

PRAN

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL - 19 euros

Akira Fruité et tropical, note épicée - 18cl

Rhum Bacardi Carta Blanca, mangue, thé sencha, liqueur d'abricot, wasabi, sirop de thé Sakura

Roku Highball Floral - 17cl

Gin Roku, tonic sureau, eau d'hibiscus en fleur, liqueur de sakura

Sea & Ran Tonic aux agrumes, légèrement iodé - 17cl

Gin Ki No Bi infusé aux feuilles d'huîtres et câpres, jus de bergamote et tonic aux agrumes

Mule Nikkei Acidulé et frais, arômes de gingembre - 15cl

Pisco 1615 infusé à la verveine et citronnelle, liqueur de bergamote Italicus, ginger beer

Ran Pam Pam Végétal, frais et acidulé - 16cl

Gin Roku, fraises Gariguettes, sirop verveine & origan, citron vert, aqua faba

Magaki Végétal, frais et acidulé - 12cl

Téquila Don Julio blanco, liqueur de kumquat, jus de kiwi frais, citron vert et graines de pavot bleu

Capone San Amer et floral - 10cl

Campari, Vermouth rouge Del Professore, saké Dassai infusé à l'aneth et genévrier

Ran Chito Fumé et herbacé - 14cl

Mezcal Mahani, liqueur Nakanaka shochu, menthe, thé grillé, jus d'ananas frais

Haru Frais et herbacé - 12cl

Whisky Toki, liqueur Yuzushu, basilic, jus de citron vert, aqua faba

Petit Cul-de-Sac Légère acidité et notes de vanille - 14cl

Vodka Belvedere, jus d'ananas frais, liqueur de chocolat blanc et vanille, citron, fèves de tonka

COCKTAILS SANS ALCOOL - 15 euros

Kyuri me Herbacé et citronné - 20cl

Ginger beer, cordial concombre et herbes fraîches, passion

Pa'Randis Fruité - 13cl

Ananas avion, fruit de la passion, thé sakura, fève de Tonka, crème de coco

ENTRÉES STARTERS

FROID COLD

Tataki de thon , sauce miso à la truffe Tuna tataki, truffle miso sauce	24
Salade japonaise , légumes croquants, vinaigrette miel agrumes Japanese salad, crisp vegetables, honey citrus dressing	13
Tartare de thon au caviar Tuna tartare and caviar	20
Tataki de bœuf , truffe noire et daikon, sauce nori Beef tataki, black truffle and daikon, nori sauce	28
Carpaccio New Style saumon New Style carpaccio salmon	17
Ceviche , salade péruvienne à la façon japonaise Ceviche, Peruvian salad, Japanese style	19
Sashimi moriawase Sashimi moriawase	20
Ebiten salade , tempura de crevettes et spicy mayonnaise Ebiten salade, shrimp tempura and spicy mayonnaise	16
Carpaccio de Yellow Tail , sauce yuzu, piment vert et coriandre Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	21

CHAUD HOT

Tempura de camembert , pickles daikon carotte, sauce miso Camembert tempura, daikon and carrots pickles, miso sauce	13
Bouchées de Black Cod au miso et sucrine Black Cod bites, miso and baby gem lettuce	19
Riz croustillant et tartare de thon spicy Crispy rice and spicy tuna tartare	19
Poêlée de champignons eryngii , beurre au soja Pan-fried eryngii mushrooms, butter soy sauce	14
Bouillon japonais de saison , servi dans sa théière Japanese seasonal stock, in a teapot	9
Gyoza poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables	18
Aubergine gratinée au miso Eggplant, miso-glazed	16
Shishito peppers , soja doux Shishito peppers, sweet soy	11
Edamame	7

CALIFORNIA & MAKI

California de tempura de crevettes et avocat, tobiko, sauce spicy Shrimp tempura and avocado california, tobiko eggs, spicy sauce	20
California crabe et concombre , mangue fraîche Crab and cucumber california, fresh mango	23
California de saumon mi-cuit , sauce ponzu Seared salmon california, ponzu sauce	25
Maki thon , spicy mayonnaise Tuna maki, spicy mayonnaise	12

Prix nets en euros TTC, service inclus.

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

Net prices and service included. Allergen list is available upon request.

PLATS MAIN COURSE

Travers de porc fondants , sauce au poivre noir, cébette	36
Spare ribs, black pepper sauce, scallion	
Spaghetti aux champignons japonais , crème, parmesan, oeufs de saumon	24
Japanese mushrooms spaghetti, cream, parmigiano and salmon eggs	
Black Cod au miso	40
Miso-glazed Black Cod	
Cuisse de poulet , sauce teriyaki au poivre sancho	24
Chicken leg, sancho pepper teriyaki	
Tempura Tempura	
Légumes Vegetables	23
Crevettes Shrimps	27
Mix	23
Gambas poêlées spicy , lait de coco, miso coréen	36
Pan-fried spicy shrimps, coconut milk, Korean miso	

ROBATA

La robata est une méthode de cuisson employant un grill aux pierres de lave
Robata is a method of cooking using a lava stone grill

Saumon , vinaigrette piment vert	30
Salmon, green chili pepper dressing	
Bar chilien grillé , sauce kobucha	40
Grilled Chilean seabass, kobucha sauce	
Filet de bœuf Beef fillet	37
Beef fillet	
Sauce au choix: Nihon barbecue, miso à la truffe, béarnaise à la japonaise	
Sauce of your choice: Nihon barbecue, truffled miso, Japanese béarnaise	

BENTO 43€

Servi au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi
Only at lunch, from Monday to Friday

Bouillon japonais
Japanese stock

Salade algues et concombre
Seaweed and cucumber salad

Carpaccio de Yellow Tail
Yellow Tail carpaccio

Bouchées de Black Cod au miso et sucrine
Black Cod bites miso and gem lettuce

Gyoza poulet et légumes
Chicken and vegetable gyoza

Saumon, vinaigrette piment vert
Salmon, green chili pepper dressing

ou **Filet de bœuf, sauce teriyaki**
or Beef fillet, teriyaki sauce

Riz blanc
White rice

ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

Brocolini poêlés, sauce sésame Pan-fried brocolini, sesame sauce	10
Pommes grenaille et champignons sautés Pan-fried grenaille potatoes and mushrooms	10
Riz à l'ail Garlic rice	7
Riz blanc White rice	5
Salade verte Mixed green salad	7
Asperges vertes au miso Green asparagus, miso sauce	17

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fruits exotiques	15
Exotic fruits platter	
Perles du Japon, lait de coco et coulis de mangue	13
Coconut tapioca, mango sauce	
Aloe vera, fruits frais et sorbet coco	12
Aloe vera, fresh fruits and coconut sherbet	
Mochi glacé, à la pièce	7
Ice mochi, per piece	
Glaces & sorbets, 2 boules	10
Ice cream and sherbet, 2 scoops	
Mangue, vanille, coco, chocolat, thé vert, sésame noir, yuzu	
Mango, vanilla, coconut, chocolate, green tea, black sesame, yuzu	
Pâtisseries	14
Pastries	
Cheesecake citron-yuzu	
Lemon-yuzu cheesecake	
Entremet au chocolat	
Chocolate cake	
Tarte façon Tatin	
Tatin style tart	

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

BLANC WHITE	15cl	75cl
Moët & Chandon Brut	18	110
Ruinart Blanc de Blancs		190
Dom Pérignon millésimé		340
ROSÉ ROSÉ		
Moët & Chandon	20	120
Pol Roger		190

SAKE

	15cl	72cl
Bijyofu (Pichet) Servi chaud (Jug) Hot	13	-
Yamato Shizuku Yamahai - Sec Dry	15	70
Kuheiji Grade 50 - Sec Dry	18	92
Dassai 45 - Floral Floral	22	110
Ninki-Ichi - Pétillant Sparkling		(30cl) 38

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.

BOISSONS FRAÎCHES FRESH BEVERAGES

BIERE BEER

Asahi 33cl

9

EAUX & SODAS WATER & SODAS

8

Evian, Badoit 75cl

Coca-Cola Zero 33cl

Limonade, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

6

Orange, Cranberry, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate 20cl

Orange, Cranberry, Pineapple, Apple, Strawberry, Tomato

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Thés japonais, infusions Japanese tea, herbal tea

8

Café, Décaféiné Coffee, decaf

6

RAH