

**RAH**

**RAH**

## ENTRÉES

### FROID

<b>Tataki de thon</b> , sauce miso à la truffe	23
<b>Salade japonaise</b> , légumes croquants, vinaigrette miel agrumes	13
<b>Tartare de thon</b> au caviar	20
<b>Tataki de bœuf</b> , truffe noire et daikon, sauce nori	28
<b>Carpaccio New Style</b> saumon	17
<b>Ceviche</b> , salade péruvienne à la façon japonaise	19
<b>Sashimi moriwase</b>	20
<b>Ebiten salade</b> , tempura de crevettes et spicy mayonnaise	16
<b>Carpaccio de Yellow Tail</b> , sauce yuzu, piment vert et coriandre	21

### CHAUD

<b>Tempura de camembert</b> , pickles daikon carotte, sauce miso	13
<b>Bouchées de Black Cod</b> au miso et sucrine	19
<b>Riz croustillant</b> et tartare de thon spicy	18
<b>Poêlée de champignons eryngii</b> , beurre au soja	14
<b>Bouillon japonais de saison</b> , servi dans sa théière	9
<b>Gyoza</b> poulet et légumes	17
<b>Aubergine gratinée</b> au miso	16
<b>Shishito peppers</b> , soja doux	11
<b>Edamame</b>	7

### CALIFORNIA & MAKI

<b>California de tempura de crevettes</b> et avocat, sauce spicy	19
<b>California crabe et concombre</b> , mangue fraîche	23
<b>California de saumon mi-cuit</b> , sauce ponzu	24
<b>Maki thon</b> , spicy mayonnaise	12

## VINS ROUGES

### LOIRE

<b>Domaine Serge Laloue</b> Sancerre AOP 2018	13	58
---	----	----

### BOURGOGNE

<b>Louis Latour</b> Pinot Noir - Bourgogne AOP 2017		60
<b>Louis Max</b> Clos la Marche - Mercurey Bio AOP 2017	16	68
<b>Henri Darnat</b> Pommard AOP 2017		79
<b>Domaine V. Godier</b> Chambolle-Musigny AOP 2017		105
<b>Château de Marsannay</b> 2014		160
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Bel-Air AOP		
<b>Maison Louis Jadot</b> Echezeaux AOP 2013		290
<b>Maison Champy</b> Clos-de-Vougeot Grand Cru 2010		380

### BEAUJOLAIS

<b>Domaine des Grands Fers</b> Gamay Noir - Fleurie AOP 2017		42
--	--	----

### BORDEAUX

<b>Château Rigaud</b> Puisseguin Saint-Emilion Bio AOP 2016	12	55
<b>Château Maucaillou</b> Moulis AOP 2013		78
<b>Baron de Brane</b> Margaux AOP 2014		85
<b>Connétable Talbot</b> Saint-Julien AOP 2016		90
<b>Château Dassault</b> Saint-Emilion AOP 2014		110
<b>Château Gruaud Larose</b> Saint Julien 2 <sup>e</sup> GCC AOP 2014		165
<b>Château Lynch-Bages</b> Pauillac 5 <sup>e</sup> GCC 2012		300
<b>Château Angélu</b> Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> GCC AOP 2011		600
<b>Château Haut-Brion</b> Pessac-Léognan 1 <sup>er</sup> GCC AOP 2006		950

### RHÔNE-LANGUEDOC

<b>Maison Brotte</b> Marandy - Saint-Joseph AOP 2016		65
<b>Domaine de Thalabert</b> Crozes-Hermitage AOP 2012		75
<b>Maison Brotte</b> Les Hauts de Barville - Châteauneuf-du-Pape AOP 2016		95

## BOISSONS FRAÎCHES

### BIERE

<b>Asahi</b> 33cl		9
-------------------	--	---

### EAUX & SODAS

<b>Evian, Badoit</b> 75cl		8
<b>Coca-Cola</b> Light / Zero 33cl		8
<b>Limonade, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale</b> 20cl		8

### JUS DE FRUITS

<b>Orange, Cranberry, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate</b> 20cl		6
--	--	---

## BOISSONS CHAUDES

<b>Thés japonais</b> , infusions		8
<b>Café</b> , Décaféiné		6

## CHAMPAGNE

<b>BLANC</b>	15cl	75cl
Moët & Chandon Brut	18	110
Ruinart Blanc de Blancs		190
Cristal Roederer millésimé		350
Dom Pérignon millésimé		340
<b>ROSÉ</b>		
Moët & Chandon	20	120
Pol Roger		190

## VINS BLANCS

<b>LOIRE</b>		
Denis Jamain Les Pierres Plates - Reuilly AOP 2018		45
Domaine de la Rossignole - Sancerre AOP 2019	13	65
Domaine Paul Corneau - Pouilly-Fumé AOP 2018		68
<b>BOURGOGNE</b>		
Domaine Gautheron - Chablis AOP 2018	14	55
Domaine Thierry Drouin - Pouilly-Fuissé AOP 2019		68
Louis Jadot - Montagny 1 <sup>er</sup> Cru Les Chaniots AOP 2019	16	75
Domaine de Mazilly - Les Meurgers Meursault AOP 2018		95
Louis Latour - Puligny-Montrachet AOP 2018		145
Louis Latour Morgeot		120
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru AOP 2014		
Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru AOP 2014		250
<b>RHONE-LANGUEDOC</b>		
Maison Brotte Les Hauts de Barville		85
Châteauneuf-du-Pape AOP 2016		
Maison Brotte Domaine du Versant Doré		95
Condrieu AOP 2016		

## VINS ROSÉS

Château Saint-Maur Cru Classé - Côtes de Provence AOP	12	55
Château Minuty Prestige - Côtes de Provence AOP	15	65
Château Minuty Cuvée 281 - Côtes de Provence AOP		110

## PLATS

Travers de porc fondants, sauce au poivre noir, cébette			36
Spaghetti aux champignons japonais, crème et parmesan			24
Black Cod au miso			38
Cuisse de poulet, sauce teriyaki au poivre sancho			24
Tempura légumes et crevettes	23	Crevettes	27
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen			34

## ROBATA

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

Saumon, vinaigrette piment vert			29
Bar chilien grillé, sauce kobucha			38
Filet de bœuf - Sauce au choix			35
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			17

Prix nets en euros TTC, service inclus.

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

---

## BENTO 43€

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

<b>Assiette de fruits exotiques</b>	15
<b>Perles du Japon</b> , lait de coco et mangue	13
<b>Aloe vera</b> , fruits frais et sorbet coco	12
<b>Mochi glacés</b> , à la pièce	7
<b>Glaces &amp; sorbets</b> , 2 boules	10
Mangue, vanille, coco, chocolat, thé vert, sésame noir, yuzu	
<b>Pâtisseries</b>	14
Cheesecake citron-yuzu	
Entremet au chocolat	
Tarte façon Tatin	

## SAKE

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

## COCKTAILS

<b>Akira</b> Fruité et tropical, note épicée - 12cl	19
Rhum Fair Muscovado, mangue, thé sencha, liqueur d'abricot, wasabi, sirop de jasmin	
<b>Roku Highball</b> Floral - 23cl	19
Gin Roku, tonic sureau, eau d'hibiscus en fleur, liqueur de sakura	
<b>Hanami</b> Sec avec une légère amertume - 23cl	19
Whisky Toki, tonic, thé sakura, sirop de rose	
<b>Sea &amp; Ran</b> Tonic aux agrumes, légèrement iodé - 17cl	19
Gin Ki No Bi, tonic, jus de bergamote, câpres, feuilles d'huître	
<b>Mule Nikkei</b> Acidulé et frais, arômes de gingembre - 15cl	19
Pisco 1615 infusé à la verveine et citronnelle, liqueur de bergamote	
Italicus, ginger beer	
<b>Ran Pam Pam</b> Végétal, frais et acidulé - 16cl	19
Gin Roku, Gariguette, sirop verveine & origan, citron vert, blanc d'oeuf	
<b>Petit Cul-de-Sac</b> Légère acidité et notes de vanille - 14cl	19
Vodka Belvedere, jus d'ananas frais, liqueur de chocolat blanc, citron, fèves de tonka, fèves de cacao	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Kudamono</b> Equilibré et acidulé - 16cl	15
Litchi, thé vert agrumes, sirop de lavande, blanc d'oeuf	
<b>Kyuri me</b> Herbacé et citronné - 20cl	15
Ginger beer, cordial concombre et herbes fraîches, passion	