarte tatin	
Cheesecake citron-yuzu	
Entremet au chocolat	
Eclair vanille-chocolat	

SAKE

	15cl	72cl
Bijyofu (Pichet) Servi chaud	13	-
Enter Sake Black - Pur	13	65
Yamato Shizuku Yamahai - Sec	15	70
Kuheiji Grade 50 - Sec	18	92
Dassai 45 - Floral	22	110
Ninki-Ichi - Pétillant	20	(30cl) 38

COCKTAILS

Akira Fruité et tropical, note épicée - 12cl	16
Rhum Fair Muscovado, mangue, thé sencha, liqueur d'abricot, wasabi, sirop de jasmin	
Roku Highball Floral - 23cl	19
Gin Roku, tonic sureau, eau d'hibiscus en fleur, liqueur de sakura	
Hanami Sec avec une légère amertume - 23cl	18
Whisky Toki, tonic, thé sakura, sirop de rose	
Orange Roll Explosif, légèrement épicé - 16cl	19
Tequila Don Julio, poivron jaune, vermouth blanc, sirop de piment	
Sea & Ran Tonic aux agrumes, légèrement iodé - 17cl	19
Gin Ki No Bi, tonic, jus de bergamote, câpres, feuilles d'huître	
Mule Nikkei Acidulé et frais, arômes de gingembre - 15cl	17
Pisco 1615 infusé à la verveine et citronnelle, liqueur de bergamote Italicus, ginger beer	
Battle Royale Légère amertume et notes d'agrumes - 9cl	18
Gin Tanqueray Ten, Cointreau, Campari, orange, citron	
Ran Pam Pam Végétal, frais et acidulé - 16cl	16
Gin Roku, Gariguette, sirop verveine & origan, citron vert, blanc d'oeuf	
Petit Cul-de-Sac Légère acidité et notes de vanille - 14cl	18
Vodka Belvedere, jus d'ananas frais, liqueur de chocolat blanc, citron, fèves de tonka, fèves de cacao	
Samouraï Rouge Equilibré, parfumé - 11cl	14
Jim Bean Rye, cardamome verte, banane, café cold brew	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Kudamono Equilibré et acidulé - 16cl	12
Litchi, thé vert agrumes, sirop de lavande, blanc d'oeuf	
Kyuri me Herbacé et citronné - 20cl	13
Ginger beer, cordial concombre et herbes fraîches, passion	