

# ENTREES FROIDES

<b>SHAKE NO KIZAMI</b>	17
Tataki saumon, cream cheese, kizami wasabi	
<b>HAMACHI NO KYURI</b>	22
Maki de concombre, tartare de Yellow Tail, caviar de tomates	
<b>YASAI</b>	16
Légumes croquants, sauce Caesar japonaise	
<b>SHAKE HARUMAKI</b>	18
Rouleau de saumon, concombre et shiso, sauce yuzu wasabi	
<b>MAGURO KAKUGIRI</b>	19
Tataki de thon, miso de tomates séchées, flocons de tempura	
<b>HARUMAKI YASAI</b> ●	16
Rouleau concombre, avocat, roquette, fromage frais, sauce chili garlic	
<b>SHAKE BUBU</b>	18
Sashimi saumon, sésame fumé et riz soufflé, vinaigrette au ponzu	
<b>SUZUKI USUZUKURI</b>	21
Tiradito de bar, sauce agrumes et piment jaune	
<b>SHAKE NO TARUTO</b> ●	13
Emincé de saumon sur une galette craquante, sauce yuzu soy	
<b>MAGURO NO TARUTO</b>	15
Emincé de thon sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
<b>TAI SASHIMI KINUGAWA STYLE</b> ●	23
Sashimi de daurade, sauce agrumes et miso séché	
<b>HARUMAKI OMARU</b>	33
Rouleau de printemps au homard, sauce agrumes	
<b>HAMACHI YUZU SHOYU</b>	20
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	
<b>TORO TARTARE</b>	20
Tartare de thon au caviar	
<b>CARPACCIO NEW STYLE</b>	
Thon	18
Saumon	17
Daurade	18

## BOISSONS FRAICHES

EVIAN 75CL	8
BADOIT 75CL	8
COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZERO 33CL	7
SPRITE / SCHWEPPES TONIC / GINGER BEER / GINGER ALE 25CL	6

## BIERE

ASAHI 33CL	8
------------	---

## JUS DE FRUITS

TOMATE / CRANBERRY / ANANAS / POMME 20CL	6
--	---

## BOISSONS CHAUDES

THES JAPONAIS, INFUSIONS	6
CAFE, DECAFEINE	3

# ROSES

## CÔTES DE PROVENCE AOC/AOP

DOMAINE DE LA ROUILLÈRE	36
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, Grande Réserve	40
VAL D'ASTIER	46
DOMAINE BERTAUD BELIEU	48
CHÂTEAU MINUTY, Prestige	54
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, Cuvée Symphonie	55
MAISON ANGELVIN, Prestige	60
CHÂTEAU MINUTY, Rose et Or	70
DOMAINE OTT, Château de Selles	75
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, Cuvée -LB-	95
CHÂTEAU MINUTY « 281 »	125
CHÂTEAU D'ESCLANS, Garrus	195
MAGNUM Domaine de la Rouillère	75
MAGNUM Domaine de la Rouillère, Grande Réserve	84
MAGNUM Château Minuty, Rosé et Or	142
MAGNUM Domaine Ott, Château de Selles	162
MAGNUM Château Minuty « 281 »	248

# BLANCS

## CÔTES DE PROVENCE AOC/AOP

DOMAINE DE LA ROUILLÈRE	36
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, Cuvée Grande Réserve	46
MIRAVAL	52
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, Cuvée Symphonie	55
DOMAINE OTT, Clos Mireille	70

## PROVENCE VDP VAR

CHÂTEAU MINUTY, Blanc et Or	70
-----------------------------	----

## VAL DE LOIRE AOC

SANCERRE, Signature, Pascal Jolivet 2018	58
POUILLY-FUMÉ, Domaine Ladoucette 2017	70
POUILLY-FUMÉ, Baron de L 2015	105

## BOURGOGNE

CHABLIS, Jean-Marc Brocard 2018	55
POUILLY-FUISSÉ, Domaine de Bois Rosier 2014	68
SAINT-ROMAIN, Alain Gras 2016	75
CHABLIS 1ER CRU, Fourchaume, Jean-Marc Brocard 2017	79
CHASSAGNE-MONTRACHET, Les Chênes Fernand Pillot 2015	130
MEURSAULT, Les Tillets Alain Gras 2015	140
CORTON CHARLEMAGNE, Grand Cru Rapet 2015	290

# ENTREES CHAUDES

<b>EBI ASPARA ABURI</b>	23
Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic	
<b>AGE GYOZA</b>	15
Raviolis frits poulet et légumes	
<b>EBI HARUMAKI</b> 🍣	19
Croustillant de gambas et shiso	
<b>NASU DENGAKU</b>	13
Aubergine gratinée de miso sucré	
<b>MISO SHIRU</b> Soupe miso	6
<b>EDAMAME</b>	7
<b>SHISHITO PEPPERS</b>	11
Piquillos frits, sauce miso	

# SALADES

<b>CEVICHE</b>	18
Salade péruvienne à la façon japonaise	
<b>WAKADORI</b>	15
Salade Caesar, creamy wasabi	
<b>INGEN SALADA</b>	13
Haricots verts & champignons de Paris, crème de sésame	
<b>BABY SPINACH ASPARA SALADA</b> 🍣	16
Pousses d'épinards, asperges vertes grillées, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	
<b>EBITEN SALADA</b> 🍣	15
Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	
<b>KYURI WAKAME</b>	11
Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	

# TEMPURA

<b>CREVETTES</b>	31
<b>LEGUMES</b>	16
<b>ASSORTIMENT</b>	27

# POISSONS

<b>SUZUKI PIRI MUSHI</b> 🌱	28
Filet de bar vapeur, vinaigrette piment vert	
<b>FRITTO MISTO</b>	27
Sauce Nihon tartare	
<b>EBI NO PANKO</b>	22
Crevettes panées, sauce yuzu miso	
<b>MAGURO STEAK</b>	34
Steack de thon mi-cuit, sauce vierge au shiso	
<b>GINDARA SAIKYO YAKI</b>	36
Black Cod grillé mariné à la sauce miso	
<b>EBI NO YAKIMONO</b> 🌱	30
Gambas poêlées spicy, lait de coco, miso coréen	

# VIANDES & VOLAILLES

<b>TORI NO ROSTO</b> 🌱	26
Suprême de poulet, sauce teriyaki ginger	
<b>GYU FILET</b>	34
Filet de boeuf poêlé, sauce spicy karami	
<b>GYU BEARNAISE</b>	30
Faux-filet poêlé, sauce béarnaise à la japonaise	

# ACCOMPAGNEMENTS

<b>BROCCOLINI POÊLÉS, SAUCE SÉSAME</b>	10
<b>HARICOTS VERTS POÊLÉS, SAUCE SOJA</b>	10
<b>SALADE DE MESCLUN</b>	9
<b>GARLIC RICE</b>	6
<b>RIZ NATURE</b>	4

<b>CÔTES DE PROVENCE AOC/AOP</b>	
<b>DOMAINE DE LA ROUILLÈRE</b>	36
<b>DOMAINE DE LA ROUILLÈRE</b> , Cuvée Grande Réserve	46
<b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE</b> , Cuvée Symphonie	55
<b>DOMAINE BERTAUD BELIEU</b>	58
<b>CHÂTEAU MALHERBE</b> , Cuvée Pointe du Diable	60
<b>CHÂTEAU MINUTY</b> , Rouge et Or	70
<b>DOMAINE OTT</b> , Château de Selles	75
<b>DOMAINE DE LA ROUILLÈRE</b> , Cuvée -LB-	95
<b>BANDOL AOC</b>	
<b>CHÂTEAU VANNIÈRES</b>	65
<b>VAL DE LOIRE AOC</b>	
<b>SANCERRE</b> , Signature, Pascal Jolivet 2018	58
<b>BOURGOGNE AOC</b>	
<b>MERCUREY LA CHARMÉE</b> , Domaine Brintet 2016	52
<b>BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU</b> , Les Cent Vignes, Arnoux Père & Fils 2015	95
<b>VOLNAY VIEILLES VIGNES</b> , Didier Lagrange 2016	110
<b>POMMARD LES PERRIÈRES</b> , Domaine J.Michel Gaunoux 2013	135
<b>CORTON, CLOS DU ROI GRAND CRU</b>	155
Domaine Dubreuil Fontaile 2014	
<b>VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU</b> ,	170
Les Beaumonts, F.Confuron Gindre 2014	
<b>CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU</b> , Roumier 2014	210
<b>CORTON GRAND CRU</b> , Clos des Cortons, Domaine Faiveley 2011	315
<b>CLOS VOUGEOT GRAND CRU</b> , Domaine Drouhin Laroze 2011	345
<b>ECHEZEAUX GRAND CRU</b> , Domaine Faiveley 1999	395
<b>RHONE AOC</b>	
<b>CROZES-HERMITAGE</b> , Les Jalets, P.Jaboulet 2016	52
<b>SAINT-JOSEPH</b> , Cavanos, Y.Cuilleron 2016	65
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> , Château Mont Redon 2013	79
<b>CÔTE RÔTIE</b> , S. Ogier 2014	165

# ROUGES

## MOULIS EN MÉDOC AOC

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2014	85
MAGNUM CHASSE-SPLEEN 2015	220

## SAINT-ÉMILION AOC

CHÂTEAU PETIT CORBIN D'ESPAGNE 2012	70
CHÂTEAU BARDE-HAUT 2006	85
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC 2014	94
CHÂTEAU MONBOUSQUET 2014	112
CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2010	176
CHAPELLE D'AUSONE 2004	610
LE PETIT CHEVAL 2010	690
MAGNUM Château La Tour Figeac 2000	560
MAGNUM Le Petit Cheval 2004	1200

## PAUILLAC AOC

FLEUR DE PÉDESCLAUX 2014	80
CHÂTEAU PÉDESCLAUX 2014	105
RÉSERVE DE LA COMTESSE 2015	125
CHÂTEAU PICHON Comtesse de Lalande 2011	380
CHÂTEAU LYNCH BAGES 2005	565
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2005	890
MAGNUM Réserve de la Comtesse 2012	280

## MARGAUX AOC

CHÂTEAU SIRAN 2014	75
LA SIRÈNE DE GISCOURS 2015	110
CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2009	210
CHÂTEAU D'ISSAN 2009	290
ALTER EGO 2010	345
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 1996	620
CHÂTEAU PALMER 2008	660

MÉDOC AOC CHÂTEAU POTENSAC 2012	70
---------------------------------	----

POMEROL AOC CHÂTEAU HAUTES GRAVES BEAULIEU 2014	75
---	----

PESSAC-LEOGNAN AOC CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2014	235
--	-----

## SAINT-ESTÈPHE AOC

CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR 2014	72
CHÂTEAU LE CROK 2009	95
CHÂTEAU DE PEZ 2012	95
CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2000	240
COS D'ESTOURNEL 1995	550
MAGNUM Château Haut-Beauséjour 2014	148
MAGNUM Château de Pez 2012	196

## SAINT-JULIEN AOC

CHÂTEAU LAGRANGE 2014	106
CLOS DU MARQUIS 2005	270
CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2014	290
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2008	335

# SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

LES SPECIALITES :	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
<b>TORO</b> Thon gras	8	26
<b>IKURA</b> Œufs de saumon	6	24
<b>SPICY TUNA</b> Croustillant spicy tuna	9	-
<b>UNAGI</b> Anguille grillée	8	32
<b>OMARU</b> Homard	12	-
<b>LES CLASSIQUES :</b>		
<b>TAI</b> Daurade royale	5	20
<b>SUZUKI</b> Bar	6	20
<b>MAGURO</b> Thon rouge	6	27
<b>SHAKE</b> Saumon	5	20
<b>IKA</b> Blanc de seiche	5	18
<b>HAMACHI</b> Yellow Tail	7	24
<b>EBI / AMAEBI</b> Crevette cuite / douce	5	18

## MAKI (6 PIECES)

<b>SPICY TUNA</b> Thon sauce épicée	11
<b>HAMACHI</b> Yellow Tail, sauce yuzu pimentée	12
<b>NEGITORO</b> Thon gras	12
<b>UNAGI</b> Anguille	13
<b>TEKKA</b> Thon	10
<b>SHAKE</b> Saumon	9
<b>KAPPA</b> Concombre	7

## CALIFORNIA (6 PIECES)

<b>MAGURO</b> Thon cuit, concombre, caviar de tomates séchées	14
<b>GINDARA</b> Black Cod grillé mariné à la sauce miso et concombre	15
<b>EBI TEMPURA</b> Tempura de crevettes	16
<b>SHAKE NO ABURI</b> Saumon mi-cuit, sauce ponzu	28
<b>MAGURO NO ABURI</b> Thon mi-cuit, sauce yuzu soy	30
<b>TEKKA</b> Thon	11
<b>SHAKE</b> Saumon	10
<b>YASAI</b> Végétarien	8

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

## DESSERTS

<b>VERRINE AU YUZU</b>	14
<b>TARTE TROPÉZIENNE</b>	14
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	12
Glace au matcha	
<b>MOCHI ICE</b>	à la pièce 7
<b>GYOZA POMME TIÈDE ET CANNELLE</b>	Glace vanille 12
<b>ALOE VERA</b>	12
Fruits frais et compotée de yuzu	
<b>ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES</b>	16
<b>GLACES - SORBETS</b>	2 boules 10
<b>NOUGAT MOU</b> au sésame	6
<b>GINGEMBRE CONFIT</b>	5

## COCKTAILS

<b>SAKURI</b> 10CL	14
Sake / jus de litchi / Chambord / Sakura	
<b>GARI GARI</b> 7CL	15
Vodka Ketel One / Cointreau / jus de citron / gingembre	
<b>SENDO</b> 7CL	16
Gin Tanqueray / citron vert / Cointreau / menthe fraîche	
<b>JAPANESE OLD FASHIONED</b> 12CL	16
Whisky Toki / Galliano / vanille / citron	
<b>UMESHU SOUR</b> 12CL	16
Umeshu / gin Tanqueray / jus de citron / blanc d'œuf	
<b>TOKYO MULE</b> 13CL	16
Gin Roku / ginger beer / jus de citron	
<b>PINK LIZHI</b> 15CL	18
Champagne Roederer / liqueur de litchi / crème de cerise	

## MOCKTAILS

<b>MINTO</b> 14CL	12
Menthe fraîche / framboise / citron vert / limonade	
<b>LANOKO</b> 14CL	12
Jus d'ananas / sorbet coco	
<b>RED FRUITS</b> 14CL	12
Confiture de fraises / framboises fraîches / jus de cranberry	

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

# CHAMPAGNE

BLANCS	15cl	75cl	150cl
ROEDERER Brut Premier	16	150	300
MOËT & CHANDON Impérial		150	300
VEUVE CLIQUOT		150	
RUINART Blanc de Blancs	26	240	490
DOM PÉRIGNON		420	890
CRISTAL ROEDERER		420	890
ROSES			
ROEDERER Rosé		180	
LAURENT PERRIER Rosé	20	250	500
RUINART Rosé		250	

# VINS AU VERRE

ROSES	15cl
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, Côtes de Provence	7
CHÂTEAU MINUTY, Rose et Or, Côtes de Provence	12
BLANCS	
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, Côtes de Provence	7
CHABLIS, Jean-Marc Brocard, Bourgogne	10
ROUGES	
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, Côtes de Provence	7
CHÂTEAU DE RIEUFRET, Graves	10

# SAKE

	15cl	72cl
KUHEIJI GRADE 50 (Sec)	21	105
DASSAI 50 (Floral)	23	110

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros