

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	
Soupe miso	16
Miso soup	
Tempura de maïs, mayonnaise citron vert	18
Corn tempura, lime mayonnaise	
Galette de thon, tarama truffé	32
Crispy tuna toast, truffled tarama	
Tempura de rock shrimp, mayonnaise épicée	28
Rock shrimp tempura, spicy mayonnaise	
Riz croustillant : Toro épicé / Wagyu, wasabi	30 / 54
Crispy rice Spicy toro / Wagyu, wasabi	
 Caviar Osciètre Impérial de Sologne - «Maison Revka»	 50g : 300 125g : 700

S
U
S
H
I

B
A
R

NIGIRI		NIGIRI PREMIUM	
	2 PIÈCES		2 PIÈCES
Thon rouge Akami	26	Wagyu & foie gras	42
Akami red tuna		Wagyu & foie gras	
Thon toro	32	Wagyu & caviar Osciètre	64
Toro tuna		Wagyu & Osciètre caviar	
Sériole	28	Toro & caviar Osciètre	49
Hamachi		Toro & Osciètre caviar	
Saumon	19	King crab & caviar Osciètre	56
Salmon		King crab & Osciètre caviar	
Bar	22		
Sea bass			
ASSORTIMENT Hors premium		MAKI	6 PIÈCES
5 pièces	59	Maki thon épicé	38
		Spicy tuna	
SASHIMI	3 PIÈCES	Maki saumon, avocat	28
		Salmon, avocado	
Thon rouge Akami	32	Maki crevette tempura	28
Akami red tuna		Panko prawn	
Thon toro	36	Maki black cod	36
Toro tuna		Black cod	
Sériole	30	Maki végétarien	24
Hamachi		Vegetarian	
Saumon	24	Maki King Crab	46
Salmon		King Crab	
Bar	26	Maki Wagyu	65
Sea bass		Wagyu Beef	
ASSORTIMENT			
9 pièces	79		

Supplément Caviar Osciètre Impérial de Sologne
Supplément truffe melanosporum

30€/5gr
25€/5gr

SALADES

Jeunes pousses	28
Vinaigrette wasabi, edamame Green salad, wasabi dressing, 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, bonite séchée Baby spinach, bottarga, truffled yuzu dressing, Parmesan, bonito flakes	
Tempura black cod	38
Salade de choux, sauce sésame, padrón Cabbage salad, black cod tempura, sesame sauce, padrón peppers	

TATAKI, CARPACCIO, TARTARES

Tataki de saumon	29
Sésame, poireau, panko croustillant Salmon tataki, sesame, leek, crispy panko	
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 Saint-Jacques	36
Crème d'Isigny, yuzu, sésame, matcha Scallop carpaccio, Isigny cream, yuzu, sesame, matcha	
Carpaccio de poulpe	30
Oignons rouges, maïs frit, yuzu kosho, dashi Octopus carpaccio, red onions, crispy corn, kosho yuzu, dashi	
Tartare de dorade	31
Wasabi, yuzu, furikake Sea bream tartare, wasabi, yuzu, furikake	
Tartare de thon toro, crémeux sésame, caviar Osciètre	185
Toro tuna tartare, creamy sesame, Imperial Sologne Osciètre caviar	

YAKITORI

2 PIÈCES

Yakitori poulet, poireaux grillés	24
Chicken yakitori, grilled leeks	
Yakitori poulpe, gingembre épicé	32
Octopus yakitori, spicy ginger	
Yakitori Wagyu	69
Wagyu yakitori	

GYOZA

3 PIÈCES

Gyoza volaille	24
Chicken gyoza	
Gyoza Wagyu	28
Wagyu gyoza	

POISSONS & FRUITS DE MER

Black cod miso	55
Concombre, daikon	
Black cod miso, cucumber, daikon	
Poulpe grillé	42
Beurre miso, piment, gingembre	
Grilled octopus, miso butter, chili	
Bar	49
Poireau, cébettes tempura, sauce soja, yuzu, huile de sésame	
Sea bass, leek, tempura spring onions, soy sauce, yuzu, sesame oil	
Gambas black tiger 3 PIÈCES	44
Lait de coco, piment, ponzu	
Black tiger prawns, coconut milk, chili, ponzu	

VIANDES

Filet de bœuf	51
Mayonnaise truffée	
Beef filet, truffled mayonnaise	
Tonkatsu de veau	55
Oshinko, poivre sansho	
Veal tonkatsu, oshinko, sansho pepper	
Coquelet fermier mariné	38
Ponzu et citron vert	
Marinated cockerel, ponzu and lime	
Faux filet de Wagyu Kagoshima A5	155
Sauce au sésame	
A5 Kagoshima Wagyu sirloin, sesame sauce	

ACCOMPAGNEMENTS

Riz vapeur	8
Steamed rice	
Riz furikake	14
Furikake rice	
Broccolins grillés	22
Grilled broccolini	
Champignons grillés	26
Grilled mushrooms	
Aubergine laquée au miso	16
Miso-glazed eggplant	

Mille-feuille, vanille grillée, caramel beurre salé miso	17
Mille-feuille, roasted vanilla, miso salted butter caramel	
Mangue snackée, épices, sorbet passion	22
Seared mango, spices, passion fruit sorbet	
Mûn glacé, matcha, macadamia	20
Iced Mûn, matcha, macadamia	
Perles du Japon, ananas, coco	18
Tapioca pearls, pineapple, coconut	
Crème brûlée sésame noir	16
Black sesame crème brûlée	
Tout chocolat	18
All Chocolate	

MOCHIS	3 PIÈCES
--------	----------

Chocolat-noisette, vanille, matcha, sésame noir, coco, mangue	14
Chocolate-hazelnut, vanilla, matcha, black sesame, coconut, mango	

GLACES ET SORBETS	3 BOULES
-------------------	----------

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



Les tables Paris Society

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