



Menu

SAKES & ALCOOLS

SAKÉS — KAMOSHIBITO KUHEIJ I

Prix au verre / à la bouteille. Domaine Kuheiji, Nagoya.

Eau du Désir 13 / 74

Junmai daiginjō 50, 16 %. Riz Yamada-Nishiki, fleurs blanches et jasmin.

Sauvage 13 / 74

Junmai daiginjō 50, 16 %. Riz Omachi, nuances végétales et botaniques.

Kuromatsu Senjo 39

Junmai daiginjō prototype. Bouteille 30 cl.

VINS — DOMAINE KUHEIJI

Prix au verre / à la bouteille. Morey-Saint-Denis

Crémant Blanc de Noirs 9 / 42

Bulle fine, petits fruits rouges, agrumes et fleurs blanches.

Bourgogne Aligoté 2022 12 / 58

Blanc énergique, or pâle. Pomme, citron, notes florales.

Coteaux Bourguignons 2022 11 / 55

Pinot noir et gamay. Léger, parfumé, équilibré.

BIÈRES

Japonaises – Canettes 35 cl, brasserie de Niigata.

Pilsner 7,50

Blonde tout malt, houblon Saaz. 5 %.

Red Ale 7,50

Ambrée, corps moyen, notes d'agrumes. 5,5 %.

Stout 8,00

Stout irlandaise, malt torréfié. 7 %.

Flying IPA 8,00

IPA américaine, amertume franche. 5,5 %.

Weizen 7,50

Blanche trouble, fruitée et souple. 5 %.

Luxembourgeoises

Battin Pilsner 5,70

Pils blonde, fraîche et finement amère 33cl – 5%

Battin Gambrinus 6,50

Bière blonde, douce et maltée 33cl – 5,2%

Twisted Cat 5 7,20

Pale Ale artisanale, fraîche et houblonnée 44cl – 5%

LIQUEURS

Prix au verre / à la bouteille de 72 cl.

Yuzushu 14 / 70

Yuzu infusé dans du shōchū. Rafrâchissante et acidulée
Nara. 8 %.

Umeshu 14 / 70

Prunes macérées dans du shōchū. Soyeuse et fruitée.
Nara. 12 %.

Mikanshu 14 / 70

Liqueur de mandarine, pulpe fondante. Nara 7%.

SHŌCHŪ & AWAMORI

Verre de 5 cl. Nature sur glace (Rock) / allongé au soda (soda-wari).

Naito Sleeping Black Cat 8 / 9

Shōchū d'orge vieilli 3 ans en fût de bois, Aichi. 25%.

Awamori 11 / 12

Eau-de-vie d'Okinawa au riz malté, vieillie en jarres.
30%.

Kitsukura Toge 15 / 16

Shōchū de sarrasin vieilli plus de 3 ans en jarre kame,
Nagano. 35 %.

WHISKY — JUNENMYO

Verre de 5 cl.

Red Label 12,00

46 %.

Rouge Blended 14,00

46 %.

Half Decade 15,00

40 %.

Seven, 7 ans 18,00

46 %.



Menu

FACE A — BOISSONS

CAFÉS SIPHON

Méthode traditionnelle, préparé en salle sur demande.

Onibus Original Blend 7,00

Brésil, Guatemala, Éthiopie. Douceur, chocolat, notes de vin.

Coffee float 8,50

Café glacé, boule de glace vanille flottante.

CAFÉS PERCOLATEUR

Espresso 3,50

Americano 4,00

Double espresso 4,50

Cappuccino 5,00

LATTES & CHOCOLAT

Latte sésame noir 8,00

Pâte de sésame noir torréfié, lait chaud ou froid.

Latte fraise-matcha 10,00

Deux couches, fraise et matcha, à mélanger soi-même.

Latte matcha 9,00

Matcha fouetté à la commande, lait chaud ou froid.

Hot cocoa 9,50

Chocolat chaud, préparé à la commande.

Eaux & Jus

Eau plate Lodyss 4 / 6

50 cl · 1 L

Eau pétillante Lodyss 5 / 7

50 cl · 1 L

Kimino 7,90

Jus pétillant japonais, sans alcool. Yuzu, momo ou ume.
25 cl.

SODAS

Kuriimu sōda framboise 9,50

Soda framboise, boule de glace vanille flottante.

Ramune citron 7,00

Soda japonais au citron, fait maison

Coca-Cola Original 5,00

50 cl

THÉS ENSO

Notre maison de thé. Trois infusions comprises, hors matcha soda.

Masami 6,00

Genmaicha premium — sencha et riz grillé, notes de noisette.

Keiko 12,00

Hōjicha de thé blanc premium — torréfaction légère, douce et peu caféinée.

Nazuna 7,00

Hōjicha qualité concours — tiges de kamairicha torréfiées, Miyazaki.

Natsumi 12,00

Hōjicha torréfié au kuromoji et au kabosu — boisé et agrume.

Kohei 6,00

Thé vert GABA high-grade — doux, notes épicées et d'agrumes.

Yu 8,50

Kōcha premium — thé noir japonais à la pêche blanche.

Kabosu 8,50

Tamaryokucha high-grade au kabosu — vif et parfumé.

Soma 6,00

Sobacha — infusion de sarrasin grillé, sans caféine.

Takeru 8,00

Thé noir, élaboré à partir de feuilles soigneusement fumées au bois de chêne, pendant 8h, ayant servi à vieillir du whisky.

Matcha soda 9,00

Matcha fouetté à la commande, lait et eau pétillante.



Menu

FACE B - PLATS

TOAST & SANDO

Ogura toast 9,50

Pain de mie épais, beurre, pâte de haricots rouges grossière.

Dashimaki tamago sandwich 12,00

Sandwich à l'œuf, pain de mie moelleux.

Katsu Sando 15,00

Sandwich au porc pané

A S S I E T T E S

Naporitan 18,00

Spaghetti sauté à la tomate, façon kissaten.

Naporitan végétarien 16,00

Spaghetti sauté à la tomate, garniture de légumes.

Curry Japonais poulet 18,00 (nami) / 22,00 (omori)

Roux préparé maison, mijoté lentement. Servi avec du riz japonais.

Soupe végétarienne curry 16,00

Roux préparé maison, mijoté lentement. Servi avec du riz japonais.

Katsudon 24,00

Porc pané, œuf mollet, oignon, sur riz japonais.

Onigiri classic + miso soupe 13,00

Riz et nori, garnitures du jour.

Onigiri végétarien + miso soupe 10,00

Riz et nori, garnitures végétales du jour.

D O U C E U R S

Dorayaki 12,00

Pancake japonais, pâte de haricots rouges, beurre, sirop de kuromitsu.

Anmitsu 8,00

Gelée d'agar-agar, fruits de saison, haricots rouges, kuromitsu.

Fruit parfait 10,00

Fruits de saison, glace vanille et crème fouettée.

Matcha Pudding 12,50

Matcha pudding, pâte de haricots rouges et glace vanille, sirop de kuromitsu.

Kakigori 12,00

Glace rasée, sésame noir ou fraise.

LE DISQUE

Choisissez un 33 tours dans le bac, posez-le vous-même sur la platine.

Un disque à la fois, écouté jusqu'au bout.

