

Les Cocktails



EL PISCO SOUR.....	14€
<i>Pisco Demonio quebranta, citron vert, sucre, bitters</i>	
MACAÏ.....	14€
<i>Cachaça Janeiro, citron vert, purée et jus de Maracuya</i>	
ST GERMAIN NIKKEI SPRITZ.....	14€
<i>Liqueur St Germain, Saké, purée de yuzu et Martini Prosecco</i>	
WASABI MULE.....	14€
<i>Vodka Absolut infusé au wasabi, purée de yuzu, ginger beer</i>	
NIKKEI MARGARITA FIZZ.....	14€
<i>Tequila Camino Real infusé aux Jalapenos, saké, purée de maracuya, jus de citron vert, cointreau et aquafaba</i>	
PATRON PALOMA.....	15€
<i>Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse, citron vert, sirop d'agave, perrier</i>	
SMOKED CUCUMBER MEZCAL.....	15€
<i>Mezcal Vida Del Maguey, jus de citron vert, sirop de concombre, purée de yuzu, bitters au céleri, sel fumé</i>	
NIKKEI RUM BREEZE.....	15€
<i>Rhum Havana 3ans, jus de citron vert, purée de yuzu, jus de maracuya, sirop de gingembre, ginger beer</i>	
SAMURAI NEGRONI.....	15€
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rouge infusé au yuzu, Campari, Angustura bitter</i>	
YUZUROSKA.....	15€
<i>Vodka Grey Goose, citron vert, purée de yuzu, cointreau</i>	

Sans Alcool 8€ 25cl

JUS MANGUE & CITRON VERT
JUS GOYAVE & CITRON VERT
JUS MARACUYA & POMME
CITRONNADE

Bières

ASAHI SUPER DRY 5° - Bt 33cl.....	7€
Pression blonde 4,5° 25cl	4€
Pression blonde 4,5° 50cl.....	7€

Softs & Eaux

COCA COLA 33CL	6€
COCA COLA ZERO 33CL.....	6€
PERRIER 33CL.....	5€
EVIAN 50CL / 1L.....	6€/8€
BADOIT 50CL / 1L.....	6€/8€

Les Alcools

TEQUILA 4cl

CAZADORES TEQUILA BLANCO.....	12€
CAZADORES TEQUILA REPOSADO.....	12€
PATRON TEQUILA REPOSADO.....	15€

MEZCAL & CACHAÇA 4cl

MEZCAL VIDA DEL MAGUEY	14€
CACHAÇA JANEIRO	11€
CACHAÇA LEBLON	14€

RHUM 4cl

RHUM HAVANA 3 ANS.....	11€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL.....	12€
RHUM KRAKEN SPICED.....	14€
RHUM BUMBU ORIGINAL.....	15€

WHISKY 4cl

WHISKY BALLANTINE'S	11€
BOURBON FOUR ROSES	12€
NIKKA FROM THE BARREL (JAPON).....	15€
KAIKYO HATOZAKI BLENDED (JAPON)...	15€

GIN 4cl

GIN BOMBAY SAPPHIRE.....	11€
GIN ROKU (JAPON).....	13€
GIN KINOBI(JAPON).....	15€

VODKA 4cl

VODKA ABSOLUT	11€
VODKA HAKU (JAPON).....	13€
VODKA GREY GOOSE	15€

SAKÉ 4cl

SAKE AKASHI YUZUSHU	11€
SAKE BIJITO JUNMAI GINJO.....	13€
SAKE MIZU SHOCHU	15€



Nikkei Restaurant

YORA EST LA FUSION DE LA
CUISINE JAPONAISE ET
PERUVIENNE

メニュー

CEVICHE

CEVICHE HAMACHI & DORADE 15€

Hamachi est une sérieole jaune, patate douce, maïs choclo et cancha, leche del tigre

CEVICHE THON 15€

Sauce ponzu, sauce à l'aji amarillo, maïs choclo, oignons rouges

CEVICHE SAUMON 15€

Maïs choclo, oignons rouges, mousse d'avocat, sauce Nikkei

TIRADITO

TIRADITO DE SÉRIOLE JAUNE 16€

Granny smith, Aji amarillo

TIRADITO DE SAINT-JACQUES 18€

Jalapeños, miso, grenaille, mirin

LES ENTRÉES

AUBERGINE 13€

Au Dashi Stracciatella

SALADE DE POULPE 15€

Tomate, concombre, oignon rouge

TATAKI THON 18€

Sauce Anticucho

(piment amarillo, panka et miel)

TEMPURA CREVETTES- 3 pièces 14€

Sauce dashi, sauce soja et daïkon

BOUCHÉES BLACKCOD - 3 pièces 15€

Sauce miso sucré et sucrine

KARAAGE AU POULET - 5 pièces 12€

Mayonnaise satay

EL FAMOSO GUACAMOLE 12€

Menu Lunch

CEVICHE & CAFÉ
15€

Du lundi au vendredi - le midi

TRADUCTION MENU



Prix net TTC - Service compris



@YORA.PARIS



Nikkei Restaurant

YORA EST LA FUSION DE LA

CUISINE JAPONAISE ET

PERUVIENNE

LES PLATS

ECHINE DE PORC 21€

Cuisson basse température au poivre de Jamaïque accompagnée de Linguine

LOMO SALTADO 24€

Bœuf flambé, poivrons et oignons en sauce

RISOTTO SHITAKÉ 21€

Risotto de champignons

SAUMON NIKKEI 27€

Sauce Jalapenos accompagné de Quinoa

BLACK COD MARINÉ 30€

*Sauce Saikyo miso
Accompagné de riz ou légumes*

POULPE GRILLÉ 28€

*Purée mousseline de pomme de terre
sauce chimichurri et chorizo*

SIDES

RIZ NATURE.....5€

GARLIC RICE.....6€

CHAMPIGNONS.....7€

*Shitaké, Eneygii, pleurotes sautés,
soja*

FRITES DE PATATE
DOUCE..... 8€

Mayonnaise satay

BROCCOLINI.....10€

Sauce soja mirin

DESSERTS

KING KONG LUCUMA 9€

Genoise au lucuma (fruit exotique)

CRÈME CAFÉ & CHOCO 10€

Chocolat du Pérou

FLAN MATCHA 10€

Caramel de Cumbawa

RIZ VENERE 11€

Au lait de Coco et Mangue

CAFÉ GOURMAND 12€

SAKÉ GOURMAND 18€

MENU ENFANT 15€

KARAAGE AU POULET - 4 pièces
Frites de patate douce et Guacamole + soft

(-de 10 ans)

TRADUCTION MENU



Prix net TTC - Service compris



@YORA.PARIS

VINS SUD AMERICAINS

ROUGE

12cl 75cl

TARAPACA RESERVADO 2023 7€ 38€

Sauvignon MAIPO Chili

RUTINI COLLECTION RESERVE 2022 58€

Argentin Mendoza

TACAMA ROUGE 2018 55€

Selection especial Pérou

PIEDRA NEGRA 2021 45€

Malbec Alta Coleccion - Argentine

BLANC

12cl 75cl

SAUVIGNON BLANC 2024 6€ 30€

Mendoza Trapiche Melodias - Argentine

FINCA EL ORIGEN 2022 42€

Reserva estate Torrontes - Argentine

CHARDONNAY 2023 8€ 45€

Cousino Macul antiguas reservas - Chili

ROSÉ

FINCA EL ORIGEN 35€

Argentine

VIN DE FRANCE

ROUGE

12cl 75cl

LES SAFFRES 2024 - Bio - Rhône 6€ / 30€

Domaine du Séminaire

Un vin velouté avec des tanins fondus et une persistance fruitée

NUBA 2023 - Languedoc 42€

Vin Nature - Aubert & Mathieu - Frais, fruité et juteux

avec des notes fraises sauvages, cerises et framboises

PINOT NOIR 2023 - Bourgogne 8€ / 45€

Domaine de Champ - Fleury - Un vin puissant

et équilibré avec des notes de prune

SAINT ÉMILION 2016 - Bordeaux 11€ / 60€

Château Lascumbas Grand Cru - L'esquisse

Vin d'agriculture raisonnée

SAINT JOSEPH AOP 2023 - Rhône 75€

L'Amphore d'Argent - les vins de viennes

Vin d'agriculture raisonnée, on retrouve bien

le fruit de la syrah.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE 8€ / 45€

Cuvée Symphonie Bio - Côte de Provence

BLANC

12cl 75cl

CUVÉE LUNE VIOGNIER 2024

Languedoc

7€ / 38€

Domaine Ricardelle de Lautrec - Pays d'OC

- Bio Un vin fruité et minérale

PIF SAUVIGNON 2024 - Touraine 42€

Domaine de la Piffaudière - Vin Nature Des

arômes de bourgeon de cassis, d'agrumes voire de

fruits exotiques

CHABLIS 2023 - Bourgogne 11€ / 60€

Domaine Céline et Frédéric Gueguen Un vin

souple avec ses notes de fruits à chair blanche et les

agrumes

SANCERRE 2023 - Loire 65€

Domaine Daniel Reverdy & Fils Bouche

gourmande avec des parfums toniques

MEURSAULT 2022 - Bourgogne 130€

Domaine Olivier Gard Un grand classique intemporelle

ROSÉ

CHÂTEAU MINUTY M 49€

Côte de Provence

CHAMPAGNE

12cl 75cl

CHAMPAGNE PAILLETES BRUT 14€ 80€

BLANC DE BLANC PAILLETES 95€

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 160€

EXPRESSO AND CO

RISTRETTO - EXPRESSO - DÉCA 3€

CAFÉ ALLONGÉ - CAFÉ NOISETTE 3,50€

CAFÉ CRÈME 4,50€

DOUBLE CAFÉ 5€

THÉS & INFUSIONS 4€

Notre sélection du moment

DIGESTIFS 4cl

AMARETTO 11€

Liqueur d'amandes

KHALUA, GET 27 12€

Liqueur de café / Liqueur de menthe

COGNAC HENNESY Vs 14€

LA YUZU 10€

Liqueur de Yuzu

SHIRATAMA UMESHU 11€

Liqueur de prune traditionnel