



KISSATEN le café

7/7 · 10h - 18h



iRASSHAI



THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS • Yamamasa Koyamaen

Sencha - Thé vert tasse	_____	5.5€
théière	_____	8€
Hojicha - Thé vert torréfié tasse	_____	5€
théière	_____	7€
Genmaicha - Thé vert, riz grillé et matcha tasse	_____	5€
théière	_____	7€

THÉS D'EXCEPTION • Ippodo

Matcha - Thé vert en poudre	_____	10€
Gyokurô - Thé vert premium	_____	12€

THÉS GLACÉS • En Tea

Sencha glacé - Thé vert glacé	_____	5€
Sencha au yuzu glacé - Thé vert au yuzu glacé	_____	6€

INFUSIONS

Mugicha - Orge torréfié (chaud ou froid)	_____	5.5€
Biwacha - Feuilles de néflier	_____	5€
Sobacha - Sarrasin torréfié	_____	5.5€

LATTE

Matcha latte	_____	6€
Hojicha latte	_____	5.5€
Latte du moment	_____	sur demande

Pour toutes nos boissons lactées, nous vous _____ +0.5€
proposons une option lait végétal



Retrouvez nos thés et soft à l'épicerie



prix en euros - taxes et service compris - chèques non acceptés



CAFÉS

CLASSIQUES · torréfié par l'Arbre à Café

Espresso simple	_____	3€
double	_____	4.5€
Americano	_____	4.5€
Latte	_____	6€
Cappuccino	_____	5.5€
Supplément extra shot	_____	1.5€

MÉTHODES DOUCES · torréfié à Kyoto par Weekenders

Cold brew	_____	5.5€
V60 - café filtre	_____	7€

CAFÉ EN GRAIN · torréfié à Kyoto par Weekenders café d'Éthiopie · variété : heirloom · fermentation : naturelle

200g	_____	12€
------	-------	-----



AUTRES BOISSONS

Affogato - Glace vanille avec un espresso	_____	5.5€
Matchaffogato - Glace vanille avec shot de matcha	_____	6.5€
Chocolat chaud au kinako	_____	6€
Yuzunade maison	_____	4€
Yuzunade maison pétillante	_____	4.5€
Amazake au yuzu	_____	4.5€
Eau pétillante	_____	4€

Le KISSATEN · le café



ouvre ses portes dès 10h.

À partir de midi, on y déguste dans une ambiance détendue et conviviale des plats emblématiques du Japon.

Pour les becs sucrés, on craque pour un goûter dépayçant et gourmand.

À partir de 18 heures, changement d'ambiance et place au **SAKABA · le bar** !
On y débute la soirée, ou on la termine en beauté, avec un cocktail japonais ou une dégustation experte de saké.



À DÉGUSTER SUR PLACE

LES PLATS · de 11h à 15h

 Yasai soba - nouilles de sarrasin aux légumes chaudes — 16€ Nouilles de sarrasin, légumes de saison, sauce mentsuyu (à base de dashi végétal, sauce soja, mirin et sucre)
Matcha soba salada - nouilles de sarrasin au matcha froides — 15€ nouilles de sarrasin au thé matcha, poitrine de porc, tomates, oignon rouge, algue nori, sauce au gingembre et à l'huile de sésame
 Salade pomme de terre et oeuf mollet — 9€ pomme de terre, cébette, persil, oignons frits, oignon rouge, concombre, carotte, oeuf mollet mariné
Salade César wafu — 13.5€ salade romaine, oeuf, poulet au yuzu, parmesan, croûtons, sauce soja, mayonnaise sésame blanc

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

 Onigiri céleri et miso — 4.5€ boulette de riz, céleri branche, miso et algue nori
Onigiri thon mayo sésame — 5€ boulette de riz, thon, mayonnaise, huile de sésame et algue nori
Onigiri saumon — 6€ boulette de riz, saumon et algue nori
Onigiri niku miso — 5.5€ boulette de riz, boeuf haché, gingembre et algue nori
Onigiri spicy bacon — 5€ boulette de riz, bacon épicé et algue nori
Sando torikatsu — 14.5€ Poulet pané, légumes et sauce katsu
Brownie sésame noir — 4€
Cookie moelleux — 3€ Miso blanc, chocolat noir et sésame
Panna cotta sésame noir — 7€
Tiramisu hojicha — 7€ Tiramisu au thé vert torréfié hojicha
Cake yuzu sésame — 5€ Cake au yuzu et sésame noir sans gluten
Mochi · en collaboration avec La Maison du Mochi — 4€ Sésame noir, matcha, yuzu ou parfum du moment
Chiffon cake marbré — 5€ Gâteau moelleux marbré au matcha et cacao



iRASSHAI

Le nouveau rendez-vous des
amateurs de cuisine japonaise.

Au menu ?

Une épicerie, deux restaurants,
un café/bar, des cours de cuisine
et bien plus encore !

Rendez-vous sur irasshai.co
pour découvrir notre concept
et nos ingrédients japonais !



@irasshai.paris