

La carte

Entrées

<i>Edamame</i>	枝豆	5 euros
<i>Emincés de concombre et d'algues marinés</i>	胡瓜と若芽の酢の物	6 euros
<i>Hors d'œuvre variés composés de produits de saison</i>	前菜盛り合わせ	15 euros
<i>Mi-cuit de Bœuf avec sauce Ponzu</i>	牛のたたき	15 euros
<i>Mi-cuit de saumon avec sauce Ponzu</i>	鮭のたたき	15 euros
<i>Mi-cuit de thon avec sauce Ponzu</i>	鮪のたたき	17 euros
<i>Aubergine fondante avec nappage à la sauce miso de Kyoto gratiné</i>	なす田楽	9 euros
<i>Tartare de saumon</i>	サーモンタルタル	15 euros
<i>Assortiment de sashimi (petit)</i>	刺し身盛り (小)	15 euros
<i>Soupe miso</i>	味噌汁	5 euros

Plats

<i>Grillade de saumon à la sauce Teriyaki</i>	鮭の照り焼き	20 euros
<i>Grillade ou mijoté de daurade</i>	鯛のバタ-醤油焼き、 又は煮付け	20 euros
<i>Grillade de poulet fermier à la sauce Teriyaki</i>	鶏の照り焼き	20 euros
<i>Grillade de filet de canette à la sauce Teriyaki</i>	小鴨の照り焼き	20 euros
<i>Grillade de l'entrecôte à la sauce Teriyaki</i>	牛肉の照り焼き	23 euros
<i>Assortiment de sashimis</i>	刺身盛り合わせ	25 euros
<i>Assortiment de sushis</i>	寿司盛り合わせ	25 euros
<i>Chirashi</i>	ちらし寿司	25 euros

Menus déjeuner 20 euros

2 entrées + 1 plat au choix + 1 dessert

Entrées

Assortiment d'entrées variées	前菜盛り合わせ
Aubergine fondante avec nappage à la sauce miso de Kyoto gratiné	なす田楽

Plat au choix

Grillade de saumon à la sauce Teriyaki	鮭の照り焼き
Grillade ou mijoté de daurade	鯛のバタ-醤油焼き、 又は煮付け
Grillade de poulet fermier à la sauce Teriyaki	鶏の照り焼き
Grillade de filet de canette à la sauce Teriyaki	小鴨の照り焼き
Grillade d'entrecôte à la sauce Teriyaki (+3 euros)	牛肉の照り焼き (+ 3 ユーロ)
Assortiment de sashimis	刺身盛り合わせ
Chirashi	ちらし寿司
Assortiment de sushi	寿司盛り合わせ

Dessert du jour

本日のデザート

Tous les menus sont accompagnés de riz (à l'exception des menus sushis et chirashis) et de soupe.

定食には、ご飯と汁物が付きます。

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous en prévenir. Merci.

食品アレルギーなどをお持ちのお客様は、事前にお伝えくださいますよう、宜しくお願い申し上げます。

Menus du soir

Menu découverte – 7 mets*

おまかせコース・7品

50 euros

Amuse-bouche

付きだし

Assortiment d'entrées variées

前菜盛り合わせ

Assortiment de sashimis

刺身盛り合わせ

Aubergine fondante gratinée à la sauce miso de Kyoto

なす田楽

Grillade du jour

本日の焼き物

Sushis (4 pièces)

寿司

Dessert du jour

デザート

**Les menus peuvent varier selon les produits du jour. Ici vous sont présentés des exemples de menu.*

日によって内容が変わることがあります。

APERITIF – 食前酒

Cocktail maison	自家製カクテル	12 cl	6 €
Coupe de Champagne	シャンパンクーブ	12 cl	9 €
Kir Royal à la prune	梅酒キールロワイヤル	12 cl	9 €
Umé-Shu	梅酒	6 cl	5 €
Yuzu-Shu	柚子酒	6 cl	7 €
Bière japonaise	キリンビール	33 cl	5 €
Whisky japonais coupé à l'eau gazeuse	ハイボール	30 cl	7 €
Shôchû coupé à l'eau gazeuse	酎ハイ (黒馬 麦)	30 cl	6 €

Le Shôchû est une eau de vie japonaise distillée principalement à partir de riz, d'orge, de sarrasin, de patate douce ou sucre brun. Cette eau-de-vie vient de Kyûshû au Japon et contient de 20 % à 45 % d'alcool.

Saké au verre

Sawanoi	澤ノ井 (純米吟醸)	11 cl	8 €
Kubota	久保田 (純米大吟醸)	11 cl	9 €
Bijôfu	美丈夫 (特別純米)	11 cl	11 €
Tatenokawa	楯野川 (純米大吟醸)	11 cl	12 €
Dassai	瀬祭 (純米大吟醸)	11 cl	13 €

Tous les *sake* proposés chez nous sont des *Tokutei-Meishôshu* (équivalent de notre « Appellation contrôlée »). Les appellations diffèrent selon le degré de polissage du riz (dit *seimai-buai*).

Vin au verre

Vin blanc	グラスワイン白	12 cl	5 €
Vin rouge	グラスワイン赤	12 cl	5 €
Vin rosé	グラスワインロゼ	12 cl	5 €

VIN – ワイン

Champagnes et mousseux

Wolfberger (Crémant d'Alsace)		<i>Brut</i>	27€
Cheurlin (Champagne) Bio		<i>Brut Coccinelle&Papillon</i>	50 €
Lombard (Champagne)		<i>Brut Nature Grand Cru</i>	65 €
Demi-bouteille Cheurlin (Champagne)		<i>Lucie</i>	26€

Vins blancs

Saint Bris	2018	<i>Sorin Coquard</i>	25 €
Côtes du Rhône	2016	<i>Jean-Luc Colombo</i>	30 €
Rully	2013	<i>Vincent Daux</i>	37 €
Chablis	2015	<i>La Meulière</i>	39 €

Vins rouges

Côtes du Rhône	2015	<i>Guigal</i>	25 €
Bourgogne hautes cotes de Beaune	2015	<i>Domaine Trenet</i>	36 €
Lussac Saint Emilion	2014	<i>André Lurton</i>	35 €
Haut Médoc	2013	<i>Château d'Arcins</i>	40 €
Saint Emilion	2014	<i>La Grande Arche</i>	40 €
Savigny-Les-Beaune	2016	<i>Dubois Bernard&Fils</i>	50 €
Aloxe-Corton	2016	<i>Dubois Bernard&Fils</i>	60 €

Vins rosés

Bourgogne Rosé	2017	<i>Sorin Coquard</i>	25 €
----------------	------	----------------------	------

Servis chaud – 燗酒

Sawanoi 澤ノ井 15cl 11 €

Servis frais – 冷酒

		11 cl	15 cl	25 cl
Sawanoi	澤ノ井	8 €	11 €	19 €
Kubota	久保田	9 €	12 €	20 €
Bijôfu	美丈夫	11 €	14 €	24 €
Tatenokawa	楯野川	12 €	16 €	25 €
Dassai	瀬祭	13 €	18 €	27 €
Ooyama	大山		15 € (18 cl)	

Dégustation de 3 saké du jour - 日本酒 3 種飲みくらべ (6 cl x 3) 15 €

Dessert – デザート

Glace	アイスクリーム	6 €
Dessert du jour fait main	自家製デザート	8 €

Autres boissons – お飲み物

Thé vert (servi en théière)	緑茶		4 €
Thé grillé (servi en théière)	ほうじ茶		4 €
Thé au riz grillé (servi en théière)	玄米茶		4 €
Thé glacé	冷茶	30 cl	3 €
Evian	ミネラルウォーター (エビアン)	50 cl	4 €
Saint Pellegrino	スパーリングウォーター	50 cl	4 €
Coca, coca zéro	コココーラ	33 cl	4 €
Jus d'orange (Bio)	オレンジジュース	25 cl	4 €
Qyuzu(yuzu tonic)	柚子ドリンク	20 cl	4 €
Café, décaféiné	コーヒー		3 €