

## BENTO

Servi uniquement au déjeuner  
Du lundi au vendredi

### BENTO KINU 50€

#### SOUPE MISO

**SUSHIMORI** Assortiment de 3 californias et 2 sushi

**HAMACHI YUZU SHOYU** Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

**KYURI WAKAME** Salade japonaise aux algues  
et concombre, œufs de saumon

**AGE GYOZA** Raviolis frits poulet et légumes

**GINDARA SAIKYO YAKI** Black Cod grillé mariné à la sauce miso  
ou **GYU FILET KARAMI** Filet de bœuf grillé, sauce spicy teriyaki  
**RIZ BLANC**

## MENU

Servis jusqu'à 14h00 et 22h30

### IZAKAYA 70€

**TORO TARTARE** Tartare de thon au caviar

**HAMACHI YUZU SHOYU** Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

**SHAKE TATAKI** Saumon mi-cuit, sauce balsamic soy

**GINDARA SAIKYO YAKI** Black Cod grillé mariné à la sauce miso  
ou **GYU FILET KARAMI** Filet de bœuf grillé, sauce spicy teriyaki  
**RIZ BLANC**

## ENTREES FROIDES

<b>HARUMAKI YASAI</b> ⑤	21
Rouleau de printemps végétarien, vinaigrette Yuzu spicy	
<b>SHAKE TATAKI</b>	23
Saumon mi-cuit, sauce coriandre, bubu arare	
<b>SUZUKI CARPACCIO</b>	25
Carpaccio de bar, stracciatella, framboises et basilic, Yuzu balsamique	
<b>WAGYU NO CARPACCIO</b>	49
Wagyu, artichauts poivrade, parmesan, rucola	
<b>TARUTO</b> ●	
Galette craquante de thon,	22
tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
Galette craquante de saumon,	20
tarama à la truffe blanche, sauce New Style	
<b>CEVICHE SEAFOOD</b>	19
Miso, pomme de terre croustillante	
<b>HAMACHI YUZU SHOYU</b> ●	26
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	
<b>TORO TARTARE</b> ●	28
Tartare de thon au caviar	
<b>TAI NO CARPACCIO</b>	20
Carpaccio de daurade, granny smith, aji amarillo	
<b>CARPACCIO NEW STYLE</b>	
Noix de Saint-Jacques	25
Saumon	21
Daurade	21
Thon	24
<b>SUSHI CROUSTILLANT</b> ●	
Tartare de thon spicy	à la pièce 11
Caviar et crème fraîche	18
<b>KANI KARA AGE</b> ●	28
California de Soft Shell Crab en feuille de Daïkon	
<b>NORI TOSTADAS</b> ●	27
Snow Crab et spicy tuna, sur nori en tempura	

## ENTREES CHAUDES

<b>AGE GYOZA</b>	18
Raviolis frits poulet et légumes	
<b>NASU DENGAKU</b> ● ④	22
Aubergine gratinée de miso sucré	
<b>KINOKO TOBAN YAKI</b>	19
Champignons asiatiques poêlés, sauce yuzu, bonite	
<b>MISO SHIRU</b>	8
Soupe miso	
<b>EDAMAME</b>	8

## SALADES

<b>KANI TO TOFU SALADA</b>	29
Crabe, tofu, avocat, tobiko, mizuna et rucola, vinaigrette shiso	
<b>EBITEN SALADA</b> ●	19
Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	
<b>BABY SPINACH ASPARA SALADA</b> ● ④	19
Pousses d'épinards, asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu	
<b>KYURI WAKAME</b> ④	15
Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	

## TEMPURA

<b>CREVETTES</b>	34
<b>LEGUMES</b> ④	24
<b>ASSORTIMENT</b>	29

## CAVIAR

GOLDEN RESERVE Casparian

30 GR 110

50 GR 185

## POISSONS

<b>SHAKE NO TERIYAKI</b>	35
Saumon poêlé, sauce teriyaki	
<b>CHILEAN SEABASS</b>	44
Rôti, vinaigrette yuzu shiso	
<b>EBI NO YAKIMONO</b>	37
Crevettes grillées, lait de coco, miso épicé	
<b>GINDARA NO SAIKYO YAKI</b>	43
Black Cod grillé mariné à la sauce miso	
<b>SUZUKI NO MUSHIMONO</b>	33
Filet de bar vapeur, sauce New Style	

## VIANDES & VOLAILLES

<b>TORI NO ROBATA</b>	29
Cuisse de poulet, sauce anticucho	
<b>KOHITSUJI</b>	37
Côtelettes d'agneau, persillade japonaise	
<b>GYU FILET</b>	44
Filet de bœuf, sauce béarnaise ou teriyaki	
<b>WAGYU STEAK</b>	98
Faux-filet de Wagyu	

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>KINOKO TOBAN YAKI</b>	19
Champignons asiatiques poêlés, sauce yuzu, bonite	
<b>HARICOTS VERTS</b>	11
Sauce sake soy butter et yuzu	
<b>LEGUMES VAPEUR</b>	12
<b>GARLIC RICE</b>	8
<b>RIZ NATURE</b>	7

## CALIFORNIA

6/8 PIECES

<b>KANI KARA AGE</b> Soft Shell Crab en feuille de Daïkon ●	28
<b>EBI TEMPURA</b> Tempura de crevettes ●	23
<b>KANI</b> Crabe, concombre, mayonnaise	28
<b>SHAKE NEW STYLE</b> Saumon mi-cuit, avocat, fromage frais	29
<b>MANGO ROLL</b> Crabe, concombre, mangue fraîche ●	29
<b>GINDARA</b> Black Cod grillé mariné au miso et concombre ●	24
<b>SHAKE</b> Saumon ●	18
<b>UNAGI</b> Anguille grillée	20
<b>YASAI</b> Végétarien ●	13
<b>TEKKA</b> Thon ●	19

## MAKI

6 PIECES

<b>TEKKA</b> Thon	18
<b>SPICY TUNA</b> Thon rouge, sauce épicée ●	19
<b>NEGITORO</b> Thon gras	19
<b>HAMACHI</b> Yellow Tail, sauce yuzu spicy ●	15
<b>CHIZU</b> Saumon, fromage frais, feuille de soja	16
<b>UNAGI</b> Anguille grillée	16
<b>SHAKE</b> Saumon	15
<b>KAPPA</b> Concombre ⑤	9
<b>ABOKADO</b> Avocat ⑤	8

## SUSHI SASHIMI

### MORIAWASE

<b>SASHIMORI</b> Assortiment de sashimi 20 pièces	46
<b>SUSHIMORI</b> Assortiment de 8 sushi et 6 californias	43
<b>NIGIRI SUSHI</b> Assortiment de sushi 12 pièces	47
<b>AKANE</b> Assortiment de 12 sashimi, 6 sushi, 6 californias Ebi Tempura	58
<b>CHIRASHI</b> Assortiment de poissons sur riz vinaigré	38

# SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
<b>LES SPECIALITES</b>		
<b>CROUSTILLANT SPICY TUNA</b>	11	-
<b>CROUSTILLANT CAVIAR</b> et crème fraîche	18	-
<b>WAGYU, CAVIAR</b> , cébette et gingembre	20	-
<b>SHAKE TATAKI</b> tataki de saumon, truffe noire et oeufs de saumon	11	-
<b>NASU</b> Aubergine marinée au miso truffé	6	-
<b>HOTATE</b> Noix de Saint-Jacques	11	32
<b>LES CLASSIQUES</b>		
<b>SHAKE</b> Saumon	9	22
<b>MAGURO</b> Thon	10	32
<b>TORO</b> Thon gras	13	34
<b>UNAGI</b> Anguille grillée	9	40
<b>IKURA</b> Oeufs de saumon	11	19
<b>HAMACHI</b> Yellow Tail	8	28
<b>TAI</b> Daurade	8	25
<b>SUZUKI</b> Bar	7	24
<b>EBI / AMAEBI</b> Crevette cuite / douce	7	21
<b>IKA / TAKO</b> Seiche / Poulpe	7	21

## DESSERTS

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Glace macha		15
<b>GYOZA POMME TIEDE</b> Glace vanille		15
<b>MOCHI ICE</b>	à la pièce	8
<b>ALOE VERA</b> , agrumes et sorbet coco		14
<b>GLACES ET SORBETS</b>	2 boules	10
<b>ANANAS</b>		12
<b>MANGUE</b>		12
<b>GINGEMBRE CONFIT</b>		6
<b>ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES</b>		27

## COCKTAILS

<b>LYCHEE MARTINI</b> 7CL	17
Vodka, liqueur de litchi, jus de litchi, citron vert	
<b>SPICY BANG BANG</b> 13CL	17
Tequila, citron vert, piment jalapeño, concombre, ginger beer	
<b>MANGO SPICY</b> 15CL	17
Whisky, ginger beer, jus de mangue, cannelle	
<b>GRANICHAN</b> 15CL	17
Vodka, kiwi, menzana, Ginger Ale	
<b>SUMIRE</b> 12CL	18
Italicus, champagne, sirop de violette	
<b>AKIBANA</b> 8CL	17
Gin, citron vert, miel, basilic	

## VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	12cl
<b>DOMAINE CYRIL GAUTHERON</b> 2021/2022 - Chablis	14
<b>JOSEPH MELLOTT</b> 2022 - La Gravelière - Sancerre	15
<b>DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI</b> 2020	16
Chenin le Grand Lever - Ile de France IGP-BIO	
<b>DOMAINE FAIVELEY</b> 2020/2021 - Montagny	17
<b>ROUGES</b>	
<b>CHATEAU DUBARD BEL-AIR</b> 2018 - Puisseguin Saint-Emilion	14
<b>DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI</b> 2020/2022	16
Pinot Noir Abondance - Ile de France IGP-BIO	
<b>MAISON DELAS FRERES</b> 2021/2022 - Les Challevs - Saint Joseph	17
<b>LOUIS LATOUR</b> 2018 - Savigny-lès-Beaune	18
<b>ROSE</b>	
<b>MINUTY PRESTIGE</b>	15

## CHAMPAGNE

<b>BLANCS</b>	15cl	75cl
<b>MOET &amp; CHANDON</b> Brut	20	120
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs		210
<b>CRISTAL ROEDERER</b> Millésimé		375
<b>DOM PERIGNON</b> Millésimé		390
<b>ROSES</b>		
<b>RUINART</b>		210

## SAKE

	15cl	72cl
<b>BIJOFU</b> Pichet - Servi chaud	18	-
<b>KUHEIJI 50</b> Junmai Daiginjo - Sec	20	100
<b>DASSAI 45</b> Junmai Daiginjo - Floral	23	110
<b>AZUMAICHI</b> Ginjo - Extra Sec	27	155
<b>DASSAI 23</b> Junmai Daiginjo - Goût Cristallin	27	155
		30 cl
<b>NINKI-ICHI</b> Pétillant	-	39

## BLANCS

<b>ILE DE FRANCE</b>	75cl	100cl
<b>DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI</b> 2020/2022 Chenin le Grand Lever - Ile de France IGP-BIO	72	
<b>BORDEAUX</b>		
<b>CHATEAU CARBONNIEUX</b> 2019 - Pessac-Léognan Grand Cru Classé	95	
<b>BOURGOGNE</b>		
<b>DOMAINE CYRIL GAUTHERON</b> 2021/2022 - Chablis	52	
<b>DOMAINES DE LA TASSÉE D'OR</b> 2018 - Pouilly-Fuissé	70	
<b>DOMAINE FAIVELEY</b> 2020 - Montagny	68	
<b>CHATEAU DE MEURSAULT</b> 2021 - Meursault	125	
<b>DOMAINE CAPUANO FERRERI</b> 2020 - Chassagne-Montrachet	130	
<b>LOUIS LATOUR</b> 2017 - Les Chalumeaux - Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	150	
<b>LOUIS LATOUR</b> 2015 - Corton-Charlemagne Grand Cru	260	
<b>LOIRE</b>		
<b>DOMAINE C.LAFOND</b> 2022 - La Raie - Reuilly	50	
<b>DOMAINE MELLOTT</b> 2022 - La Gravelière - Sancerre	65	
<b>DOMAINE BARILLOT</b> 2022 - Pouilly-Fumé	68	
<b>RHONE - LANGUEDOC</b>		
<b>CLOS BOUCHER</b> 2020 - Maison Delas - Condrieu	110	

## ROSES

<b>MINUTY PRESTIGE</b>	65	
<b>WHISPERING ANGEL</b>	70	
<b>MINUTY</b> Rose et Or	75	145



## ROUGES

### ILE DE FRANCE

75cl

**DOMAINE DE LA BOUCHE DU ROI** 2020/2022  
Pinot Noir Abondance - Ile de France IGP-BIO

72

### BORDEAUX

**CHATEAU DUBARD BEL-AIR** 2018 - Puisseguin Saint-Emilion 55

**BARON DE BRANE** 2017 - Margaux 85

**CHATEAU SIMARD** 2012 - Saint-Emilion Grand Cru 75

**CHATEAU MAUCAILLOU** 2017 - Moulis 84

**CONNETABLE TALBOT** 2017 - Saint-Julien Grand Cru 90

**CHATEAU DASSAULT** 2018 - Saint-Emilion Grand Cru Classé 110

**CHATEAU LA GAFFELIERE** 2015 130

Collection Privée François L.Vuitton - Saint Émilion Grand Cru

**CHATEAU LA LAGUNE** 2017 - Haut-Médoc 3<sup>ème</sup> Cru Classé 135

**CHATEAU GISCOURS** 2013/2014 - Margaux 3<sup>ème</sup> Cru Classé BIO 120

**CHATEAU LEOVILLE POYFERRE** 2015 165

Collection Privée François L. Vuitton - Saint Julien

**CHATEAU LYNCH-BAGES** 2012 - Pauillac 5<sup>ème</sup> Cru Classé 310

**CHATEAU ANGELUS** 2008 - Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 650

**CHATEAU HAUT-BRION** 2006 950

Pessac-Léognan 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

### BOURGOGNE

**LOUIS LATOUR** 2021 - Cuvée Latour - Bourgogne 70

**LOUIS LATOUR** 2018 - Savigny-lès-Beaune 92

**CHATEAU DE MEURSAULT** 2020 - Clos de la Platiere - Pommard 95

**DOMAINE FAIVELEY** 2021 - Vieilles Vignes - Mercurey 95

**V & V GODIER** 2017 - La Charmotte - Nuits-Saint-Georges 95

**V & V GODIER** 2018/2019 - Chambolle-Musigny 115

**CHATEAU DE MARSANNAY** 2018 175

Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Bel Air

**MAISON LOUIS JADOT** 2015 - Echezeaux Grand Cru 290

### VALLEE DE LA LOIRE

**DOMAINE SERGE LALOUE** 2021 - Sancerre 68

### VALLEE DU RHONE - LANGUEDOC

**MAISON DELAS FRERES** 2021/2022 - Les Challeys - Saint-Joseph 70

**PAUL JABOULET AINE** 2017/2018 80

Domaine de Thalabert - Crozes-Hermitage

**J. BOUTIN** 2020 - Bonnevaux - Côte Rotie 98

## ALCOOLS <sup>4CL</sup>

UMESHU	12	VODKA BELVEDERE	18
GIN TANQUERAY	14	COGNAC HENNESSY XO	28
GIN HENDRICK'S	16	BAS-ARMAGNAC	21
VODKA STOLICHNAYA	12	CALVADOS BUSNEL V.S.O.P	18
TEQUILA PATRON SILVER	24		

## WHISKY <sup>5CL</sup>

### NIKKA

FROM THE BARREL Intense, floral	16
COFFEY GRAIN Cacao, miel et passion	18
COFFEY MALT Praline, vanille	19
TAKETSURU 17 ans - Toffee, griotte	40

### SUNTORY

AKASHI MEISEI Vanille et épices	19
TOGOUSHI KIWAMI Noisette, miel et chocolat	17
YAMAZAKURA Poire, céréales	23
BLACK LABEL 12 ans	18
JACK DANIEL'S Single Barrel	16

## BIERE

ASAHI <sup>33CL</sup>	10
-----------------------	----

## EAUX & SODAS

EVIAN, BADOIT <sup>75CL</sup>	9
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO <sup>33CL</sup>	8
LIMONADE, TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE <sup>33CL</sup>	8

## JUS DE FRUITS

TOMATE, CRANBERRY, ANANAS, LITCHI, PASSION <sup>20CL</sup>	7
--	---

## BOISSONS CHAUDES

THES JAPONAIS, INFUSIONS	8
CAFE, DECAFEINE	6