

NOS ENTRÉES



ÉDAMAMÉ 4,50€
graines de soja à la vapeur
Blanched green soybeans in pods



GYOZA 7,00€
raviolis grillés aux légumes
5 pieces of pan-fried dumplings
with vegetables



KARA-AGUÉ 7,50€
cuisse de poulet frits
5 pieces of Deep fried chicken



IKAGESO-AGUÉ 7,00€
tentacules de calamars frits
7 pieces of crispy squid tentacles



SALADE JAPONAISE
VINAIGRETTE SÉSAME
tofu, wakame, and mizuna greens
- petite 5,00€
- grande 9,00€



TAKOYAKI 7,50€
boulettes de crêpes salées,
poulpe
Deep fried octopus balls
with Japanese BBQ sauce



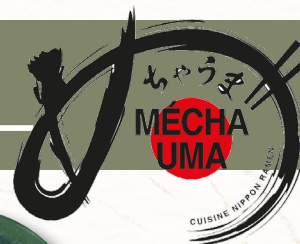
YAKITORI 5,50€
brochettes de poulet
à la sauce soja
2 skewers of grilled chicken
in sweet soy-sauce flavour



SOUPE MISO 4,00€
Wakamé, champignons
shimeji, cebettes, tofu
Wakamé, mushroom shimeji,
spring onion, tofu



BOL DE RIZ 2,50€
japanese rice



NOS BOISSONS

SANS ALCOOL

COCA-COLA	3,50€
COCA-COLA ZERO	3,50€
THÉ VERT (FROID)	3,50€
RAMUNÉ	4,50€
PERRIER	3,50€
JUS D'ORANGE	3,50€
JUS DE POMME	3,50€
SAN PELLEGRINO 1L	6,00€
VITTEL 1L	6,00€

AVEC ALCOOL

BIERE KIRIN PRESSION 25CL	4,00€
BIERE KIRIN PRESSION 50CL	7,50€

VIN (BLANC, ROSÉ, ROUGE) COSTIÈRES DE NÎMES BIO	
LE VERRE	6,00€
25CL	8,00€
50CL	15,00€
1L	21,00€

LIQUEURS

LIQUEUR DE YUZU 80 ML	6,00€
LIQUEUR DE PRUNE 80 ML	6,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,00€
THÉ VERT SENCHA	3,50€
THÉ VERT GENMAICHA	3,50€

NOS DESSERTS

オスス!



MECHA TOWER

Parfait avec glace thé vert,
glace sésame noir, glace vanille,
crème daifuku, chantilly et mikado,
purée de haricots rouges sucrée,
sauce chocolat.

Sundae with scoops of matcha, black sesame,
and vanilla ice cream, whipped cream, mikado
sticks, and soy milk cream daifuku topped
with chocolate sauce

9,50€

- DORAYAKI 4,50€
pancakes japonais, purée de haricots rouges sucrée
Japanese style pancakes with sweet red bean paste filling

- MOCHI GLACÉ - 2 pièces au choix 6,00€
Ice cream mochi

- CREME DAIFUKU Sésame 5,00€
Soy cream mochi black sesame

- CREME DAIFUKU Thé Matcha 5,00€
Soy cream mochi matcha

MÉCHA UMA SAKÉ JUNMAI GINJO

Ce saké Junmai Ginjo est fabriqué à partir de riz de Hiroshima.
Bien fruité, il vous permettra de découvrir toute la profondeur du saké
Japonais. Et vous ne vous en lasserez pas.
Il a un arôme doux rappelant les fruits mûrs, une acidité vive
et une finale légère.
Polissage de riz 60% - Degrés d'alcool 15,5%

Using the rice produced in Hiroshima, this Junmai-ginjo-grade* sake is a perfect choice that
allows you to discover the depth of Japanese sake. It has a somewhat blackberry-like note,
is lightly tangy and refreshing finish.

Le verre 80ml	7,50€
La bouteille 720 ml	51,00€

当店
オリジナル

