

## ENTRÉES

FROID	
Tataki de thon, sauce miso à la truffe	23
Salade japonaise, légumes croquants, vinaigrette miel agrumes	12
Tartare de thon au caviar	20
Tataki de bœuf, truffe noire et daikon, sauce nori	24
Carpaccio New Style saumon	16
Ceviche, salade péruvienne à la façon japonaise	16
Sashimi moriwase	19
Ebiten salade, tempura de crevettes et spicy mayonnaise	15
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	18

CHAUD	
Tempura de camembert, pickles daikon carotte, sauce miso	12
Bouchées de Black Cod au miso et sucrine	16
Riz croustillant et tartare de thon spicy	14
Poêlée de champignons eryngii, beurre au soja	14
Bouillon japonais de saison, servi dans sa théière	8
Gyoza poulet et légumes	14
Aubergine gratinée au miso	12
Shishito peppers, soja doux	11
Edamame	7

CALIFORNIA & MAKI	
California de tempura de crevettes et avocat, sauce spicy	16
California crabe et concombre, mangue fraîche	22
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu	21
Maki thon, spicy mayonnaise	12

## 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
Cheesecake citron-yuzu	
Entremet au chocolat	
Comme un éclair coco-framboise	

## 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

## CHAMPAGNE

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

## PLATS

Travers de porc fondants, sauce au poivre noir, cébette	31
Spaghetti aux champignons japonais, crème et parmesan	20
Black Cod au miso	34
Cuisse de poulet, sauce teriyaki au poivre sancho	23
Tempura légumes et crevettes	23 Crevettes 26
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen	29

## ROBATA

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

Saumon, vinaigrette piment vert	25
Bar chilien grillé, sauce kobucha	36
Filet de bœuf - Sauce au choix	29
Nihon barbecue, miso à la truffe, béarnaise à la japonaise	

## ACCOMPAGNEMENTS

Brocolini poêlés, sauce sésame	10
Pommes grenaille et champignons sautés	9
Garlic rice	6
Riz blanc	5
Salade verte	5
Asperges vertes au miso	14

## 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 bœuf, sauce teriyaki

Riz blanc

## 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	
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	
Ran Pam Pam Végétal, frais et acidulé - 16cl	16
Gin Roku, Gariguetto, sirop verveine & origan, citron vert, blanc d'oeuf	18
Petit Cul-de-Sac Légère acidité et notes de vanille - 14cl	
Vodka Belvedere, jus d'ananas frais, liqueur de chocolat blanc, citron, fèves de tonka, fèves de cacao	
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	

## VINS BLANCS

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		

## VINS ROSÉS

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

## BOISSONS CHAUDES

Thés japonais, infusions		6
Café, Décaféiné		5

## VINS ROUGES

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

