

BOISSONS

COCKTAILS

Ginger Cosmo	12
Vodka, jus citron vert, Gingembre frais et cranberry	
Tokyo Spritz	13
Umeshu, saké pétillant, soda, shiso	
Saketini	13
Gin japonais, saké, concombre, sirop de Yuzu, shiso	

APERITIF

Takara Plum Umeshu	8
--------------------	---

BIERE

Kirin	7
Coedo Shiro, Marihana IPA ou Lager	9

WHISKY ET GIN JAPONAIS

15

SOFTS

Aqua Chiara plate ou gazeuse 50cl	4
Limonaid Fruits de la passion/citron vert/orange sanguine	6
Ginger beer bio	6
Charitea Rooibos /Mate	6
Thé vert pêche bio, Meneau	6
Coca - Coca Zero 33cl - Perrier 33cl	5
Ice matcha maison	5.5

BOISSONS CHAUDES

Thé vert (Sencha, Hojicha, Genmaicha, Jasmin)	4.5
Café / Matcha Latte (+1.50€ Lait de soja)	3/6.5

CARTE DES VINS

VINS NATURES

White rabbit, La Vinoterie, vin de loire (blanc)2020	48
Chinon, Les Bruyeres, Luc Sebillé (rouge)2017	40

BLANC

Côtes du Rhône, Domaine des Gravennes 2022	6.5/30
Menetou Salon, Domaine Remortee 2021	7/39
Rias baixas, (galice), leirana 2021	7.5/42
Saint Veran, Le Pavillon 2020, Regnard	8/43
Saint Joseph , Aurélien Chatagnier 2021	8.5/49
Riu, priorat, Fischer Combiér Gerin 2021	9/53
Savigny Les Beaunes, Domaine Sarnin-Berrux 2019	75

ROUGE

Saint Nicolas de Bourgueil, Marc Brédif 2021	6.5/30
Bourgogne pinot noir, vieilles vignes, Regnard 2020	7/39
Morgon « Côte du Py » M. Joubert 2020	7.5/42
Réserve Privée Chinon, Marc Brédif 2019	9/53
Hautes côtes de nuits, Dame Huguette 2019	9/53
Saint Joseph La Sybarite , Aurélien Chatagnier 2020	9.5/55
Chassagne Montrachet , Philippe Colin 2019	70

ROSÉ

Château de sannes, 1603, luberon 2020	6/28
---------------------------------------	------

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck	13/80
-------------------	-------

CARTE DES SAKES

DÉGUSTATION DE SAKÉ FRAIS - 3 VERRES DE 6CL 22

SAKÉ CHAUD EN CARAFE DE 30CL

Sho Chi Ku Bai - 15%

Bijofu- saké d'exception

SAKÉS FRAIS, AU VERRE OU EN CARAFE 10CL / 50CL

Keigetsu 68 extra dry- 15% - Tokubetsu Junmai

Saké sec et léger à l'arôme végétal et umami de riz

Château Shirasagi 65- 16% - Junmai

Saké puissant aux saveurs exotiques

Dassai Dex 45 - 16% - Junmai Daiginjo

Saké supérieur, élégant aux notes de fruits blancs

Kimoto - 15% - Junmai

Saké vieilli naturellement, aux arômes de bois typiques d'une conservation en fûts.

Kameizumi - 14,5% - Daiginjo

Saké d'exception, senteurs et saveurs riches de fruits mûrs.

Kiyomori- 13,5% - Junmai Nigori

Saké non filtré, doux, soyeux et très crémeux.

Saké du mois

14

19

12/45

12/45

13/47

12/45

12/44

11/42

PETITES ASSIETTES A PARTAGER

Edamame ¹ 5.5

Salade de Chou Chinois, Katsuboshi ^{3.1} 8

Epinards à la crème de de sésame ^{1.3} 8

Aubergines Agedashi ¹ 10

Asperges vertes selon le chef, vinaigrette à la cacahuète ^{2.8} 14

Carpaccio de Daurade, daikon, sauce soja et sésame ^{1.3} 14

Sashimi de thon, Burrata Yukari ^{1.4} 17

Tartare de Bar kombujime, courgettes et yuzu ^{1.3} 16

Sardines panko, sauce au pain grillé ^{5.6} 14

Rouleau de Printemps aux crevettes, Noix de cajou, sauce Rayu ^{1.3.8} 14

Tempura de légumes ^{5.6} 13

Tataki de Saumon laqué au miso ^{1.5} 15

Tataki de Boeuf ^{1.3} 14

Porc Tonkatsu, sauce Tartare au Miso ^{5.6} 14

Soupe Miso ¹ 5.5

Riz 3.5

Formule **BENTO DÉJEUNER** (Uniquement en semaine) 19.50

DESSERTS

Mochi Ganache de chocolat, Crème au wasabi ^{4.5} 10

Verrine de Marscarpone, sorbet Umeshu, Fruits de saison ⁴ 10

Dessert du Jour 10

BOULE DE GLACE (à l'unité) 4

MOCHI GLACÉ (à l'unité) 6

Parfums de Glace: Thé vert Matcha, Sésame Noir, Yuzu, Gingembre, lait de coco