



SUNDAY RITUAL

EXPÉRIENCES

Menu
(Sans boisson)
95

Menu & Accords sakés
(3 v. de saké/pers*)
130

Menu & Cocktails signatures
(3 cocktails/pers)
140

Menu & Champagne
(Demié btle Perrier-Jouët/pers)
150

Shot Gingembre & Citron vert

ENTRÉES (À partager)

Edamame, sel de shiso & kombu
Tempura de rock shrimp, mayonnaise épicée
Tataki de thon rouge Akami, sésame blanc, shiso vert
Gyoza volaille
Tartare de bar, ponzu, huile de yuzu

PLATS (Au choix) - Riz furikake inclus

Coquelet, ponzu et citron vert
Filet de bœuf, mayonnaise truffée
Black cod miso, concombre, daïkon
Aubergine laquée, sauce miso

DESSERTS (Plateau à partager)

Citron vert givré yuzu-basilic
Perles du Japon et mangue fraîche
Crème brûlée sésame noir
Chouquette matcha
Moelleux chocolat

* Saké Iwate No Jisake (entrées)
Saké Suisen Junmai Ginjo (plats)
Saké Yukikko Junmai Usu-Nigori (desserts)



Caviar Osciètre Impérial de Sologne - «Maison Revka»

50g : 300
125g : 700

NIGIRI

2 PIÈCES

Thon rouge Akami

26

PREMIUM

Thon toro

32

Wagyu & foie gras

42

Sériole

28

Wagyu & caviar Baeri

59

Saumon

19

Otoro & caviar Baeri

49

Bar

22

ASSORTIMENT (Hors premium)

5 pièces

55

SASHIMI

3 PIÈCES

MAKI

6 PIÈCES

Thon rouge Akami

32

Maki thon épicé

39

Thon toro

36

Maki saumon, avocat

25

Sériole

30

Maki crevette tempura

24

Saumon

24

Maki végétarien

22

Bar

26

Maki King Crab

44

ASSORTIMENT

9 pièces

79

Maki Wagyu

59



Prix net TTC en euros service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Origine des viandes France, Allemagne, Australie, Japon.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Les tables Paris Society

Gigi Rigolatto - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Louie - Perruche -
Il Bambini Club - Le Piaf - Bonnie - Mondaïne - Dar Mima - Maison Revka - Laurent -
Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's - Le Pompon