

Nos boissons 飲み物

Eaux minérales

Evian, Badoit	エビアン、バドア	(50cl)	5
Evian, Chateldon	エビアン、シャテルドン	(75cl)	9
Perrier	ペリエ	(33cl)	5

Jus de fruits, sodas

Coca cola, Coca cola zéro	コカコーラ	(33cl)	5
Soda à la prune / Plum soda	梅ソーダ	(33cl)	7
Soda au calpis / Calpis soda	カルピスソーダ	(25cl)	7

Nos thés

Sen cha / Green tea	煎茶		5
<i>(thé vert japonais qui possède des vertus relaxantes ,procure une sensation de fraîcheur et de tonus grâce à la vitamine C)</i>			
Hôji cha / Roasted Green tea	ほうじ茶		5
<i>(Thé grillé à haute température qui donne une sensation de douceur en bouche. Faible en théine, doux pour l'estomac, jolie couleur marron .Ce n'est pas un thé fumé.)</i>			
Genmai cha / Green tea combined with roasted brown rice	玄米茶		5
<i>(Mélange de riz grillé et poudre de thé vert, le parfum du riz grillé procure un effet relaxant.Goût très particulier de noisette.)</i>			
Thé vert glacé / Iced green tea	冷茶	(33cl)	7
Thé vert glacé au citron / Iced green tea with lemon	冷茶レモン	(33cl)	8
Thé oolong glacé/ Iced Oolong tea	ウーロン茶	(25cl)	5

Bières Japonaises(Bouteille/ボトル)

Asahi pression(draft beer)	アサヒ生ビール	(25cl) 6 (50cl) 10	
----------------------------	---------	--------------------	--

Nos apéritifs

Liqueur de prune / Japanese plum liqueur	梅酒	(8cl)	8
Yamayuzu shibori /	山柚子搾り	(12cl)	10

A base de Saké et jus d'agrumes Yuzu(bio) / Base of yuzu juice and rice sake

N'hésitez pas à nous demander la carte complete de sakés.

Les menus déjeuner

Menu sashimi

お造り定食 38

- お造り *Sélection de sashimis*
/ Selected raw fishes
- 味噌椀 *Soupe miso / Miso soup*
- 御飯 *Riz / Rice*



Menu sushi

握り寿司定食 39

Nos sushis contiennent du wasabi

- 握り9貫 巻物3貫 *Sushis 9pcs et Makis 3pcs*
9 nigiris & 3 rolls
- 味噌椀 *Soupe miso / Miso soup*

Menu Chirashi don

ばらちらし丼 温玉乗せ 38

- ばらちらし丼 *Chirashi don et oeuf mi-cuit*
- 味噌汁 *soupe miso / Miso soup*



Les menus déjeuner

Menu Coffret bijoux 《Chirashi》

ちらし寿司定食 36

- ちらし寿司 *Sélection de poissons crus sur riz*
Selected raw fish bowl
- 味噌椀 *Soupe miso / Miso soup*



Menu Poisson mariné au miso et grillé

西京焼定食 36

- 魚の西京焼 *Poisson mariné et grillé*
/Marinated fish grill
- 味噌汁 *Soupe miso / Miso soup*
- ご飯 *Riz / rice*

Menu Filet de boeuf poêlé Kiyomizu

和風牛ステーキ定食 35

- 和風牛ステーキ *Filet de boeuf poêlé Kiyomizu*
Grilled filet beef Kiyomizu
- 味噌汁 *Soupe miso / Miso soup*
- ご飯 *Riz / rice*



Les menus déjeuner



Menu Steak de boeuf japonais

“wagyu” 100g

和牛サーロインステーキ定食 100g

58 (200g 110€)

和牛のサーロインステーキ 100g

Steak de boeuf japonais (100g)

味噌汁

soupe miso/Miso soup

Menu BENTO Veggie

菜食弁当 38

胡瓜とわかめの酢の物 *Salade d'algues et
concombres*

大豆ミート照焼 *Soy meat à la sauce teriyaki*

茄子田楽 *Aubergine gratinée au miso*

揚げ豆腐 *Tofu frit*

温野菜 *Légumes cuites à la sauce sésame*

かつば巻き *Maki concombre*

味噌汁 *Soupe de miso*



A la carte



Edamamé
枝豆

9



Salade d'algues et concombres

胡瓜とわかめの酢の物

9

Vinegar salad of cucumber and seaweed



Tempuras de crevettes 海老天ぷら 29

Tempuras de légumes 野菜天ぷら 20

Assortiment de tempuras 天婦羅盛合せ 28



Assortiment de sashimis 刺身の盛合せ 43

Assortiment de sushis et sashimis
寿司と刺身の盛り合わせ

44

Sushi 寿司(2pcs)

Anguille/Grilled eel/Unagi	鰻	11
Bar/Sea bass/Suzuki	鱸	11
Barbue/flat fish/Hiramé	鰯	11
Blanc de seiche/Squid/Ika	いか	11
Chinchard/Hors mackrel/Aji (selon saison)	鰯	7
Daurade/Sea bream/Tai	鯛	9
Grande crevette crue/Jumbo sweet shrimp/Botan ebi(2pcs)	牡丹海老	21
Crevette cuite/Boiled prawn/Ebi	炊き海老	9
Noix de St-jacques/Scallop/Hotate (selon saison)	帆立	11
Oeuf de saumon/Salmon roe/Ikura	いくら	11
Oursin/Sea urchin/Uni(2pcs) (selon saison)	雲丹	13
Omelette/Omlete/Tamago	玉子	7
Saumon/Salmon/Shaké	鮭	7
Sériole/King fish/Hamachi	はまち	13
Thon Albacore/Kihada Maguro (selon l'arrivage)	キハダ鮪	9
Thon/Tuna/Kuro maguro (selon l'arrivage)	鮪	13
Thon gras/Fatty tuna/Toro (selon l'arrivage)	トロ	23
Boeuf Japonais/Japanese beef/Wa Gyu	和牛	23

《contient du wasabi》

Sashimi 刺身(12pcs)

Bar/Sea bass/Suzuki	鱸	21
Barbue/Flat fish/Hiramé	鯡	23
Blanc de seiche/Squid/Ika	いか	19
Chinchard/Horse mackrel/Aji	鰯	17
Daurade/Sea bream/Tai	鯛	21
Grande crevette crue/Jumbo sweet shrimp/Botan ebi(2pcs)	牡丹海老	19
Noix de St-jacques/Scallop/Hotaté (selon saison)	帆立	23
Oursin/Sea urchin/Uni(2pcs) (selon saison)	雲丹	25
Saumon/Salmon/Shaké	鮭	17
Sériole/King fish/Hamachi	はまち	23
Thon/Tuna/Kuro maguro (selon l'arrivage)	本鮪	24
Thon gras/Fatty tuna/Toro (selon l'arrivage)	トロ	50

Maki 卷物(6pcs)

Shaké maki (Saumon/Salmon)	鮭卷	10
Tékka maki (Thon/Tuna)	鉄火巻き	12
Unagi maki (Anguille/Eel)	鰻卷	13
Shaké kawa maki (peau de saumon grillé/grilled salmon skin)	鮭皮卷	11
Négui toro maki (Minced fatty tuna & green onion/Thon gras ciboulette)	ネギトロ巻き	16
Kappa maki (Concombre/Cucumber)	かっぱ卷	7
Umé-Shiso maki (Prune salée shiso/Picked prune d perilla leaf)	梅しそ巻き	9
Oshinko maki (Radis mariné/Picked radish)	お新香卷	9
Natto maki (Soja fermenté/Fermented soybeans)	納豆巻き	11
California saumon	カリフォルニア卷	14
California double saumon	カリフォルニア卷	17
California crabe	カリフォルニア卷	16
California Tempura crevette (with shrimp tempura)	カリフォルニア卷	18

《contient du wasabi》

Nos desserts

Dessert du chef / Chef's dessert 10

本日のデザート

Deux boules au choix parmi : crème glacée (thé vert, sésame blanc, sésame noir, vanille de Tahiti, chocolat) et sorbets(pétale de rose-litchi, mangue) 8

Ice cream and sherbet, choice of 2 flavours from green tea, white sesame, black sesame, Tahitian vanilla, chocolate, petals of rose-litchi, mango

アイスクリーム: 抹茶、白胡麻、黒胡麻、タヒチ産バニラ、チョコレート

シャーベット: ライチ (バラの花びら風味)、マンゴーの中から2つお選びください。

Salade de mangues fraîches / Mango salad 11

フレッシュマンゴー

Les Menus à emporter

** Menu Bento MIX * 25*

*Poisson grillé, Poulet frit, Omelette japonaise,
Aubergine frite au bouillon,
Salade d'algues et concombres,
Légume, Riz ,
Soupe de miso ou cream caramel au sésame noir*

** Menu Bento Healthy * 23*

*Soy meat à la sauce teriyaki,
Légume à la sauce sésame,
Salade d'algues et concombres,
Oeuf mollet mariné,
Aubergine gratinée au miso, Riz,
Soupe de miso ou crème caramel au sésame noir*