

Les Cocktails



EL PISCO SOUR	13€
<i>Pisco Santiago Queirolo, citron vert, sucre, bitters</i>	
MACAÏ	13€
<i>Cachaça, citron vert, sucre, jus de Maracuya</i>	
WASABI MULE	14€
<i>Vodka infusé au wasabi, purée de yuzu, ginger beer</i>	
NIKKEI SOUR	14€
<i>Pisco, saké, jus de citron vert, purée de yuzu et aquafaba</i>	
SAKE MARACUYA FIZZ	14€
<i>Saké, jus de maracuya, sirop de gingembre, tonic</i>	
SPICY MARGARITA	14€
<i>Tequila infusé aux Jalapenos, citron vert, purée de yuzu, sirop d'agave, cointreau.</i>	
SMOKED CUCUMBER MEZCAL	14€
<i>Mezcal, jus de citron vert, sirop de concombre, purée de yuzu, bitters au céleri</i>	
NIKKEI RUM BREEZE	15€
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, purée de yuzu, jus de maracuya, sirop de gingembre, ginger beer</i>	
SAMURAI NEGRONI	15€
<i>Gin, Vermouth rouge infusé au yuzu, Campari, Angustura bitter</i>	
CAIPIRINHA	15€
<i>Cachaça, citron vert, sucre</i>	

Sans Alcool 8€ 25cl

JUS GREEN DETOX
JUS ORANGE & CAROTTE
JUS MARACUYA & POMME
CITRONNADE

Bières

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

CORRALEJO TEQUILA BLANCO.....12€

CORRALEJO TEQUILA ANEJO.....14€

Tequila vieillie - 100% Agave bleue premium vieillie 12 mois en fûts de Bourbon

MEZCAL 4cl

MEZCAL CONVITE ESENCIAL14€

Epicé, Floral, Fumé, Végétal

RHUM 4cl

RHUM HAVANA 3 ANS..... 11€

Rhum blanc moelleux vieilli 3 ans naturellement

RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL..... 12€

Rhum doux et ambré aux arômes de vanille

RHUM KRAKEN SPICED.....14€

Saveurs de caramel, cannelle, gingembre

RHUM BOTRAN 15ANS (Guatemala).....15€

Un goût d'épices douces à dominante boisée

WHISKY 4cl

WILLIAMS LAWSON'S.....11€

Ce Blended Scotch offre une saveur puissante

JACK DANIEL'S12€

Bourbon à la saveur de vanille, aux notes d'orange, de sucre brun et d'épices

NIKKA FROM THE BARREL (JAPON).....15€

Ce Blend est affiné en fût de bourbon

KAIKYO HATOZAKI (JAPON).....15€

Ce Pure Malt à des saveurs de fruits secs, de caramel et d'épices

GIN 4cl

GIN BOMBAY SAPPHIRE.....11€

GIN ROKU (JAPON).....14€

Infusé avec 6 plantes japonaises dont le yuzu et le poivre sansho à des notes florales et d'agrumes

GIN XIBAL (GUATEMALA).....14€

Pericon, piment et botaniques locale

VODKA 4cl

VODKA ABSOLUT.....11€

VODKA NIKKA COFFEY (JAPON).....14€

Goût très doux et délicat du maïs et de l'orge, distillés en alambic de type Coffey

VODKA GREY GOOSE.....15€

Vodka à base de maïs

SHARING NIKKEI

NIGIRI DE SAUMON - 3 pièces
Sauce miso et soja

13€

NIGIRI DE THON - 3 pièces
Mariné Sauce wasabi soja Dashi

14€

NIGIRI HAMACHI (Sériole jaune) - 3 pièces
Sauce Yuzu soja mirin, gingembre, ciboulette

15€

TEMAKI THON SPICY - 2 pièces
Sushi rice, nori

12€

SASHIMI MIX

Planche de poissons selon arrivage

16€

MAKI SEAFOOD

Poissons frais selon arrivage, riz et algues

1 personne

2 personnes

18€

34€

EL FAMOSO GUACAMOLE

12€

LES ENTRÉES FROIDES

CEVICHE

CEVICHE HAMACHI & DORADE

15€

Hamachi est une sériole 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
Granny smith, Aji amarillo

16€

TIRADITO DE SAINT-JACQUES
Jalapeños, miso, grenaille, mirin

18€

AUBERGINE

Au Dashi Stracciatella

13€

SALADE DE POULPE TROIS COULEURS
Tomate, concombre, oignon rouge

15€

TATAKI THON

Sauce Anticucho (piment amarillo, panka et miel)

18€

LES ENTRÉES CHAUDES

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



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

PAVÉ DE SAUMON 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*

WAGYU GRILLÉ à la mesure 50€/100gr

Accompagnement au choix

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

DESSERT

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

MENU ENFANT 15€

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

(-de 10 ans)

Menu Lunch

CEVICHE & CAFÉ
15€

Du lundi au vendredi - le midi



VINS SUD AMERIVAINS

ROUGE

	12cl	75cl
TARAPACA RESERVADO 2023	7€	38€
<i>Sauvignon MAIPO Chili</i>		
RUTINI COLLECTION RESERVE 2022		58€
<i>Argentin Mendoza</i>		
TACAMA ROUGE 2018		55€
<i>Selection especial Pérou</i>		
PIEDRA NEGRA 2021		45€
<i>Malbec Alta Colleccion - Argentine</i>		

BLANC

	12cl	75cl
SAUVIGNON BLANC 2024	6€	30€
<i>Mendoza Trapiche Melodias - Argentine</i>		
FINCA EL ORIGEN 2022		42€
<i>Reserva estate Torrontes - Argentine</i>		
CHARDONNAY 2023	8€	45€
<i>Cousino Macul antiguas reservas - Chili</i>		

ROSÉ

FINCA EL ORIGEN		35€
<i>Argentine</i>		

VIN DE FRANCE

ROUGE

LES SAFFRES 2024 - Bio - Rhône	6€ / 30€
<i>Domaine du Séminaire</i>	
<i>Un vin velouté avec des tanins fondus et une persistance fruitée</i>	
NUBA 2023 - Languedoc	42€
<i>Vin Nature - Aubert & Mathieu - Frais, fruité et juteux avec des notes fraises sauvages, cerises et framboises</i>	
PINOT NOIR 2023 - Bourgogne	8€ / 45€
<i>Domaine de Champ - Fleury - Un vin puissant et équilibré avec des notes de prune</i>	
SAINT ÉMILION 2016 - Bordeaux	11€ / 60€
<i>Château Lascumbas Grand Cru - L'esquisse Vin d'agriculture raisonnée</i>	
HAUTE CÔTES DE NUITS - Bourgogne	65€
<i>Domaine Olivier Gard</i>	
<i>Des arômes de sous bois et de champignon</i>	
SAINT JOSEPH AOP 2023 - Rhône	75€
<i>L'Amphore d'Argent - les vins de viennes</i>	
<i>Vin d'agriculture raisonnée, on retrouve bien le fruit de la syrah.</i>	

BLANC

CUVÉE LUNE VIOGNIER 2024	
Languedoc	7€ / 38€
<i>Domaine Ricardelle de Lautrec - Pays d'OC - Bio</i>	
<i>Un vin fruité et minérale</i>	
PIF SAUVIGNON 2024 - Touraine	42€
<i>Domaine de la Piffaudière - Vin Nature</i>	
<i>Des arômes de bourgeon de cassis, d'agrumes voire de fruits exotiques</i>	
CHABLIS 2023 - Bourgogne	11€ / 60€
<i>Domaine Céline et Frédéric Gueguen</i>	
<i>Un vin souple avec ses notes de fruits à chair blanche et les agrumes</i>	
SANCERRE 2023 - Loire	65€
<i>Domaine Daniel Reverdy & Fils</i>	
<i>Bouche gourmande avec des parfums toniques</i>	
SAINT PÉRAY - LES FAURES 2019 - Rhône	90€
<i>Les vins de viennes - Agriculture Raisonnée</i>	
<i>Vin riche, fruité et minéral, notes de sous-bois</i>	
MEURSAULT 2022 - Bourgogne	130€
<i>Domaine Olivier Gard</i>	
<i>Un grand classique intemporelle</i>	

ROSÉ

MINUTY M	8€ / 45€
<i>Côte de Provence</i>	

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€
<i>Notre sélection du moment</i>	

DIGESTIFS 4cl

AMARETTO	11€
<i>Liqueur d'amandes</i>	
KHALUA, GET 27	12€
<i>Liqueur de café / Liqueur de menthe</i>	
COGNAC H BY HINE	14€
<i>Fine Champagne – VSOP</i>	
SAKÉ KAMEMAN GENMAÏ SHU	14€
<i>Des notes fortes d'agrumes, de poire et de pomme</i>	
SAKÉ SHICHIKEN GINJO	15€
<i>Des notes de fruits juteux et d'herbes</i>	