

MÜN

P O U R C O M M E N C E R	Edamame, sel de shiso & kombu	12
	Edamame beans, shiso salt & kombu	
	Tempura de maïs, mayonnaise citron vert	18
	Corn tempura, lime mayonnaise	
	Galette de thon, tarama truffé	32
	Tuna crispy toast, truffled tarama	
	Tempura de rock shrimp, mayonnaise épicée	28
	Rock shrimp tempura, spicy mayonnaise	
	Riz croustillant, toro épicé	30
	Crispy rice, spicy toro	
Spring roll gambas, sauce Rayu	32	
Prawn spring roll		
Caviar Oscetière Impérial de Sologne - «Maison Revka»	50g : 300 125g : 700	
Soupe miso	16	
Miso soup		

S U S H I B A R	NIGIRI		NIGIRI PREMIUM		2 PIÈCES
	Thon rouge Akami	26	Wagyu & foie gras	40	
	Akami red tuna		Wagyu & foie gras		
	Thon toro	32	Wagyu & caviar Oscetière	62	
	Toro tuna		Wagyu & Oscetière caviar		
	Sériole	28	Toro & caviar Oscetière	49	
	Hamachi		Toro & Oscetière caviar		
	Saumon	19	King crab & caviar Oscetière	56	
	Salmon		King crab & Oscetière caviar		
	Bar	22	ASSORTIMENT Hors premium		
	Seabass		5 pièces	59	
	SASHIMI		MAKI		6 PIÈCES
		3 PIÈCES	Maki thon épicé	38	
	Thon rouge Akami	32	Spicy tuna		
	Akami red tuna		Maki saumon, avocat	28	
	Thon toro	36	Salmon, avocado		
	Toro tuna		Maki crevette tempura	28	
	Sériole	30	Panko prawn		
	Hamachi		Maki végétarien	24	
	Saumon	24	Vegetarian		
Salmon		Maki King Crab	46		
Bar	26	King Crab			
Seabass		Maki Wagyu	65		
ASSORTIMENT		Wagyu Beef			
9 pièces	79				

SALADES

Salade de jeunes pousses	28
Vinaigrette wasabi, edamames Green salad, wasabi sauce, edamame beans	
King crab	54
Mesclun, tobiko, avocat, mizuna, miso yuzu King crab salad, tobiko, avocado, mizuna, yuzu miso	
Pousses d'épinards	27
Poutargue, vinaigrette truffée au yuzu, parmesan, bonito séchée Baby spinach, bottarga, truffled yuzu dressing, parmesan cheese, bonito flakes	
Calamars croustillants	22
Patate douce, mizuna Crispy squid salad, sweet potato, mizuna	
Salade d'asperges, ponzu daidai	38
Asparagus salad, ponzu daidai sauce	

TATAKI, CARPACCIO, TARTARES

Tataki de saumon	29
Togarashi, ponzu, huile de poivre Salmon tataki, togarashi, ponzu, pepper oil	
Tataki de thon rouge Akami	34
Sésame blanc, shiso vert Akami tataki, white sesame, green shiso	
Tataki de Wagyu	69
Truffe de Bourgogne, daikon yuzu Wagyu tataki, Burgundy truffle, yuzu daikon	
Carpaccio de sérieole	36
Soja au poivre noir, kombu shio Hamachi carpaccio, black pepper soy, kombu shio	
Tartare de bar	31
Ponzu, huile de yuzu Seabass tartar, ponzu, yuzu oil	
Tartare de toro, caviar Osciètre Impérial de Sologne	95
Toro tuna tartar, Imperial Sologne Osciètre caviar	

YAKITORI	2 PIÈCES	GYOZA	3 PIÈCES
Yakitori poulet, poireaux grillés	24	Gyoza volaille	24
Chicken yakitori, grilled leaks		Chicken gyoza	
Yakitori poulpe, gingembre épicé	32	Gyoza wagyu	28
Octopus yakitori, spicy ginger		Wagyu gyoza	
Yakitori Wagyu	55		
Wagyu yakitori			

POISSONS & FRUITS DE MER

Black cod miso Concombre, daikon Black cod miso, cucumber, daikon	55
King crab, beurre miso, shiso Piment rouge kosho King crab, miso butter, kosho red pepper	135
Bar Sauce au curry japonais Seabass, japanese curry sauce	42

VIANDES

Filet de bœuf 180g Mayonnaise truffée Beef filet, truffled mayonnaise	51
Pluma Ibérique, poivre sansho Iberian pork «Pluma», sansho pepper	49
Coquelet fermier mariné Ponzu et citron vert Marinated cockerel, ponzu and lime	38
Faux filet de Wagyu Kagoshima A5 200g Sauce au sésame Kagoshima Wagyu A5 sirloin steak, sesame sauce	135

ACCOMPAGNEMENTS

Riz vapeur Steam rice	8
Riz furikake Furikake rice	12
Broccolinis grillés Grilled broccolini	19
Champignons grillés Grilled mushrooms	22
Aubergine laquée au miso Miso eggplant	14

Fraisier Japonais Japanese strawberry shortcake	17
Assiette de pastèque Fresh watermelon	18
Tarte framboise, basilic thaï Raspberry tart, thai basil	22
Perles du Japon, coco, mangue et passion Japanese pearls, coco, mango and passion fruit	18
Citron givré, yuzu et basilic Frozen lime, yuzu and basil	16
Crème brûlée sésame noir Black sesame creme brulee	14
Tout chocolat Chocolate Cake	18

MOCHIS 3 PIÈCES

Chocolat, vanille, mangue, yuzu, matcha, coco Chocolate, vanilla, mango, yuzu, matcha, coconut	14
--	----

GLACES ET SORBETS 3 BOULES

Vanille, chocolat, passion, mangue, citron, fruits rouges Vanilla, chocolate, passion fruit, mango, lemon, red berries	14
--	----



Les tables Paris Society

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