

Les Tapas

Pour commencer

Assiette de charcuterie Ibérique <i>(chorizo, Lomo de Bellota, et bœuf séché de León)</i>	9,80€
Terrine des copains <i>(porc, volaille, foie gras)</i>	8,50€
Terrine de foie gras de canard marinée au miso	15€
Tomate Nibitashi <i>(marinée au dashi)</i>	4€
Racine de lotus en Kimpila <i>(sauté à l'huile de sésame, assaisonné de sauce soja)</i>	4€
Aubergine 'Agebitashi' <i>(frites et marinées au dashi et miso)</i>	4€
Haricots verts Goma-ae <i>(avec de la pâte miso et du sésame)</i>	4€
Pommes frites et pimientos del Padron	5€
Salade brocoli, gambas, et Mentai-mayo <i>(tarama épice)</i>	6,50€
Salade de navet daikon, vinaigrette de shiso	5,80€

Terre et mer

Harumaki <i>(nems croustillants)</i> de boudin noir	6€
Chimaki de cochon, bambou et shitaké <i>(riz gluant et condiments dans une feuille de bananier)</i>	6€
Paleron de bœuf Black Angus, sauce miso	11,50€
Poulpe frit au piment d'Espelette	6,50€
Gambas panée, sauce tartare	12,50€
Encornet pané, sauce tartare	12,50€

Les Plats au Curry

Curry de bœuf, riz japonais	10€
Curry de gambas, riz parfumé à la cardamome	10€

Les Grillades

Homard entier, sauce corail-mayonnaise	45€
Carré de cochon du Cantal 300g, sauce exotique	29€
Carré de veau 300g, sauce cèpes au vieux balsamique	45€

Nos spécialités, grillades au Binchotan, 30min de préparation

Les Desserts

Flan à la mangue, sauce coco et tapioca	6,50€
Baba au rhum, glace à la banane, chantilly	5,50€
Comme une forêt noire	7€
Douceur au melon <i>(frais et en sorbet)</i> , meringue	8€
Sorbet 2 boules / 3 boules	4,00€ / 5,50€

Les Verres

Vins pétillants

	12cl
Prosecco Brut, DOC Treviso, La Tordera, Saomi'	10€
Champagne Extra-Brut, 1 ^{ère} Cuvée, Bruno Paillard	16€

Vin rosé

	14cl
Bandol, Domaine de la Bégude, 2019	11€

Vins blancs

	14cl
Picpoul de Pinet, Brechallune, Croix Gatiot, 2019	9€
Patrimonio, Cru des Agriaté, Giacometti, 2019	11€
Mâcon-Igé, Château London, Boisset, 2017	13€
Sancerre, Le Vallon, Les terres blanches, 2018	15€
Meursault, Charles Maximes, Latour Giraud, 2017	25€

Vins rouges

	14cl
Cheverny, Domaine de Montcy, 2018	10€
Bordeaux, Cuvée K, Château Massereau, 2008	11€
Corbières, Les Chemins, La Baronne, 2017	12€
Chorey les Beaune, Les Beaumonts, J-C Boisset, 2017	20€
Châteauneuf-du-pape, Clos du Mont Olivet, 2007	25€

Les douceurs japonaises

	10cl
Saké japonais, Orbia, Luna	15% 16€
Yusushu, Hôôbiden <i>(liqueur de yuzu au saké)</i>	13% 15€
Umeshu, Taikobai <i>(liqueur de prune au saké)</i>	12% 14€

Les moelleux et liquoreux

	10cl
Jurançon, Monplaisir, Domaine de Souch, 2018	10€
Banyuls, Cuvée Thérèse Reig, La Rectorie, 2017	13€
Muscat de Beumes de Venise, Fenouillet, 2018	13€

Bières Bouteilles

	33cl
Bière blonde Asahi Dry	6€
Bière blanche, La Parisienne	6,50€
Bière IPA " Punk IPA", Brewdog	6,50€

Softs

Jus de fruits Zénat 20cl	6€
Yuzu Original, Sansu 25cl	6€
Fever Tree Indien Tonic 20cl	4€
Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl	4€

Boissons Chaudes

Espresso / Double	3/6€
Cappuccino / Latte / Crème	5€
Thé / Infusion	5