

MUN

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 Osciètre 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 Osciètre	62	
	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	ASSORTIMENT Hors premium		
	Seabass		5 pièces	59	
	SASHIMI		MAKI		6 PIÈCES
		3 PIÈCES			
	Thon rouge Akami	32	Maki thon épicé	38	
	Akami red tuna		Spicy tuna		
	Thon toro	36	Maki saumon, avocat	28	
	Toro tuna		Salmon, avocado		
	Sériole	30	Maki crevette tempura	28	
	Hamachi		Panko prawn		
	Saumon	24	Maki végétarien	24	
	Salmon		Vegetarian		
	Bar	26	Maki King crab	46	
	Seabass		King Crab		
	ASSORTIMENT		Maki Wagyu	65	
	9 pièces	79	Wagyu Beef		

SALADES

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

TATAKI, CARPACCIO, TARTARES

Tataki de saumon Sésame, poireau, panko crispy Salmon tataki, sesame, leek, crispy panko	29
Tataki de thon rouge Akami Sésame blanc, shiso vert Akami tataki, white sesame, green shiso	34
Tataki de Wagyu Truffe de Bourgogne, daikon yuzu Wagyu tataki, Burgundy truffle, yuzu daikon	69
Carpaccio de sériole Shio kombu, shiso, umé, sauce ponzu poivre Yellowtail carpaccio, shio kombu, shiso, ume, ponzu pepper sauce	36
Carpaccio de poulpe Oignons rouges, maïs frit, yuzu kosho, dashi Octopus carpaccio, red onions, crispy corn, yuzu kosho, dashi	30
Tartare de bar Ponzu, huile de yuzu Sea bass tartar, ponzu, yuzu oil	31
Tartare de thon otoro, caviar Osciètre Impérial de Sologne Otoro tuna tartar, Imperial Sologne Osciètre caviar	95

YAKITORI	2 PIÈCES	GYOZA	3 PIÈCES
Yakitori poulet, poireaux grillés	24	Gyoza volaille	24
Chicken yakitori, grilled leeks		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 Poireau, cébettes tempura, sauce soja, yuzu, huile de sésame Sea bass, leek, tempura spring onions, soy sauce, yuzu, sesame oil	49
Gambas black tiger 3 PIÈCES Lait de coco, piment, ponzu Black tiger prawns, coconut milk, chili, ponzu	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 grillés Grilled broccolini	19
Champignons grillés Grilled mushrooms	22
Aubergine laquée au miso Miso eggplant	14

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

MOCHIS 3 PIÈCES

Chocolat-noisette, vanille, mangue, passion, framboise-citron, coco 14
Chocolate-hazelnut, vanilla, mango, passion fruit, raspberry-lemon, 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 - Le Grand Véfour