

PRAN

Akira Fruité et tropical, note épicée Fruity and tropical, spicy note - 12cl
 Rhum Carta Blanca, mangue, thé sencha, liqueur d'abricot, wasabi, sirop de thé sakura
 Carta Blanca rum, mango, sencha tea, apricot liqueur, wasabi, Sakura tea syrup

Roku Highball Floral Floral - 23cl

Gin Roku, tonic sureau, eau d'hibiscus en fleur, liqueur de sakura
 Roku gin, elderberry tonic, hibiscus flower water, sakura liqueur

Sea & Ran Tonic, légèrement iodé Tonic slightly salty - 17cl

Gin Ki No Bi infusé aux feuilles d'huîtres & câpres, jus de bergamote et tonic
 Ki No Bi gin infused with oyster leaves & capers, bergamot juice and tonic

Mule Nikkei Acidulé et frais Acidic and fresh - 15cl

Pisco 1615 infusé à la verveine, liqueur de bergamote Italicus, ginger beer
 Pisco 1615 infused with verbena, Italicus bergamot liqueur, ginger beer

Ran Pam Pam Végétal, frais et acidulé Vegetable, fresh and tangy - 16cl

Gin Roku, fraises Gariguettes, sirop verveine & origan, citron vert, aqua faba
 Roku gin, Gariguettes strawberries, verbena & oregano syrup, lime, aqua faba

Magaki Végétal, Frais et acidulé Fresh and tangy - 12cl

Téquila Don Julio blanco, liqueur de kumquat, jus de kiwi frais, citron vert, graines de pavot
 Tequila Don Julio blanco, kumquat liqueur, fresh kiwi juice, lime, poppy seeds

Capone San Amer et floral Bitter and floral - 10cl

Campari, Vermouth rouge Del Professore, saké Dassai infusé à l'aneth & genévrier
 Campari, Del Professore red vermouth, dill and juniper infused Dassai sake

Ran Chito Fumé et herbacé Smoky and herbaceous - 14cl

Mezcal Mahani, liqueur Nakanaka shochu, menthe, thé grillé, jus d'ananas frais
 Mahani Mezcal, Nakanaka shochu liqueur, mint, roasted tea, fresh pineapple juice

Haru Frais et herbacé Fresh and herbaceous - 12cl

Whisky Toki, liqueur Yuzushu, basilic, jus de citron vert, aqua faba
 Toki whisky, Yuzushu liqueur, basil, lime juice, aqua faba

Petit Cul-de-Sac Légère acidité Light acidity - 14cl

Vodka Belvedere, jus d'ananas frais, liqueur de chocolat blanc, citron, fèves de tonka
 Belvedere vodka, fresh pineapple juice, white chocolate liqueur, lemon, tonka beans

COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

15

Pa'Randis Fruité Fruity - 13cl

Ananas avion, fruit de la passion, thé sakura, fève de Tonka, crème de coco
 Pineapple, passion fruit, sakura tea, tonka beans, coco cream

Kyuri me Herbacé et citronné Vegetal and lemon-flavored - 20cl

Ginger beer, cordial concombre et herbes fraîches, passion
 Ginger beer, cucumber and fresh herbs cordial, passion fruit

ENTRÉES STARTERS

FROID COLD

Tataki de thon, sauce miso à la truffe	24
Tuna tataki, truffle miso sauce	
Salade japonaise, légumes croquants, vinaigrette miel agrumes	13
Japanese salad, crisp vegetables, honey citrus dressing	
Tartare de thon au caviar	28
Tuna tartare and caviar	
Tataki de bœuf, truffe noire et daikon, sauce nori	28
Beef tataki, black truffle and daikon, nori sauce	
Carpaccio New Style saumon	17
New Style carpaccio salmon	
Ceviche, salade péruvienne à la façon japonaise	19
Ceviche, Peruvian salad, Japanese style	
Sashimi moriawase	22
Sashimi moriawase	
Ebiten salade, tempura de crevettes et spicy mayonnaise	16
Ebiten salade, shrimp tempura and spicy mayonnaise	
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	21
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	

CHAUD HOT

Tempura de camembert, pickles daikon carotte, sauce miso	13
Camembert tempura, daikon and carrots pickles, miso sauce	
Bouchées de Black Cod au miso et sucrine	19
Black Cod bites, miso and baby gem lettuce	
Riz croustillant et tartare de thon spicy	19
Crispy rice and spicy tuna tartare	
Poêlée de champignons eryngii, beurre au soja	15
Pan-fried eryngii mushrooms, butter soy sauce	
Bouillon japonais de saison, servi dans sa théière	9
Japanese seasonal stock, in a teapot	
Gyoza poulet et légumes	18
Gyoza, chicken and vegetables	
Aubergine gratinée au miso	16
Eggplant, miso-glazed	
Shishito peppers, soja doux	11
Shishito peppers, sweet soy	
Edamame	7

CALIFORNIA & MAKI

California de tempura de crevettes et avocat, tobiko, sauce spicy 6 pièces	20
Shrimp tempura and avocado california, spicy sauce 6 pieces	
California crabe et concombre, mangue fraîche 8 pièces	29
Crab and cucumber california, fresh mango 8 pieces	
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu 8 pièces	25
Seared salmon california, ponzu sauce 8 pieces	
Maki thon, spicy mayonnaise 6 pièces	15
Tuna maki, spicy mayonnaise 6 pieces	

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 et noisettes	36
Spare ribs, black pepper sauce, scallion and hazelnuts	
Spaghetti aux champignons japonais, crème, parmesan, oeufs de saumon	24
Japanese mushrooms spaghetti, cream and parmeiggiano	
Black Cod au miso	48
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	32
Mix Mix	28
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen	39
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	49
Grilled Chilian seabass, kobucha sauce	
Filet de bœuf	39
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 broccolini, sesame sauce	15
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	8
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	
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	17
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
Ruinart Rosé		300

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