



HITOKUCHI

BISTROT JAPONAIS - ROBATAKYAI FOOD FUSION

IZAKAYA

BROCHETTES DE CREVETTES MARINEES SAUCE TERIYAKI 3 PIECES 7€

Marinated shrimp skewers with Teriyaki sauce 3 pieces

BROCHETTES DE POULET MARINE SAUCE YAKITORI 3 PIECES 7€

Marinated chicken skewers with Yakitori sauce 3 pieces

BROCHETTES DE THON MARINE SAUCE TERIYAKI 2 PIECES 7,50€

Marinated tuna skewers with Teriyaki sauce 2 pieces

BROCHETTES DE SAUMON MARINE SAUCE TERIYAKI 2 PIECES 7,50€

Marinated salmon skewers with Teriyaki sauce 2 pieces

CREVETTES TEMPURAS 5 PIECES 8€

Tempura shrimp 5 pieces

POULET KATSU 4 PIECES 7€

Chicken katsu 4 pieces

POULET KARAAGE 6 PIECES 7€

Chicken karaage 6 pieces

POULPE BRAISE ET SA MAYONNAISE WASABI 10€

Braised octopus and wasabi mayonnaise

GYOZAS LEGUMES 5 PIECES 7€

Vegetable gyozas 5 pieces

GYOZAS POULET 5 PIECES 7€

chicken gyozas 5 pieces

BROCHETTES DE POIREAUX MARINES SAUCE YUZU- MISO 2 PIECES 7€

Marinated leek skewers with Yuzu and Miso sauce

BAOS BURGERS

18€

(COMMUN : Pouces d'épinard, carottes rôties, oignons, coriandre, sauce mayo sweet chili)

(COMMUN : Spinach, roasted carrots, salmon, onions, coriander, sweet chili mayo sauce)

BAO BURGER SAUMON ACCOMPAGNE DE FRITES DE PATATES DOUCES

BAO BURGER SALMON WITH SWEET POTATO FRIES

BAO BURGER BŒUF ACCOMPAGNE DE FRITES DE PATATES DOUCES

BAO BEEF BURGER WITH SWEET POTATO FRIES

BAO BURGER POULET KATSU ACCOMPAGNE DE FRITES DE PATATES DOUCES

BAO CHICKEN KATSU BURGER WITH SWEET POTATO FRIES



HITOKUCHI

BISTROT JAPONAIS - ROBAYAKI FOOD FUSION

NOS VIANDES / OUR MEATS

UDONS AU CURRY ET POULET KATSU 18€
Curry udon and Chicken katsu

ENTRECOTE BY HITO LAQUEE AVEC SAUCE SOJA SUCREE 22€
Accompagnée de frites de patates douces et légumes braisés
Rib steak by HITO laquered with sweet soy sauce, Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

MAGRET DE CANARD SAUCE TERIYAKI 24€
Accompagné de frites de patates douces et légumes braisés
Duck breast with Teriyaki sauce, Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

TATAKI DE BOEUF WAGYU BRAISE 27€
Accompagné de frites de patates douces et légumes braisés
Braised wagyu beef tataki, Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

PIECE DE BOEUF WAGYU BRAISE (250G) 32€
Accompagnée de frites patates douces et légumes braisés
Piece of braised wagyu beef (250g), Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

NOS POISSONS / OUR FISH

FILET DE DAURADE BRAISE MARINE A LA SAUCE MISO 20€
Accompagné de riz vinaigré et légumes braisés
Braised sea bream fillet marinated in miso sauce - Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

SAUMON TERIYAKI 21€
Accompagné de riz vinaigré et légumes braisés
Teriyaki salmon - Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

TATAKI DE THON 24€
Accompagné de riz vinaigré et légumes braisés
Tuna tataki - Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

POULPE BRAISE 26€
Accompagné de riz vinaigré et légumes braisés
Braised octopus with okra - Accompanied by vinegared rice and braised vegetables

SUPPLEMENTS ACCOMPAGNEMENTS 4€
Supplements trimming

• LEGUMES BRAISES / Braised vegetables • RIZ VINAIGRE / Vinegared rice • FRITES DE PATATES DOUCES / Sweet potato fries

SUR PLACE – À EMPORTER – EN LIVRAISON



HITOKUCHI

BISTROT JAPONAIS - ROBATAKYAI FOOD FUSION

NOS BOWLS / OUR BOWLS 17€

Base au choix : Riz vinaigré, nouilles braisées ou pousses d'épinard

Base of your choice : Vinegared rice, braised noodles or baby spinach

Protéine au choix : Poulet Yakitori, poulet Katsu, tartare de thon, tataki de thon, tartare de saumon, tataki de saumon, crevettes Teriyaki, tofu frit

Protein of your choice: Yakitori chicken, Katsu chicken, tuna tartare, tuna tataki, salmon tartare, salmon tataki, Teriyaki shrimp, fried tofu

Commun : Avocat, concombre, soja, carotte, tomates cerises, algues wakames, betterave, oignon rouge, oignons frits, graine de sésame, ciboulette

Common : Avocado, cucumber, soy, carrot, radish, cherry tomatoes, wakame algae, beetroot, red onion, fried onions, sesame seed, chives

NOS RAMENS 16€

RAMEN CREVETTES

(Chou rouge, shimeji, carotte, pouces de bambou, pouces de soja, Naruto maki, 1/2 œuf mollet, algues wakames, oignons frits, ciboulette, crevettes)

MISO RAMEN SHRIMP (Red cabbage, shimeji, carrot, bamboo thumbs, soy thumbs, Naruto maki, 1/2 soft-boiled egg, wakame seaweed, fried onions, chives, shrimp)

RAMEN POULET

(Chou rouge, shimeji, carotte, pouces de bambou, pouces de soja, Naruto maki, 1/2 œuf mollet, algues wakames, oignons frits, ciboulette, poulet)

MISO CHICKEN RAMEN (Red cabbage, shimeji, carrot, bamboo thumbs, soy thumbs, Naruto maki, 1/2 soft-boiled egg, wakame seaweed, fried onions, chives, chicken)

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

BRIOCHE PERDUE AVEC NUTELLE, BOULE DE GLACE THE MATCHA 6€

Brioche french toast with icing sugar, kiwi and Matcha tea powder accompanied by a scoop of ice cream Tea Matcha

MOELLEUX AU CHOCOLAT, POUDRE DE THE MATCHA, BOULE DE GLACE AU THE MATCHA 6€

Chocolate cake, Matcha tea powder and a scoop of Matcha tea ice cream

CHEESECAKE THE VERT OU YUZU 6€

Green Tea or Yuzu cheesecake

SALADE DE FRUITS 6€

Fruit salad

MOCHIS 2 PIECES 6€

(Chocolat noisette, Vanille, Litchi, Citron Yuzu, Mangue passion)

Mochis 2 pieces (Hazelnut chocolate, Vanilla, Litchi, Yuzu lemon, Passion fruit mango)

SUR PLACE – À EMPORTER – EN LIVRAISON



HITOKUCHI

BISTROT JAPONAIS - ROBATAKYAI FOOD FUSION

PETIT DEJEUNER DE 8H30 A 11H00 ET COLLATION 16H00 A 18H00

BREAKFAST from 8:30 a.m. to 11:00 a.m. AND SNACK 3:30 p.m. to 6:00 p.m.

PANCAKES FLUFFY 2 PIECES AVEC TOPPING AU CHOIX 6€

(Nutella, sirop d'érable, coulis de fruits rouges ou exotiques)

Fluffy pancakes 2 pieces with topping of your choice - Nutella, maple syrup, red or exotic fruit coulis

PANCAKES FLUFFY 2 PIÈCES AVEC CREAM CHEESE, OEUF, AVOCAT 8€

Fluffy pancakes 2 pieces with Cream Cheese, egg, avocado

FORMULE COLLATION BY HITO 7€

CAKE THE MATCHA AMANDES AVEC BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Matcha tea cake with hot drink of your choice

JUS SANTE 6€

JUS COUP DE SOLEIL

Poivre clémentine carotte pomme et phalange de curcuma

JUS COUP DE FOUET

Menthe, clémentine, pamplemousse, pomme

JUS BONNE MINE

Citron carotte pomme fenouil et gingembre frais

JUS DE POMME AU GINGEMBRE *Pomme et gingembre*

SUR PLACE – À EMPORTER – EN LIVRAISON



HITOKUCHI

BISTROT JAPONAIS - ROBATAKYAI FOOD FUSION

BOISSONS CHAUDES

CAFE ET DECAFEINE	2€
CAFE NOISETTE	2€
CAFE ALLONGE	2€
CHOCOLAT	4€
CAPPUCCINO	4€
CAFE DOUBLE	4€
THE	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	4€
MATCHA LATTE	5€

EAUX

EAU PLATE (1L)	6€
SAN PELLEGRINO (1L)	6,50€
SAN PELLEGRINO (50CL)	4,50€
PERRIER (33CL)	4€

BOISSONS SOFTS

COCA COLA, ZERO (33CL)	4€
SPRITE (33CL)	4€
FUZEE TEA PECHE (33CL)	4€
ORANGINA	4€
GRANINI JUS DE FRUITS	4€

(Ace, Ananas, Orange et Jus de Tomate)

LIMONADE JAPONAISE	4€
--------------------------	----

(Ramune classique, ramune litchi)

MANGAJO	4€
---------------	----

(Citron thé vert, Grenade thé vert, Baies de Goji)

SIROP A L'EAU	3€
---------------------	----

(Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat)

JUS SANTE

DE 8H30 A 11H00 et 16H00 à 18H00

JUS COUP DE SOLEIL	6€
--------------------------	----

Poivre clémentine carotte pomme et phalange de curcuma

JUS COUP DE FOUET	6€
-------------------------	----

Menthe, clémentine, pamplemousse, pomme

JUS BONNE MINE	6€
----------------------	----

Citron carotte pomme fenouil et gingembre frais

JUS DE POMME AU GINGEMBRE	6€
---------------------------------	----

Pomme et gingembre

JUS DE FRUITS PRESSES	4,50€
-----------------------------	-------

Orange ou pamplemousse ou citron ou pomme

THÉS

4€

- EARL GREY
- VERT MENTHE
- FRUITS ROUGES
- JASMIN

THÉS JAPONAIS

4€

- THE SHIZUOKA SENCHA
- THE SHIZUOKA GENMAICHA
- THE SHIZUOKA HOUJICHA

BIERES PRESSIONS

BLONDE (25CL)	4€
BLANCHE (25CL)	4,50€
BLONDE (50CL)	7,50€
BLANCHE (50CL)	8,50€

BIERES BOUTEILLES

DESPERADOS (33CL)	5,50€
COEDO BENIACA, KYARA (33CL)	5,50€
KIRIN (33CL)	5,50€

APERITIFS

RICARD (3CL).....	3,50€
MAURESQUE (3CL)	4€
MARTINI BLANC OU ROUGE (7CL).....	5€
KIR CASSIS OU PECHE (7CL).....	5€
PROSECCO (7CL)	5€
COUPE DE CHAMPAGNE (13CL)	12€
VERRE DE VIN, blanc, rouge, rosé (15CL).....	5€
VERRE DE VIN BRISE MARINE (15CL)	5€

SAKES

SAKE DAIGINJO, L'ATELIER DU SAKE (50CL)	25€
VERRE DE SAKE (14CL)	7,50€

COCKTAILS AU SAKE

SAKE MULE	10€
MONTAGNE BLANCHE	12€

WHISKY JAPONAIS

NIKKA (4CL)	12€
TOGOUCHI (4CL)	13€

ALCOOLS

WHISKY GRANT'S (4CL)	9€
JACK DANIEL'S (4CL)	10€
VODKA ABSOLUT (4CL)	10€
HENDRICK'S ORIGINAL, ORBIUM,	10€
TEQUILA CAMINO REAL (4CL)	10€
RHUM SAILOR JERRY (4CL)	10€
RHUM SECHA DA LA SILVA (4CL)	12€
GET (6CL)	7€
UME SHU (10CL)	5€

Liqueur de prune traditionnelle japonaise

MOCKTAILS

PINA COLADA	8€
VIRGIN MOJITO	8€

Fraise, framboise, mangue

COCKTAILS

MOJITO	10€
<i>Fraise ou framboise ou mangue, Rhum Sailor Jerry</i>	
MOSCOW MULE	10€
HENDRICK'S GIN TONIC	12€
CUBA LIBRE - Rhum Sailor Jerry	10€
JERRY'S DAÏQUIRI - Rhum Sailor Jerry	10€
TEQUILA SUNRISE	10€
JACK LYNCHBURG LEMONADE	10€
PINA COLADA	10€
MARGARITA	10€

Cointreau, Téquila Camino Real

APEROL SPRITZ (13CL)	10€
APEROL ST GERMAIN (13CL)	10€

CARTE DES VINS

ESTANDON BRISE MARINE	18€
-----------------------------	-----

IGP Méditerranée

ROUGE : vin sec, nez épice souple et équilibré

BLANC : vin sec, nez fin et note florale

ROSE : vin sec, fruité et léger

DOMAINE DE NAIS AOP	24€
---------------------------	-----

Côteaux d'Aix-en-Provence

ROSE : vin sec, rosé clair et nez aromatique

BLANC : vin sec, équilibré avec des arômes d'agrumes

ROUGE : vin sec, nez fruité aux arômes de fruits rouges

INSOLENCE IGP VAR	26€
-------------------------	-----

BLANC : vin sec, bouche tendre et gourmande

ROSE : vin sec, gourmandise fraîcheur et équilibre

TERRE NOUVELLE IGP VAR	26€
------------------------------	-----

ROUGE : vin sec, bio, bouche souple et Tanins fondus

BLANC : vin sec, bio, bouche souple et fruité

ROSE : vin sec, bio, fruité et friand