

ENTRÉES

FROID	
Tataki de thon, sauce miso à la truffe	23
Salade japonaise, légumes croquants, vinaigrette miel agrumes	13
Tartare de thon au caviar	20
Tataki de bœuf, truffe noire et daikon, sauce nori	25
Carpaccio New Style saumon	17
Ceviche, salade péruvienne à la façon japonaise	17
Sashimi moriwase	20
Ebiten salade, tempura de crevettes et spicy mayonnaise	16
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	19

CHAUD

Tempura de camembert, pickles daikon carotte, sauce miso	13
Bouchées de Black Cod au miso et sucrine	16
Riz croustillant et tartare de thon spicy	15
Poêlée de champignons eryngii, beurre au soja	14
Bouillon japonais de saison, servi dans sa théière	9
Gyoza poulet et légumes	15
Aubergine gratinée au miso	13
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	23
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu	22
Maki thon, spicy mayonnaise	12

DESSERTS

Assiette de fruits exotiques	15
Perles du Japon, lait de coco et mangue	13
Aloe vera, fruits frais et sorbet coco	12
Mochi glacés, à la pièce	7
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 peanut butter	

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	18	95
Ruinart Blanc de Blancs		145
Cristal Roederer millésimé		290
Dom Pérignon millésimé		300
ROSÉ		
Moët & Chandon	20	105
Pol Roger		145

PLATS

Travers de porc fondants, sauce au poivre noir, cébette	33
Spaghetti aux champignons japonais, crème et parmesan	21
Black Cod au miso	36
Cuisse de poulet, sauce teriyaki au poivre sancho	24
Tempura légumes et crevettes	23 Crevettes 27
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen	30

ROBATA

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

Saumon, vinaigrette piment vert	26
Bar chilien grillé, sauce kobucha	38
Filet de bœuf - Sauce au choix	30
Nihon barbecue, miso à la truffe, béarnaise à la japonaise	

ACCOMPAGNEMENTS

Brocolini poêlés, sauce sésame	10
Pommes grenaille et champignons sautés	10
Garlic rice	7
Riz blanc	5
Salade verte	7
Asperges vertes au miso	15

BENTO 42€

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, Gariguette, 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 2018		45
Domaine de la Rossignole - Sancerre AOP 2019	13	60
Domaine Paul Corneau - Pouilly-Fumé AOP 2018		63
BOURGOGNE		
Domaine Gautheron - Chablis AOP 2018	11	49
Domaine Thierry Drouin - Pouilly-Fuissé AOP 2019		64
Louis Latour - Montagny 1er Cru La Grande Roche AOP 2018	16	70
Domaine de Mazilly - Les Meurgers Meursault AOP 2018		83
Louis Latour - Puligny-Montrachet AOP 2018		102
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	11	46
Château Minuty Prestige - Côtes de Provence AOP	15	59
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 2018	13	56
BOURGOGNE		
Louis Latour Pinot Noir - Bourgogne AOP 2017		59
Louis Max Clos la Marche - Mercurey Bio AOP 2017	16	64
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 2016	11	49
Château Maucaillou Moulis AOP 2013		74
Baron de Brane Margaux AOP 2014		78
Connétable Talbot Saint-Julien AOP 2016		82
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 Angélu 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		8
Coca-Cola Light / Zero 33cl		7
Limonade, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale cl		7
JUS DE FRUITS		
Orange, Cranberry, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate 20cl		6

