



UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

Nos poissons sont issus de la pêche responsable - Petits bateaux et pêcheurs français.

SNACKS

- Edamame grillés au bbq 6€
- Tarama au wasabi 12€
- Tempura de sardines à l'ail noir, crème matcha 12€
- Gravlax de truite de Banka, crème fouettée au citron vert 14€

FRUITS DE MER

- Huîtres, shiso, hibiscus, wakamé x3/x6 13/23€
- Plateau d'huîtres nature (fines de claire n°3) x6/x12 20/38€
- Plateau de fruits de mer de saison (selon arrivage) 50€
- Caviar français (30g) 95€

PLATS

Froid

- CEVICHE Lieu noir, saké-coco, yuzu, jalapeños 20€
- LOBSTER ROLL Homard breton, brioche maison, mayo au wasabi, pickles de jalapeños, pommes paille 32€
- AGUACHILE Langoustines, concombre, vinaigre de bonite 19€
- CHIRASHI Bar ikejime, ponzu, avocat, fraises pimentées 24€

Chaud

- MOULES Sautées au mezcal, sésame noir 19€
- STEAK DE THON MI-CUIT Thon rouge au bbq, sauce poivre sansho 24€
- TRUITE DE BANKA (Pays Basque) Truite au bbq, beurre blanc miso 24€
- KARAAGE DE THON Thon rouge frit, mayonnaise chipotle 20€
- TACOS DE NORI Poulpe au bbq, pico de gallo 19€

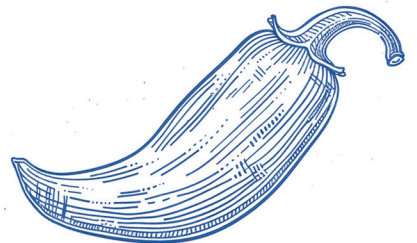
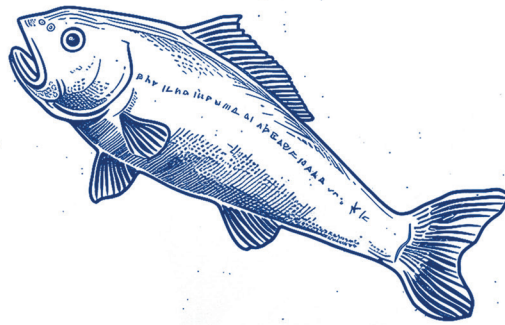
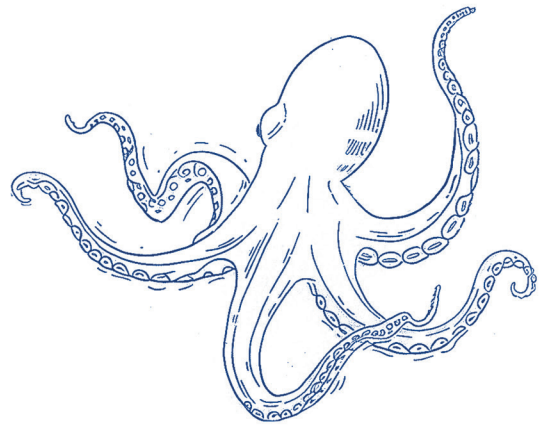
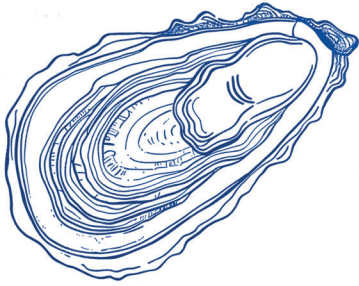
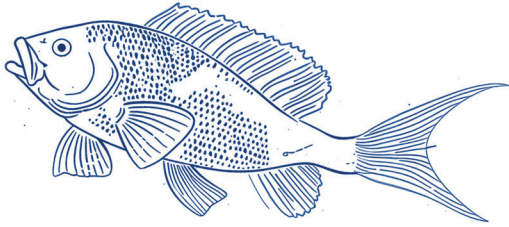
Supplément caviar français possible pour tous les plats - 12€

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz japonais nature 5€
- Salade de concombre au sésame 6€
- Aubergines et courgettes laquées au miso 6€
- Véritable soupe au miso rouge, coquillages, maïs 5€

DESSERTS

- CHURROS Matcha, chocolat noir du Mexique 9€
 - KAKIGORI Granité abricot, gingembre, fleur de sureau 9€
 - DORAYAKI Gaufre au bbq, crème de haricots sucrés, vanille du Mexique 9€
 - BUNUELOS Beignet croustillant, crème de yuzu 9€
 - MOCHIS GLACÉS 1 ou 3 pièces 6€/12€
- Au choix: Choco-noisette / Yuzu / Sésame noir / Mangue-passion



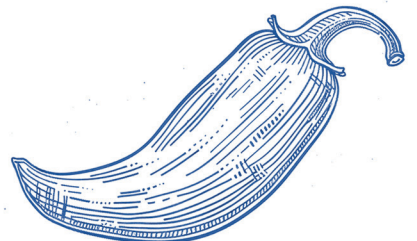
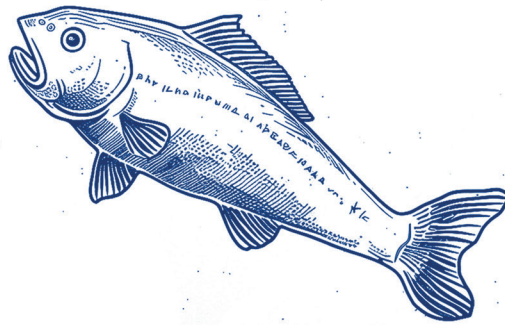
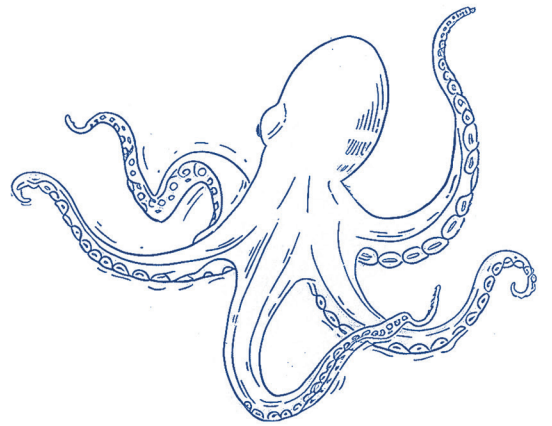
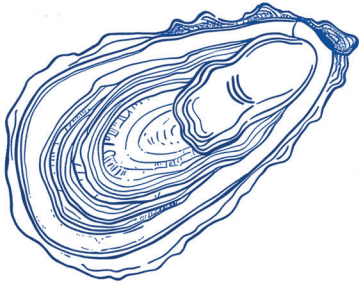
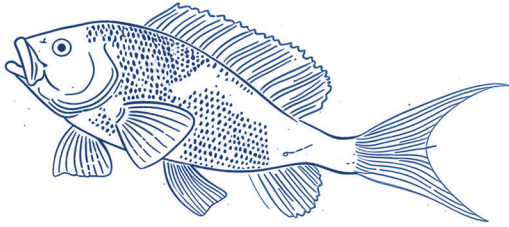


UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

| CHAMPAGNE | <i>Ver.14cl</i> | <i>Bout.75cl</i> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
| Piper Heidsieck, Essentiel, Blanc de Noir Extra Brut | 18€ | 119€ |
| Taittinger Cuvée Prestige Rosé | 22€ | - € |
| Taittinger Prélude Grands Crus | - € | 189€ |
| Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 | - € | 320€ |
| BLANC | | |
| <i>Alsace</i> | | |
| Étienne Loew, Bruderbach, Riesling Grand Cru 2021 <i>Notes de pêches et de fruits exotiques, fraîcheur saline</i> | - € | 69€ |
| <i>Bourgogne</i> | | |
| Maison Fatien Père&Fils, Côteaux Bourguignon 2020 <i>Souple, sec, délicat en bouche</i> | 15€ | - € |
| Daniel Étienne Defaix, 1er Cru Les Lys, Chablis 2010 <i>Salinité, floral, rondeur</i> | - € | 79€ |
| <i>Loire</i> | | |
| Caroline Bain, Cœur Vaillant, Sauvignon 2020 <i>Notes de fleurs blanches, nez léger, rondeur, finesse</i> | - € | 69€ |
| Domaine Pascal Jolivet, Les Caillottes, Sancerre 2022 <i>Notes de pêche blanche, floral, ciselé</i> | 16€ | - € |
| Domaine Julien Braud, Muscadet, Sèvre et Maine <i>Fruits verts et notes d'agrumes, léger, fruité</i> | 10€ | 49€ |
| Château Yvonne, Saumur 2003 <i>Note de coing, délicat et minéral</i> | - € | 125€ |
| Domaine les Ormousseaux, Pouilly fumé 2021 <i>100% silex, fumé, amplitude aromatique</i> | - € | 75€ |
| <i>Rhône</i> | | |
| Domaine de Boisseyt, Debout les Crêtes, Condrieu 2021 <i>Puissant, Viognier</i> | - € | 99€ |

Tous nos vins sont AOC/AOP sauf mention contraire

PRIX NET EN EUROS - 29 JUIN 2024



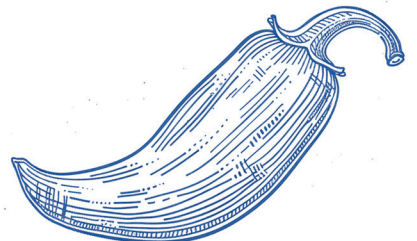
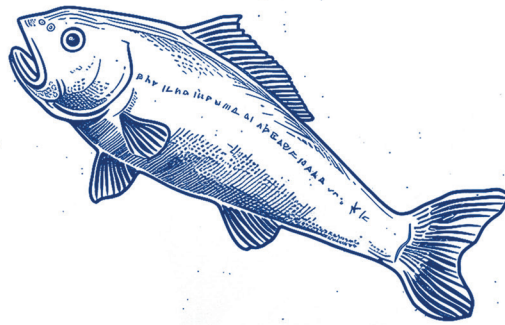
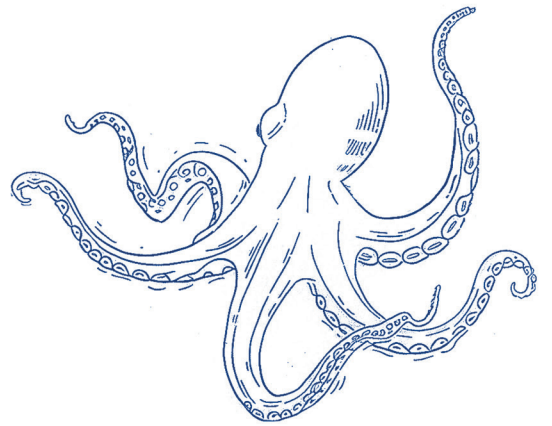
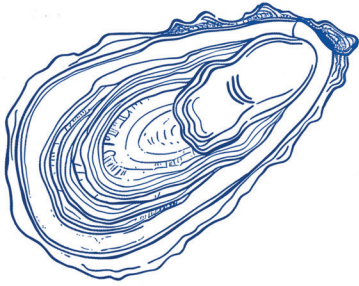
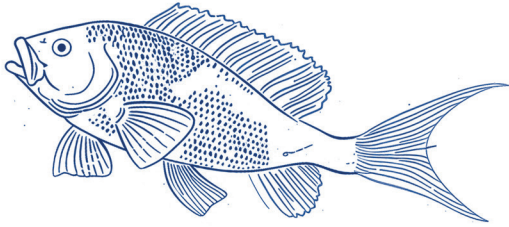


UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

| | Ver.14cl | Bout.75cl |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| ROUGE | | |
| <i>Bourgogne</i> | | |
| Maison Fatien Père&Fils, Côtes d'Or, Pinot Noir 2017 <i>Finesse aromatique, longueur en bouche, élégance</i> | - € | 85€ |
| <i>Rhône</i> | | |
| Georges Lombrières, Cuvée Marie, Châteauneuf-Du-Pape 2020 <i>Puissant, boisé, fumé</i> | 14€ | 85€ |
| Domaine La Ferme Saint-Martin, Les Romanins, Côtes du Rhône <i>Arômes de fruits noirs et rouge, équilibre</i> | 9€ | - € |
| ROSÉ | | |
| <i>Provence</i> | | |
| Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence <i>Du fruit, du volume, peut se boire toute l'année (avec modération)</i> | 10€ | 129€ magnum |
| Château La Verrerie, Grenache Cinsault - Luberon <i>Notes florales, frais, lumineux</i> | 10€ | 129€ magnum |
| La Providence Rosé AOP Côteaux d'Aix 2022 <i>Arômes de pétales de roses, fruits exotiques, grande fraîcheur</i> | - € | 45€ |
| MACÉRATION | | |
| <i>Alsace</i> | | |
| Étienne Loew, TONIP'S <i>Équilibré, élégance du gewurztraminer, la finesse et la minéralité du Riesling</i> | 12€ | 59€ |

Tous nos vins sont AOC/AOP sauf mention contraire

PRIX NET EN EUROS - 29 JUIN 2024





UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

COCKTAILS

Ikê No Gin To 18€

Roku Gin, Yuzushu, Tonic, Andaliman

Orochi 18€

Nikka Days whisky, umeshu, tonic pomelo & poivre rose

Tokyo Verde 18€

Mezcal, Midori, saké pétillant, shiso

Espresso Martini 17€

Vodka Grey goose, liqueur de café Fair, café Momus

Spritz Prosecco 15€

Moscow Mule 17€

Grey Goose vodka, citron vert, ginger beer fever tree

Negroni 16€

Gin, Campari, Sweet vermouth, orange

Mocktail Tanuki 10€

Jus d'ananas, Ginger beer, sirop de sucre de canne

GIN 4,5cl

135. East Hyogo, Japon, Hyogo 15€

Ki No Tea, Japon, Kyoto 30€

Nikka Gin, Japon, Sendai 16€

Roku, Japon, Osaka 15€

VODKA 4,5cl

Grey Goose, France, Picardie 18€

Haku Vodka, Japon, Osaka 16€

Nikka Vodka, Japon, Honshu 16€

WHISKY 4,5cl

Hibiki Harmony, Japon, Osaka 35€

Nikka Coffey Grain, Japon, Honshu 16€

Nikka from The Barrel, Japon, Honshu 17€

Yamasaki 12 ans, Japon, Kyoto 45€

Hatozaki umeshi cask, Japon, Akashi 22€

MEZCAL 4,5cl

Derrumbes San Luis Potosi, Mexico, Charcas 16€

RHUM 4,5cl

Brugal 1888, Rép. Dominicaine, Puerto Plata 16€

Kiyomi, Japon, Okinawa 16€

Flor De Cana 18 years, Nicaragua, Chichigalpa 32€

Ryoma, Japon, Shikoku 18€

TEQUILA 4,5cl

Casamigos Reposado, Mexico, Jalisco 25€

Fortaleza Anejo, Mexico, Jalisco 35€

Patron Silver, Mexico, Jalisco 17€

SAKÉ ET SHOCHU Verre 12cl/Bouteille

Umakara Mansaku, Junmai 12€/65€

Sec, harmonieux, bel umami, parfait pour l'apéritif

Saké nature Junmai Daiginjo 15€/80€

Élegant, notes de pêche

Kuehiji 50 Eau du Désir 2022 18€/90€

Floral (Jasmin), notes d'agrumes

Daiyame 25 Shochu 15€

Nez exotique, notes de litchi et ananas

Umenoyado Yuzushu (saké yuzu) 12€

Narutak Umeshu 12€

Sparkling Saké Ninki Ichi Natural 30cl 29€

Niida Shizenshu Okkioke 70€

Niida Hyakunen Kijyoshu 100€

BIÈRES

Basquelande Santa Clara Pression demi 6€ - pinte 10€

Basquelande IPA bouteille 33cl 9€

Hitachino Nest (Blanche) bouteille 33cl 12€

BOISSONS FRAÎCHES

Evian 50cl 6€ / Evian 1L 8€

Vals 75cl 7€

Perrier 33cl 6€

Coca 33cl / Coca zéro 33cl 7€

Limonade 25 cl 6€

Jus de fruits Marcel Bio (pomme, orange, ananas) 25 cl 6€

Citronnade maison 25 cl 7€

Thé glacé maison 25 cl 8€

Fever Tree Tonic Water 20cl 6€

Fever Tree Ginger Beer 20cl 6€

Ice coffee 8€

BOISSONS CHAUDES

*Café Grand Cru, assemblage Brésil/Rwanda/Colombie par MOMUS-Paris
Sélection de thés d'exception ARTEFACT PARIS*

Espresso 4€

Noisette 4€

Double Espresso 6€

Décaféiné 100% Grand cru du Kenya 4€

Café Crème 7€

Cappuccino 7€

Chocolat chaud 7€

Lait végétal + 1€

Thé 7€

Soba Sencha - Thé vert & Graines de sarrasin - Japon

Sultan - Thé vert, jasmin, piment & rose

Houjicha - Thé vert bio grillé - Japon

Benifuki - Thé noir bio - Japon

