

MÜN

À	Edamame, sel de shiso & kombu	12
	Edamame beans, shiso salt & kombu	
P	Galette de thon, tarama à la truffe d'été	32
A	Tuna crispy toast, truffled tarama	
R	Tempura de rock shrimp	26
T	Mayonnaise épicée	
A	Rock shrimp tempura, chili mayonnaise	
G	Calamars croustillants, jalapeños	24
E	Piment rouge kosho	
R	Crispy calamari, jalapeños, kosho red pepper	
	Soupe miso	16
	Champignons, tofu, mizuna	
	Miso soup, mushrooms, tofu, mizuna	
	Caviar Oscietre Impérial de Sologne - «Maison Revka»	50g : 300 125g : 700

S	NIGIRI	2 PIÈCES	MAKI	5 PIÈCES
U	SASHIMI	3 PIÈCES	GUNKAN	2 PIÈCES
S	Thon rouge Akami	26/32	Maki thon épicé	35
H	Akami red tuna		Spicy tuna	
I	Thon rouge Otoro	32/36	Maki saumon, avocat	25
B	Otoro red tuna		Salmon, avocado	
A	Sériole	28/30	Maki crevette tempura	24
R	Hamachi		Panko prawn	
	Saumon	19/24	Maki concombre & sésame	22
	Salmon		Cucumber and sesame	
	Bar	26/30	Maki King Crab	44
	Seabass		King Crab	
	SPECIAL NIGIRI 2 PIÈCES		Maki Wagyu A5	58
	Wagyu & foie gras	42	A5 Wagyu Beef	
	Wagyu & foie gras			
	Wagyu & caviar Baeri	58	Gunkan saumon, Ikura	26
	Wagyu & Baeri caviar		Salmon, Ikura eggs	
	Otoro & caviar Baeri	49		
	Otoro & Baeri caviar			

SALADES

King crab	52
Mesclun, tobiko, avocat, mizuna, miso yuzu	
King crab salad, tobiko, avocado, mizuna, yuzu miso	
Pousses d'épinards	27
Poutargue, vinaigrette yuzu à la truffe, parmesan, bonite séchée	
Baby spinach, bottarga, truffled yuzu dressing, parmesan cheese, bonito flakes	
Calamars croustillants	24
Patate douce, mizuna	
Crispy squid salad, sweet potato, mizuna	
Salade de jeunes pousses, vinaigrette wasabi, edamames	26
Green salad, wasabi sauce, edamame beans	

TATAKI, CARPACCIO, TARTARES

Tataki de saumon	28
Togarashi, ponzu, huile de poivre	
Salmon tataki, togarashi, ponzu, pepper oil	
Tataki de thon rouge	34
Sésame blanc, jalapeño	
Red tuna tataki, white sesame, jalapeño	
Carpaccio de sérieole	36
Soja au poivre noir, kombu shio	
Hamachi carpaccio, black pepper soy, kombu shio	
Tartare de bar	29
Ponzu, huile de yuzu	
Seabass tartar, ponzu, yuzu oil	
Tartare de thon, avocat, caviar Baeri	105
Tuna tartar, avocado, Baeri caviar	
Tataki de Wagyu	85
Truffe de Bourgogne, daikon yuzu	
Wagyu tataki, Burgundy truffle, yuzu daikon	

YAKITORI

2 PIÈCES

GYOZA

3 PIÈCES

Yakitori poulet, oignons nouveaux	20
Chicken yakitori, spring onions	
Yakitori poulpe, gingembre épicé	32
Octopus yakitori, spicy ginger	
Yakitori champignons, sauce ponzu	21
Mushrooms yakitori, ponzu sauce	
Gyoza volaille	24
Chicken gyoza	
Gyoza Wagyu	28
Wagyu gyoza	

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 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	10
Broccolins, sauce wafu Grilled broccolins, wafu sauce	19
Maïs grillés, beurre chili ponzu, sésame Grilled corn, chili ponzu butter, sesame	22
Champignons Portobello Portobello mushrooms	14
Aubergine laquée au miso Miso eggplant	14

D
E
S
S
E
R
T
S

Tout chocolat	16
Chocolate Cake	
Agrumes marinés au miel japonais, glace saké	22
Marinated citrus with japanese honey, sake icecream	
Cheesecake matcha	14
Cheesecake matcha	
Crème brûlée sésame noir	14
Black sesame creme brulee	
Soufflé pamplemousse, glace au thé japonais Hojicha	18
Grapefruit «soufflé», japanese tea Hojicha icecream	
Mangue fraîche	18
Fresh mango	
Citron givré, yuzu et basilic	22
Frozen lime, yuzu and basil	

MOCHIS 3 PIÈCES

Chocolat, vanille, passion, yuzu, matcha, coco	14
Chocolate, vanilla, passion fruit, yuzu, matcha, coconut	

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 - Apicius - Louie - Perruche -
 Il Bambini Club - Le Piaf - Bonnie - Mondaine - Dar Mima - Maison Revka - Laurent -
 Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's