



UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

BLANC

Le verre - 14cl

Domaine Belargus, Anjou Noir - Anjou 2021 12€

Étienne Loew, Bruderbach, Riesling - Alsace 2022 12€

Domaine Pascal Jolivet, Le Chêne Marchand, Sancerre - Loire 2022 16€

Maison Fatien Père&Fils, Côteaux Bourguignon - Bourgogne 2019 15€

La bouteille

Étienne Loew, Bruderbach Le Menhir, Pinot Gris - Alsace 2020 59€

Bertrand Minchin, La Tour Saint Martin Honorine, Menetou Salon - Loire 2022 59€

Daniel Étienne Defaix, 1er Cru Les Lys, Chablis - Bourgogne 2010 79€

Château Yvonne, Saumur - Loire 2003 125€

François Pinon, Les Derinières, Vouvray - Loire 2022 49€

Domaine Pascal Jolivet, Clos Du Roi, Sancerre - Loire 2022 69€

Julien Braud, Les Vignes du bourg, Muscadet - Sèvres et Maine 2022 39€

Domaine de Boisseyt, Debout les Crêtes, Condrieu - Rhône 2021 99€

Domaine les Ormousseaux, Pouilly fumé - Loire 2021 99€

ROUGE

Le verre - 14cl

Domaine de la Ferme Saint Martin, Les Romanins, AOP Côtes du Rhône 2022 9€

Bertrand Minchin, La Tour Saint Martin Pommerais, Menetou Salon 2022 12€

La bouteille

Georges Lombrières, Cuvée Marie, Châteauneuf-Du-Pape - Rhône 2020 85€

Maison Fatien Père&Fils, Côtes d'Or, Pinot Noir - Bourgogne 2017 85€

ROSÉ

Le verre - 14cl

Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence 10€

Château La Verrerie, Grenache Sinsault - Luberon 10€

La bouteille

La Providence Rosé AOP Côteaux d'Aix. 2022 45€

Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence 129€ *Le magnum*

Château La Verrerie, Grenache Sinsault - Luberon 129€ *Le magnum*

MACÉRATION

Étienne Loew, TONIP'S, Alsace 12€ *le verre 14cl* 59€ *la bouteille*

CHAMPAGNE

Le verre - 12cl

Taittinger Cuvée Prestige Rosé 22€

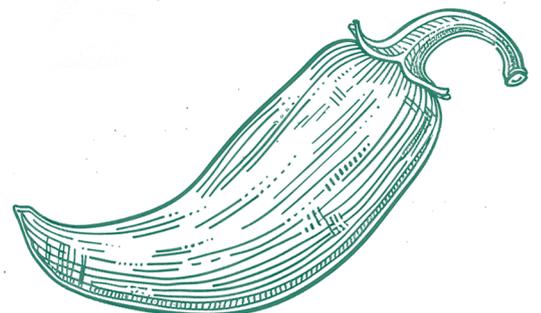
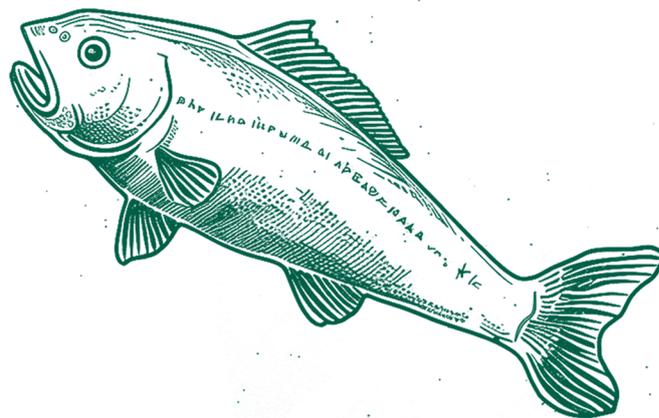
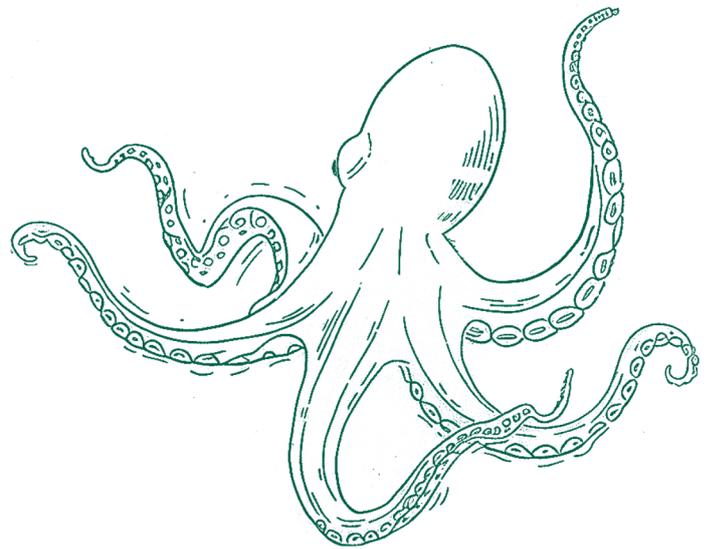
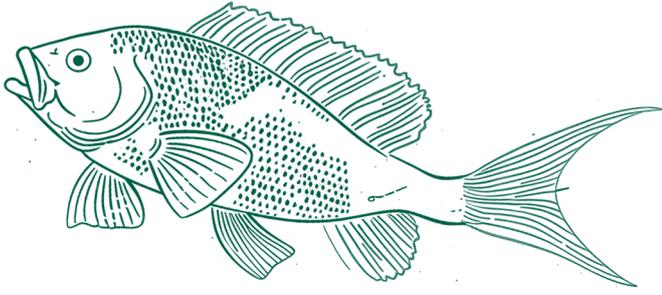
Piper Heidsieck, Essentiel, Blanc de Noir Extra Brut 18€

La bouteille

Taittinger Cuvée Prestige Rosé 129€

Taittinger Prélude Grands Crus 189€

Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 320€



COCKTAILS

Ikê No Gin To 18€
Roku Gin, Yuzushu, Tonic, Andaliman
Orochi 18€
Nikka Days Whisky, Umeshu, Pomelo & Pepper Tonic
Tokyo Verde 18€
Mezcal, Midori, Sparkling Saké, Shiso
Spritz Prosecco 15€
Mules 15€
Negroni 15€

GIN 4,5cl

135. East Hyogo, Japon, Hyogo 15€
Etsu, Japon, Hokkaido 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€

WHISKY 4,5cl

Hibiki Harmony, Japon, Osaka 35€
Nikka Coffey Grain, Japon, Honshu 16€
Nikka Days, Japon, Honshu 15€
Nikka from The Barrel, Japon, Honshu 17€

MESCAL 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 Reposago, Mexico, Jalisco 25€
Fortaleza Anejo, Mexico, Jalisco 35€
Patron Silver, Mexico, Jalisco 17€
Vencidad Mexico, Jalisco 15€

SAKÉ ET SHOCHU

Umakara Mansaku, Junmai 12€ verre - 65€ bouteille
Sec, harmonieux, bel umami, parfait pour l'apéritif
Saké nature Junmai Daiginjo 15€ verre - 80€ bouteille
Élegant, notes de pêche
Kuehiji 50 Eau du Désir 2022 18€ verre - 90€ bouteille
Floral (Jasmin), notes d'agrumes
Daiyame 25 Shochu 15€ verre
Nez exotique, notes de litchi et ananas
Umenoyado Yuzushu (saké yuzu) 12€ verre
Narutak Umeshu 12€ verre
Umenoyado Aragoshi Ginger 12€
Sparkling Saké Ninki Ichi Natural 30cl 29€
Niida Shizenshu Okkioke 70€ bouteille
Niida Hyakunen Kijyoshu 100€ bouteille

BIÈRES

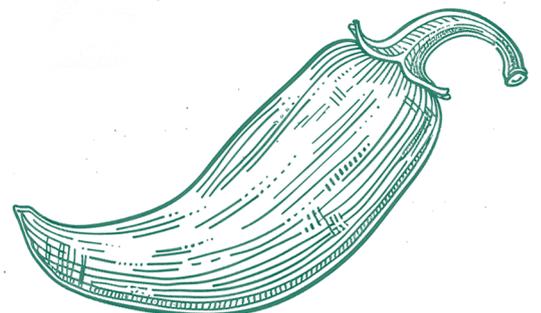
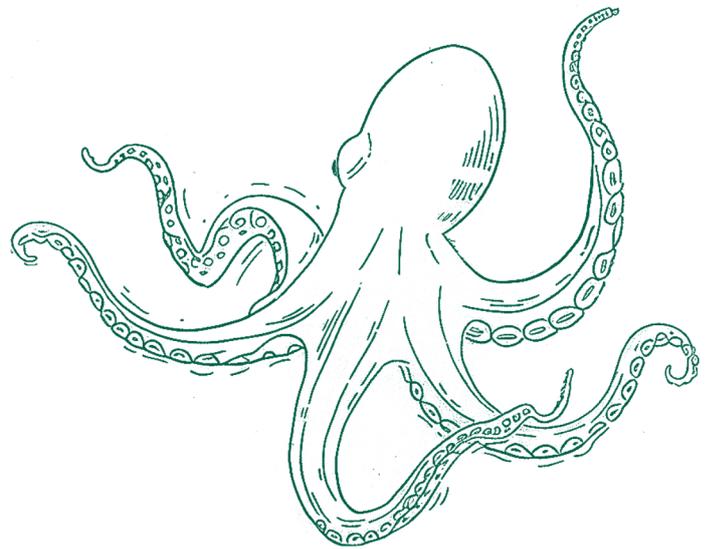
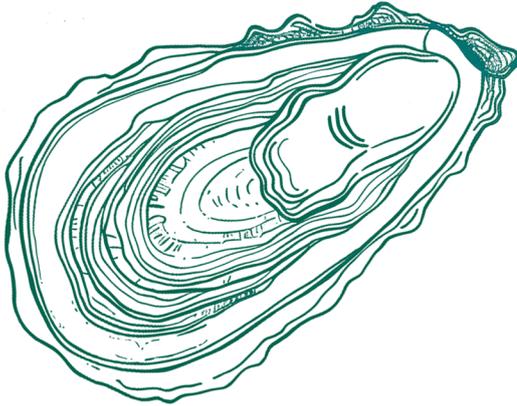
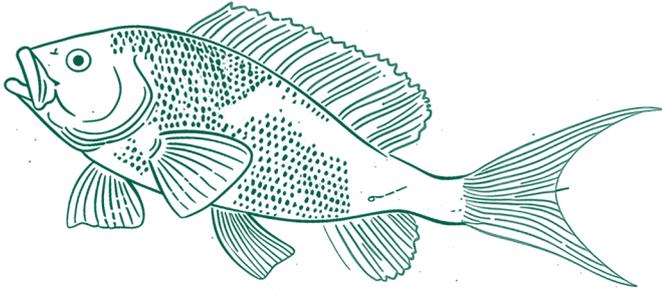
Basquelande Santa Clara demi 6€ - pinte 9,50€

SOFT

Coca 33cl 6,90€
Coca zéro 33cl 6,90€
Fuze Tea Pêche 33cl 6€
Perrier 33cl 5,5€
Evian 50cl 5€
Evian 1L 7€
Vals 1L 7€
Fever Tree Tonic Water 20cl 6€
Fever Tree Ginger Beer 20cl 6€
Ice coffee 7€

BOISSONS CHAUDES

Café de torréfaction MOMUS Blend de Grand Cru
Thés ARTEFACT
Espresso 3€
Noisette 4€
Double Espresso 5€
Décaféiné 3€
Café Crème 6€
Cappuccino 6€
Chocolat chaud 6€
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





*Tous les poissons sont issus de la pêche responsable - Petits bateaux et pêcheurs français
Nos plats sont faits maison.*

SNACKS

Edamame grillé au bbq, citron vert et épices mexicaines	6€
Tarama maison au wasabi et huile de tagète	12€
Tempura de sardines à l'ail noir, crème crue au matcha	12€

FROIDS

Ceviche de lieu noir, marinade au saké-coco, jalapenos et yuzu	18€
Aguachile de langoustines, concombre, algue nori et vinaigre de bonite	18€
Chirashi de bar ikejime, marinade au ponzu, avocat et fraises au shichimi	24€
Huîtres de saison, shiso confit, huile d'achiote, algue wakamé x3/x6	13/23€
Plateau de fruits de mer de saison selon l'arrivage du jour	50€
Plateau d'huîtres au naturel x6/x12	20/38€

CHAUDS

Karaage de thon rouge, mayonnaise chipotle	18€
Tacos de nori, poulpe grillé au bbq, pico de gallo, pickles de radis	19€
Steak de thon grillé, sauce au poivre sansho	24€
Palourdes sautées au mezcal, gomasio et huile de sésame fumée	19€
Sando au maquereau teriyaki, salsa verte, jaune d'oeuf confit, gel tequila	22€
Truite de banka au binchotan, beurre blanc au miso	24€

SIDES

Soupe miso, coquillages, maïs	5€
Bol de riz	5€
Salade de smashed concombre au sésame	5€

DESSERTS

Churros au matcha, dip de chocolat noir	9€
Kakigori fraise et shiso	9€
Dorayaki à l'anko et vanille du Mexique	9€
Bunuelos à la crème de yuzu	9€
Mochis glacés 1pièce ou 3 pièces <i>Choco-noisette. Yuzu. Sésame noir. Mangue-passion</i>	6€/12€