

## ENTREES FROIDES

<b>SHAKE TOSTADA</b> Émincé de saumon sur une galette croustillante, tarama au yuzu	18
<b>MAGURO ABOKADO</b> Thon et avocat, sauce légère wasabi sésame	16
<b>GYU TATAKI</b> Tataki de boeuf, sauce goma ponzu	20
<b>SHAKE TARTARE</b> Tartare de saumon et avocat	17
<b>MAGURO TATAKI</b> Tataki de thon, sauce New Style	19
<b>SHAKE TATAKI</b> Tataki de saumon, concombre, sauce ponzu	17
<b>HAMACHI YUZU SHOYU</b> Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	18
<b>MAGURO TARTARE</b> Tartare de thon au caviar	19
<b>CARPACCIO NEW STYLE</b>	
Thon	18
Saumon	16
Bar	18

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Union Européenne et le Japon.

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.

## ENTREES CHAUDES

<b>AGEDASHI TOFU</b> Tofu frit, sauce ginger soy	12
<b>SHISHITO PEPPERS</b> Piquillos frits, sel au shiso	12
<b>GYOZA</b> Raviolis grillés, poulet et légumes	13
<b>NASU DENGAKU</b> Aubergine gratinée de miso sucré	12
<b>MISO SHIRU</b> Soupe miso	6
<b>EDAMAME</b>	6

## SALADES

<b>SUCRINE SALADA NO MIKAN</b> Sucrine, vinaigrette mikan	11
<b>BABY SPINACH SALADA</b> Pousses d'épinards, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	13
<b>CEVICHE</b> Salade péruvienne à la façon japonaise	
Seafood	19
Saumon	17
<b>EBITEN SALADA</b> Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	15
<b>KYURI WAKAME</b> Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	11
<b>TATAKI SALADA</b> Sauce sésame et oignons	
Thon	26
Saumon	23

## POISSONS

<b>SHAKE WABI-SABI</b> Filet de saumon poêlé, sauce teriyaki	29
<b>MAGURO NO GRILL</b> Steak de thon grillé, sauce butter ponzu	34
<b>SUZUKI NO LIME</b> Filet de bar, sauce agrumes épicée	28
<b>SUZUKI NO POELE</b> Filet de bar chilien poêlé, sauce piment vert	36
<b>GINDARA SAIKYO YAKI</b> Black Cod grillé mariné à la sauce miso	35

## VIANDES ET VOLAILLES

<b>GYU TOBANYAKI</b> Filet de bœuf poêlé façon japonaise, servi sur plaque chauffante	30
<b>TERIYAKI BEEF</b> Filet de bœuf, sauce teriyaki	30
<b>SANSHO CHICKEN</b> Cuisse de poulet, sauce sansho miso	28

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>RIZ BLANC OU VINAIGRE</b>	5	<b>LEGUMES VAPEUR</b>	9
<b>GARLIC RICE</b>	6	<b>POUSSES DE SOJA SAUTEES</b>	8
<b>HARICOTS VERTS POELES</b>	9		

## TEMPURA

<b>YASAI</b> légumes	17	<b>EBI</b> crevettes	29
<b>MIX</b> légumes et crevettes	26	<b>SUZUKI</b> bar	36

## SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

	sushi à la pièce	sashimi 8 pièces
<b>ABURI</b> mi-cuit saumon / thon	6 / 7	-
<b>CAVIAR OSCIETRE</b> caviar rogr	28	-
<b>SPICY TUNA</b> croustillant spicy tuna	7	-
<b>HAMACHI</b> Yellow Tail	7	27
<b>EBI / AMAEBI</b> crevette cuite / douce	6	21
<b>IKURA</b> œufs de saumon	8	28
<b>IKA / TAKO</b> seiche / poulpe	6	21
<b>MAGURO</b> thon rouge	7	26
<b>SHAKE</b> saumon Label Rouge	6	23
<b>SUZUKI</b> bar	6	25
<b>TORO</b> thon ventrèche	8	29
<b>UNAGI</b> anguille grillée	7	38

## MAKI

	6 pièces	cornet
<b>HAMACHI</b> Yellow Tail, coriandre, jalapeño	13	-
<b>SPICY TUNA</b> thon sauce épicée	11	9
<b>SHAKE</b> saumon	9	7
<b>TEKKA</b> thon	10	8
<b>TORO</b> thon ventrèche (selon arrivage)	13	9
<b>UNAGI</b> anguille	12	9
<b>KAPPA</b> concombre	7	6
<b>AVOCAT</b>	7	-

## CALIFORNIA

<b>MAGURO ABURI</b> thon mi-cuit, sauce yuzu soy	8 pièces	29
<b>SHAKE NEW STYLE</b> 8 pièces saumon mi-cuit, avocat, fromage frais		24
<b>SHAKE ABURI</b> saumon mi-cuit, sauce ponzu	8 pièces	27
<b>UNAGI</b> anguille	6 pièces	12
<b>TEKKA</b> thon	6 pièces	11
<b>SHAKE</b> saumon	6 pièces	10
<b>EBI TEMPURA</b> tempura de crevettes	6 pièces	16
<b>VEGETARIEN</b>	4 pièces	9
<b>SHAKE KAWA</b> peau de saumon grillée	4 pièces	9

# SUSHI SASHIMI MORIAWASE

**UTAGE** 41  
assortiment de 6 sushi,  
10 sashimi et 6 californias

**SASHIMORI** 34  
assortiment de sashimi 18 pièces

**KAZE** 32  
assortiment de sushi 6 pièces  
california ebi tempura 6 pièces

**HANA** 34  
assortiment de sushi 12 pièces

## CHIRASHI

**SHAKE** saumon et oeufs de saumon 25

**TEKKA** thon 29

**UNAGI** anguille 37

**MORIAWASE** assortiment 28

## MENU

Servi jusqu'à 13.30 et 22.00

**IZAKAYA 63€**

**TARTARE DE THON AU CAVIAR**

•

**SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES**

•

**CARPACCIO NEW STYLE SAUMON**

•

**BLACK COD GRILLE  
MARINE A LA SAUCE MISO**

•

**SUSHIMORI**  
assortiment de sushi et californias

# MENUS

Servis uniquement au déjeuner  
Du lundi au vendredi

UGAN 32€

**SOUPE MISO**

**SALADE DE TATAKI DE SAUMON**

- **SASHIMORI** Assortiment de sashimi 10 pièces
  - **GYU** Sauce teriyaki
  - **SUZUKI** Sauce agrumes épicée

- Au choix

**RIZ BLANC**

---

MENU IWAI 41€

**SOUPE MISO**

**CARPACCIO NEW STYLE** Saumon

**GYOZA** Raviolis grillés, poulet et légumes

- **SUSHI ET CALIFORNIA MORIAWASE** 12 pièces
  - **TEMPURA** Assortiment
  - **SHAKE** Saumon poêlé, sauce teriyaki
    - Au choix

## DESSERTS

<b>ALOE VERA</b> Fruits frais et sorbet coco	11
<b>PÂTISSERIES</b>	14
Cheesecake citron-yuzu	
Comme un éclair coco-framboise	
<b>MOCHI ICE</b> à la pièce	6
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> avec glace vanille	12
<b>FRUITS EXOTIQUES FRAIS</b> Demi-mangue ou ananas	10
<b>GLACES – SORBETS</b> 2 boules	10
<b>NOUGATS MOUS</b> au sésame	6
<b>GINGEMBRE CONFIT</b>	5

# VINS ROUGES

## BORDEAUX

### SAINT-EMILION

Château Dubard Bel-Air 2018

Château Dassault, Grand Cru Classé 2013

**MOULIS** Château Maucaillou, Cru Bourgeois 2014

**MARGAUX** Baron de Brane 2014

### SAINT-JULIEN

Connétable Talbot 2017

Château Gruaud-Larose 2014

**PAULLAC** Château Lynch-Bages, 5<sup>ème</sup> Cru Classé 2012

15cl

75cl

11

49

95

16

75

76

82

155

265

## BOURGOGNE

**MERCUREY** Domaine Louis Max, Clos La Marche Monopole Bio 2017

**POMMARD** Château de Meursault, Clos de la Platière 2019

**CHAMBOLLE-MUSIGNY** V & V Godier 2018

**GEVREY-CHAMBERTIN** Château de Marsannay, 1er Cru Bel Air 2014

**ECHEZEAUX** Maison Louis Jadot, Grand Cru 2013

62

83

98

150

270

## RHONE

**CROZES-HERMITAGE** Paul Jaboulet Aîné, Domaine de Thalabert 2016

15

69

## LOIRE

**SANCERRE** Domaine Serge Laloue 2020

13

56



## VINS BLANCS

<b>BOURGOGNE</b>	15cl	75cl
<b>CHABLIS</b>	11	49
Domaine Cyril Gautheron 2020		
<b>POUILLY-FUISSE</b>		62
Domaine Thierry Drouin 2020		
<b>MONTAGNY</b>	16	67
Domaine Faiveley 2018		
<b>MEURSAULT</b>		98
Château de Meursault 2020		
<b>PULIGNY-MONTRACHET</b>	115	
Louis Latour 2020		
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET</b>	138	
Louis Latour Chenevottes 1 <sup>er</sup> Cru 2020		
<b>CORTON-CHARLEMAGNE</b>	210	
Louis Latour 2016		
<b>VAL DE LOIRE</b>		
<b>SANCERRE</b>		
Joseph Mellot - La Gravelière 2020	13	58
<b>POUILLY FUME</b>		
Domaine Paul Corneau 2020	15	65

## SAKES

	15cl	72cl
<b>BIJOFU</b> Junmai - Saké chaud	17	-
<b>KUHELJI</b> Junmai Daiginjo - Sec	17	90
<b>DASSAI 45</b> Junmai Daiginjo - Floral	22	110

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
<b>MOET &amp; CHANDON</b> Brut	16	95
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs	-	145
<b>DOM PERIGNON</b> Millésimé	-	340
<b>MOET &amp; CHANDON</b> Rosé	-	97

## VINS ROSES

<b>PROVENCE</b>	15cl	75cl
<b>COTES DE PROVENCE</b>		
Love by Léoube - Bio	10	47
Chateau Minuty « Prestige »	-	54
Château d'Esclans Whispering Angel	15	68

## BOISSONS FRAICHES

<b>VIRGIN MOJITO</b>	12
<b>THE FRAIS</b> macha ou pêche	7
<b>EVIAN, BADOIT</b> 75cl	8
<b>COCA-COLA</b> 33cl	7
<b>COCA COCA ZERO</b> 33cl	7
<b>LIMONADE, TONIC</b>	6
<b>JUS DE FRUITS</b> 25cl orange, pomme, tomate	6

## BOISSONS CHAUDES

<b>THES JAPONAIS, INFUSIONS</b>	6
<b>CAFE – DECAFEINE</b>	5

## APERITIFS & DIGESTIFS

<b>MOJITO</b>	14
<b>SPRITZ</b>	14
<b>ASAHI</b> 33cl	6
<b>UMESHU</b> 4cl	10
<b>PASTIS</b> 4cl	8
<b>MARTINI, PORTO</b> 4cl	8
<b>GIN TANQUERAY</b> 4cl	12
<b>WHISKY JOHNNY WALKER</b> Black Label 4cl	14
<b>WHISKY NIKKA FROM THE BARREL</b> 4 cl	18
<b>WHISKY YAMAZAKI</b> 12 ans 4 cl	30
<b>WHISKY SUNTORY HIBIKI</b> 21 ans 4 cl	50
<b>VODKA</b> 4cl	11
<b>GET 27</b> 4cl	13
<b>COGNAC V.S.O.P.</b> 4cl	17
<b>BAS-ARMAGNAC</b> 4cl	17