



UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

LA CARTE TOUS NOS POISSONS SONT ISSUS DE LA PÊCHE RESPONSABLE DE PETITS BATEAUX - 100% FRANCE

SNACKS

Edamame grillés au bbq	6€
Tarama au wasabi	12€
Tempura de sardines à l'ail noir, crème matcha	12€

FRUITS DE MER

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

PLATS

Froid

CEVICHE Lieu noir, saké-coco, yuzu, jalapeños	20€
AGUACHILE Langoustines, concombre, vinaigre de bonite	19€
CHIRASHI Bar ikejime, ponzu, avocat, fraises pimentées	24€
SANDO Sandwich de maquereau teriyaki, salsa verde, jaune d'oeuf confit	17€

Chaud

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

ACCOMPAGNEMENTS

Véritable soupe au miso rouge, coquillages, maïs	5€
Riz japonais nature	5€
Salade de concombre au sésame	6€

DESSERTS

CHURROS Matcha, chocolat noir du Mexique	9€
KAKIGORI Granité fraise et shiso	9€
DORAYAKI Gaufre au bbq, crème de haricots sucrés, vanille du Mexique	9€
BUNUELOS Beignet, crème de yuzu	9€
MOCHIS GLACÉS 1 ou 3 pièces	6€/12€
<i>Choco-noisette / Yuzu / Sésame noir / Mangue-passion</i>	

LES VINS TOUS NOS VINS SONT AOC/AOP SAUF MENTION CONTRAIRE

CHAMPAGNE

	Ver.14cl	Bout.75cl
Taittinger Cuvée Prestige Rosé	18€	119€
Piper Heidsieck, Essentiel, Blanc de Noir Extra Brut	22€	- €
Taittinger Prélude Grands Crus	- €	189€
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013	- €	320€

BLANC

Alsace

Étienne Loew, Bruderbach, Riesling 2022	12€	- €
Étienne Loew, Bruderbach Le Menhir, Pinot Gris 2020	- €	59€

Bourgogne

Maison Fatien Père&Fils, Côteaux Bourguignon 2020	15€	- €
Daniel Étienne Defaix, 1er Cru Les Lys, Chablis 2010	- €	79€

Loire

Domaine Pascal Jolivet, Le Chêne Marchand, Sancerre 2022	16€	- €
Domaine Belargus, Anjou Noir 2021	12€	- €
Château Yvonne, Saumur 2003	- €	125€
Domaine les Ormousseaux, Pouilly fumé 2021	- €	75€

Rhône

Domaine de Boisseyt, Debut les Crêtes, Condrieu 2021	- €	99€
--	-----	-----

ROUGE

Bourgogne

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

Loire

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

Rhône

Domaine de la Ferme Saint Martin, Les Romanins, AOP 2022	9€	- €
Georges Lombrières, Cuvée Marie, Châteauneuf-du-Pape 2020	- €	85€

ROSÉ

Provence

Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence	10€	129€ magn.
Château La Verrerie, Grenache Cinsault - Luberon.	10€	129€ magn.
La Providence Rosé AOP Côteaux d'Aix 2022	- €	45€

MACÉRATION

Alsace

Étienne Loew, TONIP'S	12€	59€
-----------------------	-----	-----

LES BOISSONS

COCKTAILS

Iké 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€

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

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€/.
Umenoyado Aragoshi Ginger 12€/.
Sparkling Saké Ninki Ichi Natural 30cl 29€
Niida Shizenshu Okkioke ./70€
Niida Hyakunen Kijyoshu ./100€

BIÈRES

Basquelande Santa Clara demi 6€ - pinte 10€
Basquelande IPA bouteille 33cl 9€
Hitachino Nest (Blanche) bouteille 33cl 12€

SOFT

Coca 33cl 6,90€	Coca zéro 33cl 6,90€
Fuze Tea Pêche 33cl 6€	
Jus de pomme Bio Sassy 33 cl 7€	
Jus de fruit Bio Marcel - Orange ou ananas 25 cl 6€	
Perrier 33cl 5,5€	
Evian 50cl 5€	Evian 1L 7€
Vals 75cl 7€	
Fever Tree Tonic Water 20cl 6€	
Fever Tree Ginger Beer 20cl 6€	
Ice coffee 7€	

BOISSONS CHAUDES

Café de torréfaction Grands Crus MOMUS
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 mexicain, rose
Houjicha - Thé vert bio grillé - Japon
Benifuki - Thé noir bio - Japon



AN ODE
TO THE
PACIFIC
COASTS

THE MENU ALL OUR FISH COMES FROM RESPONSIBLE FISHING ON SMALL BOATS - 100% FRANCE

SNACKS

BBQ grilled edamame	6€
Homemade tarama, wasabi	12€
Sardines tempura with black garlic, matcha sour cream	12€

SEA FOOD

Oysters, shiso, wakame x3/x6	13/23€
Oyster platter (fines de claire n°3) x6/x12	50€
Seasonal seafood platter (depending on the day's arrival)	20/38€

DISHES

Cold

CEVICHE White fish, sake-coconut, yuzu, jalapeños	20€
AGUACHILE Langoustines, cucumber, bonito vinegar	19€
CHIRASHI Ikejime sea bass, ponzu, avocado, shichimi strawberries	24€
SANDO Teriyaki mackerel sandwich, salsa verde, candied egg yolk	17€

Hot

TUNA KARAAGE Breaded red tuna, chipotle mayonnaise	20€
NORI TACOS Grilled octopus, pico de gallo	19€
GRILLED TUNA STEAK BBQ grilled tuna, sansho pepper sauce	24€
MUSSELS Sautéed mussels, mezcal, black sesame	19€
BANKA TROUT (Pays Basque) BBQ grilled trout, miso white wine sauce	24€

SIDES

Genuine red miso soup, seashelves, corn	5€
Plain japanese rice	5€
Cucumber and sesame salad	6€

DESSERTS

CHURROS Matcha, mexican dark chocolat	9€
KAKIGORI Strawberry and shiso shaved ice	9€
DORAYAKI BBQ grilled waffle, sweet bean cream, mexican vanilla	9€
BUNUELOS Beignet, yuzu cream	9€
MOCHIS ICE CREAM 1/3 pieces Choco-Hazelnut - Yuzu - Black Sesame - Mango-Passion	6€/12€

WINES ALL OUR WINES ARE AOC/AOP UNLESS OTHERWISE STATED

CHAMPAGNE

	Gla.14cl	Bott.75cl
Taittinger Cuvée Prestige Rosé	18€	119€
Piper Heidsieck, Essentiel, Blanc de Noir Extra Brut	22€	- €
Taittinger Prélude Grands Crus	- €	189€
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013	- €	320€

WHITE

Alsace

Étienne Loew, Bruderbach, Riesling 2022	12€	- €
Étienne Loew, Bruderbach Le Menhir, Pinot Gris 2020	- €	59€

Bourgogne

Maison Fatien Père&Fils, Côteaux Bourguignon 2020	15€	- €
Daniel Étienne Defaix, 1er Cru Les Lys, Chablis 2010	- €	79€

Loire

Domaine Pascal Jolivet, Le Chêne Marchand, Sancerre 2022	16€	- €
Domaine Belargus, Anjou Noir 2021	12€	- €
Château Yvonne, Saumur 2003	- €	125€
Domaine les Ormousseaux, Pouilly fumé 2021	- €	75€

Rhône

Domaine de Boisseyt, Debut les Crêtes, Condrieu 2021	- €	99€
--	-----	-----

RED

Bourgogne

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

Loire

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

Rhône

Domaine de la Ferme Saint Martin, Les Romanins, AOP 2022	9€	- €
Georges Lombrières, Cuvée Marie, Châteauneuf-du-Pape 2020	- €	85€

ROSÉ

Provence

Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence	10€	129€ magn.
Château La Verrerie, Grenache Cinsault - Luberon.	10€	129€ magn.
La Providence Rosé AOP Côteaux d'Aix 2022	- €	45€

MACERATION

Alsace

Étienne Loew, TONIP'S	12€	59€
-----------------------	-----	-----

DRINKS

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 Sake, Shiso
Spritz Prosecco 15€
Mules 15€
Negroni 15€

GIN 4.5cl

135. East Hyogo, Japan, Hyogo 15€
Etsu, Japan, Hokkaido 15€
Ki No Tea, Japan, Kyoto 30€
Nikka Gin, Japan, Sendai 16€
Roku, Japan, Osaka 15€

VODKA 4.5cl

Grey Goose, France, Picardie 18€
Haku Vodka, Japan, Osaka 16€

WHISKY 4.5cl

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

MEZCAL 4.5cl

Derrumbes San Luis Potosi, Mexico, Charcas 16€
--

RHUM 4.5cl

Brugal 1888, Dominican Rép., Puerto Plata 16€
Kiyomi, Japan, Okinawa 16€
Flor De Cana 18 years, Nicaragua, Chichigalpa 32€
Ryoma, Japan, Shikoku 18€

TEQUILA 4.5cl

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

SAKE AND SHOCHU Glass 12cl/Bottle

Umakara Mansaku, Junmai 12€/65€
Saké nature Junmai Daiginjo 15€/80€
Kuehiji 50 Eau du Désir 2022 18€/90€
Daiyame 25 Shochu 15€/.
Umenoyado Yuzushu (yuzu sake) 12€/.
Narutak Umeshu 12€/.
Umenoyado Aragoshi Ginger 12€/.
Sparkling Sake Ninki Ichi Natural 30cl 29€
Niida Shizenshu Okkioke /70€
Niida Hyakunen Kijyoshu /100€

BIÈRES

Basquelande Santa Clara half 6€ - pint 10€
Basquelande IPA bottle 33cl 9€
Hitachino Nest (Blanche) bottle 33cl 12€

SOFT

Coca 33cl 6,90€	Coca zero 33cl 6,90€
Peach Fuze Tea 33cl 6€	
Organic apple juice Sassy 33 cl 7€	
Organic fruit juice Marcel - Orange or pineapple 25 cl 6€	
Perrier 33cl 5,5€	
Evian 50cl 5€	Evian 1L 7€
Vals 75cl 7€	
Fever Tree Tonic Water 20cl 6€	
Fever Tree Ginger Beer 20cl 6€	
Ice coffee 7€	

HOT DRINKS

Grand Cru MOMUS Blend roast coffee
Selection of exceptional teas ARTEFACT PARIS
Espresso 4€
Noisette 4€
Double Espresso 6€
Decaffeinated 100% Kenyan Grand Cru 4€
Café Crème 7€
Cappucino 7€
Hot chocolat 7€
Vegetal milk + 1€
Tea 7€
Soba Sencha - Green tea & buckwheat seeds - Japan
Sultan - Green tea, jasmine, chilli & rose
Houjicha - Roasted organic green tea - Japan
Benifuki - Organic black tea - Japan