

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	
	Caviar Oscietre Impérial de Sologne - «Maison Revka»	50g : 300 125g : 700
	Soupe miso	16
	Miso soup	
	Soupe tsukune	18
	Tsukune soup	

S
U
S
H
I

B
A
R

NIGIRI		2 PIÈCES	
Thon rouge Akami	26	NIGIRI PREMIUM	
Akami red tuna			
Thon toro	32		
Toro tuna			
Sériole	28		
Hamachi			
Saumon	19		
Salmon			
Bar	22		
Seabass			
SASHIMI		3 PIÈCES	
Thon rouge Akami	32	MAKI	
Akami red tuna			
Thon toro	36		
Toro tuna			
Sériole	30		
Hamachi			
Saumon	24		
Salmon			
Bar	26		
Seabass			
ASSORTIMENT			
9 pièces	79	6 PIÈCES	
		ASSORTIMENT Hors premium	
Wagyu & foie gras	42		
Wagyu & foie gras			
Wagyu & caviar Baeri	59		
Wagyu & Baeri caviar			
Otoro & caviar Baeri	49		
Otoro & Baeri caviar			
ASSORTIMENT			
5 pièces	55		
Maki thon épicé	30		
Spicy tuna			
Maki saumon, avocat	26		
Salmon, avocado			
Maki crevette tempura	26		
Panko prawn			
Maki végétarien	22		
Vegetarian			
Maki King Crab	44		
King Crab			
Maki Wagyu	58		
Wagyu Beef			

SALADES

Salade de jeunes pousses	28
Vinaigrette wasabi, edamames Green salad, wasabi sauce, edamame beans	
King crab	52
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	

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	55
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

Yakitori poulet, poireaux grillés	24
Chicken yakitori, grilled leaks	
Yakitori poulpe, gingembre épicé	32
Octopus yakitori, spicy ginger	
Yakitori Wagyu	55
Wagyu yakitori	

GYOZA

3 PIÈCES

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 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
Broccolins, sauce wafu Grilled broccolins, wafu sauce	19
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	22
	Fresh mango	
	Citron givré, yuzu et basilic	16
	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 - Le Pompon