MŪN

POUR COMMENCER

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 Oscietre Impérial de Sologne - «Maison Revka» 50g : 300
125g : 700

SUSHI BAR

NIGIRI — 2 PIÈCES

Thon rouge Akami 26
Akami red tuna

Thon toro 32
Toro tuna

Sériole 28
Hamachi

Saumon 19
Salmon

Bar 22
Sea bass

ASSORTIMENT NIGIRI
5 pièces 59

SASHIMI — 3 PIÈCES

Thon rouge Akami 32
Akami red tuna

Thon toro 36
Toro tuna

Sériole 30
Hamachi

Saumon 24
Salmon

Bar 26
Sea bass

ASSORTIMENT SASHIMI
9 pièces 79

NIGIRI PREMIUM — 2 PIÈCES

Wagyu & foie gras 42
Wagyu & foie gras

Wagyu & caviar Oscietre 64
Wagyu & Oscietre caviar

Toro & caviar Oscietre 49
Toro & Oscietre caviar

King crab & caviar Oscietre 56
King crab & Oscietre caviar

MAKI — 6 PIÈCES

Maki thon épicé 38
Spicy tuna

Maki saumon, avocat 28
Salmon, avocado

Maki crevette tempura 28
Panko prawn

Maki black cod 36
Black cod

Maki végétarien 24
Vegetarian

Maki King Crab 46
King Crab

Maki Wagyu 65
Wagyu Beef

Supplément Caviar Oscietre Impérial de Sologne 30€/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 Oscietre 185
Toro tuna tartare, creamy sesame, Imperial Sologne Oscietre 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

Supplément Caviar Oscietre Impérial de Sologne 30€/5gr

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

Broccolinis grillés 22
Grilled broccolini

Champignons grillés 26
Grilled mushrooms

Aubergine laquée au miso 16
Miso-glazed eggplant

Prix net ttc en euros service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Origine des viandes France, Allemagne, Hollande, Japon.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

DESSERTS

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

Mūn glacé, matcha, macadamia 20
Iced Mūn, 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