

🌱 RAMEN ラーメン

Bouillon Shoyu

	Standard	Small
• Chasiu (Porc mariné)	14,50	7,50
• Poulet	14,50	7,50
• Saumon	15,00	8,00
• Magret de Canard	15,00	8,00

Garniture : cébette, enoki (champignon japonais), menma (pousses de bambou)

Topping : filaments de piment, graines de sésame

🌱 Bouillon Miso

	Standard	Small
• Végé Ramen 🌱	13,50	7,00

Garniture : gyoza végétarien (x3), cébette, enoki (champignon japonais), menma (pousses de bambou)

Topping : filaments de piment, graines de sésame

🌱 MAZE

Maze Saumon 14,50

Ramen, cébette, saumon, huile de sésame, soja yuzu

🌱 Maze Végétarien 14,00

Ramen, tamago, cébette, oignon rouge, poivron, soja yuzu, huile de sésame

Suppléments

Œuf mollet : 1,50

Portion de nouilles : 3,00

Spicy oil : 0,50

🌱 CURRY

Katsu Curry 15,00

Escalope de porc panée, riz blanc, sauce curry

Curry Végétarien

Gyoza végétarien (x3), riz blanc, sauce curry

Standard	Small
15,00	8,00

🌱 DONBURI

Kaarage

Poulet frit, riz blanc, pousses d'épinard

Tonkatsu

Porc pané, riz blanc, pousses d'épinard

Standard	Small
15,00	8,00

SUSHI 寿司

Rolls (8 pièces)

California

Saumon avocat	7,00
Thon avocat	8,50
🌱 Crevette tempura	8,00
🌱 Végétarien	6,50

🌱 Signature roll 14,00

Maki cheese frit, topping tartare de saumon

🌱 Spicy roll 13,50

ebi fry, avocat, mayonnaise topping saumon mi cuit piment

Maki

Saumon	7,00
Thon	7,50
🌱 Avocat	6,00
🌱 Concombre	6,00

Spring

🌱 Concombre cheese	6,50
🌱 Avocat cheese	6,50

Nigiri (2 pièces)

Nigiri saumon	4,50
Nigiri thon	5,50

SASHIMI

	7 pièces	14 pièces
Saumon	8,50	15,50
Thon	9,00	16,50
Thon Saumon		16,50

🌱 Tataki Saumon 16,00

Saumon mi-cuit, oignon rouge, poivron, piment marocain, sauce tataki, graines de sésames

Plateaux

Dégustation 29,50

California saumon avocat x8
Maki avocat x8
Nigiri saumon x4
Nigiri thon x4

Salmon Mix 26,50

California saumon avocat x8
Maki saumon x8
Nigiri saumon x8

🌱 Végétarien 17,50

California végétarien x8
Maki avocat x8
Spring concombre cheese x8

CHIRACHI

Saumon	16,00
Thon Saumon	16,50
Thon Saumon mariné	16,00
Supplément avocat : 1,50	

ONIGIRI

Thon spicy	6,00
Saumon cuit mayo	5,50
🌱 Tamago	5,00
Omelette japonaise	

🌱 Végétarien

🌱 Contient gluten

BOISSONS

SOFT

Ramune (20cl)	4,50
Limonade japonaise Classique, melon, matcha	
Mangajo (25cl)	4,50
Thé froid Yuzu, grenade, baie de goji	
Leafwell (33cl)	4,00
Thé froid "production locale" Pêche vanille, thé blanc Citron gingembre, thé vert Myrtille fleur de sureau, thé vert	
Coca cola (33cl)	3,00
Coca cola zero (33cl)	3,00
Ice Tea (33cl)	3,00
Evian (50cl)	2,50
Eau gazeuse (50cl)	3,00

DESSERTS

 Dorayaki	4,50
Pancakes garnis à l'haricot rouge	
 Cheesecake Yuzu	7,00
Agrume japonais	
Mochi glacé (x1)	3,50
Crème glacée et pâte de riz Cerise, vanille ou thé matcha	

VINS

Rouge - Vaqueyras	
Verre (12cl)	4,00
Bouteille (75cl)	24,00
Blanc Bourgogne aligoté	
Verre (12cl)	6,00
Bouteille (75cl)	32,00
Rosé - Saint Tropez	
Verre (12cl)	4,00
Bouteille (75cl)	30,00

SPIRITUEUX

Saké - Ginjo	
Verre (5cl)	6,00
Bouteille (30cl)	18,00
Saké - L'Atelier du Saké	
Bouteille (75cl)	32,00
Saké pétillant - Mio	
Bouteille (30cl)	12,50
Whisky japonais	
Verre (5cl)	8,50
(Référence selon arrivage)	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50
Café allongé	2,50
Décaféiné	2,00
Thé chaud	2,00

MENU

メニュー

BISTRO

Tokyo

COCKTAILS

Yuzu tonic	6,00
Gin, yuzu, tonic classique Virgin Yuzu tonic	
Sakura	9,50
Gin, cerise, saké pétillant	
Tokyo spritz	9,00
Litchi, citron vert, prosecco, eau pétillante	
Apérol spritz	8,00

BIÈRE ASAHI 4,50

ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc	2,50
 Soupe Miso	3,00
 Salade de pousses d'épinards	4,50

ENTRÉES

 Edamame	5,00
Fèves de soja	
Kimchi	5,00
Chou fermenté épicé	
  Wakame	5,50
Salade d'algues	
 Kaarage	8,50
Poulet frit	
 Ebi fry (x5)	7,00
Crevettes tempura	
 Gyoza poulet (x6)	7,50
Raviolis japonais	
  Gyoza légumes (x6)	6,50
Raviolis japonais	

 Végétarien

 Contient gluten