

BIWAN - la table

menu de mai



MENU DÉGUSTATION EN 5 TEMPS

55€

Temps 1

胡麻豆腐・GOMA TOFU

Tofu de sésame

Temps 2

アスパラ黄身酢掛け・KIMIZUKAKE D'ASPERGES

Asperges sauce kimizu

Temps supplémentaire · option à 25€

5 種盛り合わせ・MORIAWASE DE SASHIMI

Assortiment sashimi de 5 poissons (13 pièces)

Temps 3

牛肉の炭火焼・SUMIBIYAKI DE BOEUF

Faux-filet grillé au charbon

Boeuf (origine France) · - ou *option boeuf Wagyu (origine Japon) à 20€*

銀鱈の西京焼き・MORUE CHARBONNIÈRE SAIKYO-YAKI

Morue charbonnière marinée dans du miso

天ぷらの盛り合わせ・MORIAWASE DE TEMPURA

Assortiments de 7 tempura de légumes et de poissons (option végétarienne possible)

Temps 4

焼きお握り茶漬け・YAKI ONIGIRI OCHAZUKE

Onigiri grillé, saumon, algue arare et cébette dans un bouillon dashi au kombu

讃岐うどん・SANUKI UDON

Nouilles udon fines, bambou et cébette servis dans un bouillon

Temps 5

抹茶アイスクリームパフェ・PARFAIT GLACÉ MATCHA

Meringue, glace et granité matcha, chantilly vanille et sauce matcha

味噌シュークリーム・CHOUX MISO YUZU

Choux, confiture de lait au miso, crémeux yuzu, tuile de sésame et sorbet yuzu

ミルフィーユ仕立て・FAUX MILLE-FEUILLE

Crêpes dentelles, crème café, chocolat et sésame noir, praliné, grué de cacao et glace café

au choix

au choix

au choix

APÉRITIFS / DIGESTIFS

UMESHU SHIKOMI · Liqueur de prune au saké	8cl	9.5€
UMESHU SHIKOMI TONIC · Servi avec du tonic	16cl	12€
UMESHU MAJO NO KATAOMOI · Liqueur de prune	4cl	14.5€
YUZUSHU SEIFUKU · Liqueur de yuzu	8cl	8.5€
YUZUSHU SEIFUKU TONIC · Servi avec du tonic	16cl	10€
GIN TONIC · Gin japonais du moment	16cl	13.5€
TOKI JAPANESE BLENDED WHISKY · Rond et doux, rafraîchissant, aux notes d'agrumes et une finale épicée	4cl	11€
HAKUSHU WHISKY 12 ANS · Single malt aux saveurs florales riches et complexes, avec une note fumée et une grande fraîcheur	4cl	19€
NIKKA DAYS · Whisky de grain et de malt, fruité et onctueux, aux notes florales et fruitées	4cl	9.5€
NIKKA DAYS HIGHBALL · servi avec de l'eau pétillante et des glaçons	12cl	12.5€

BIÈRES

ASAHI 5% · Pression	25cl/50cl	5€/9€
ASAHI SUPER DRY 0.0%	33cl	7€
MARIHANA, IPA · COEDO · Arôme de houblon délicat et citron	33cl	9€
SHIRO, ALE · COEDO · Légère avec peu d'amertume	33cl	9€
SHIKKOKU, BLACK LAGGER · COEDO · Agréable et douce au palais	33cl	9€

SOFTS

JUS DE RHUBARBE PÉTILLANT · Vergers de Milly	33cl	7.5€
THÉ NOIR YUZU GLAÇÉ · La Boissonnerie de Paris	25cl	5.5€
COCA-COLA OU COCA-COLA 0	33cl	5.5€
RAMUNE ORIGINAL MÉDAILLE D'OR	25cl	6.5€

EAUX filtrées Aquachiara

EAU PLATE	75cl	offerte
EAU GAZEUSE	75cl	5€

CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO	2.5€
DOUBLE EXPRESSO	3.5€
CAFÉ ALLONGÉ	3€

THÉS & INFUSIONS

THÉ SENCHA SASAKI SEICHA	5€
THÉ HOJICHA YAMAMASA · Thé vert torréfié	5€
THÉ GENMAICHA SASAKI SEICHA · Thé vert, riz grillé et matcha	4€
SOBACHA · Infusion de sarrasin torréfié	4€
MUGICHA · Infusion d'orge torréfié	5.5€

SAKÉS

	verre 10cl	bouteille 30cl*/72cl
Sakés traditionnels		
KUROMATSU SENJO · JUNMAI	6€	31€
Sec, fin et droit. Sa fraîcheur est très agréable en bouche		
KURO OBI DODO YAMAHAI · JUNMAI	9€	52€
Un saké terreux intensément complexe, riche et corsé		
TENGORI · JUNMAI		58€
Saké confectionné à partir de d'une méthode ancestrale. Expressif, riche et complexe		
Sakés modernes		
AWAYUKI SPARKLING · JUNMAI*		26.5€
Saké pétillant, léger et fruité avec des notes florales en fin de bouche		
SHIRAKAWAGO SASANIGORI · JUNMAI GINJO*		21.5€
Saké à la robe blanche laiteuse et à la texture crémeuse agréable		
KISEKI NO OSAKE · JUNMAI GINJO	9€	54€
Saké au nez de fruits exotiques, avec des notes d'anis, de champignons et de réglisse. En bouche, l'attaque est riche, légèrement mentholée, poivrée et fraîche		
KUROMATSU SENJO · JUNMAI GINJO	8€	48€
Saké très délicat, fruité et floral, avec des notes de melon et de fleur blanche, une finale légère et sèche		
DASSAI 39 · JUNMAI DAIGINJO	12€	73.5€
Saké premium de type junmai daiginjo, ce qui signifie que le riz utilisé a été poli à plus de 50% et qu'il n'y a pas eu d'ajout d'alcool. Un saké d'une belle finesse		
TOKACHI OR · JUNMAI DAIGINJO		97€
Équilibré et très raffiné, à la fois parfumé et fruité. Sa texture est presque onctueuse. Longue finale de notes fleuries		

VINS BLANCS

Loire / AOP Saumur Champigny

DOMAINE ARNAUD LAMBERT ·

cuvée Breze, 2022

Fruité et élégant avec de subtils arômes d'agrumes

verre
12cl

bouteille
75cl

35€

Loire / AOP Sancerre

DOMAINE CARROU · 2022

Minéral avec des notes de fruits blancs

11€

49€

Bourgogne / AOP Chablis

DOMAINE JOSYANE DE OLIVEIRA ·

cuvée Chablis, 2022

Nez floral accompagné d'une bouche souple et persistente

9€

39€

Bourgogne / AOP Marsannay

DOMAINE JEAN FOURNIER ·

cuvée Saint Urbain, 2021

Notes de fleurs blanches et d'agrumes mêlées à l'élégance du chardonnay de bourgogne

69€

Bourgogne / AOP Meursault

DOMAINE DOMINIQUE LAURENT ·

cuvée 1er Cru Poruzot, 2019

Chardonnay souple et généreux aux notes beurrées typique de Meursault

145€

VINS ROUGES

Loire / AOP Saumur Champigny

DOMAINE ROCHES NEUVES ·

cuvée Les Roches, 2022

Souple et fruité avec une belle concentration de fruits noirs

39€

Bourgogne / AOP Côtes de Nuits

DOMAINE BONNARDOT · 2021

Arômes délicats de fruits rouges légèrement boisés

13€

59€

Rhône / AOP Crozes Hermitage

DOMAINE YANN CHAVE ·

cuvée Crozes Hermitage, 2022

Riche et légèrement épicé avec des tanins souples

11€

49€

Bordeaux / AOP Saint-Emilion Grand Cru

DOMAINE BERLIQUET · 2011

Expressif et élégant, dévoilant des notes de fruits noirs et de grillé, attaque charnue en bouche

89€

Bordeaux / AOP Saint Julien

DOMAINE LAGRANGE · 2015

Frais et complexe avec des notes de fruits rouges et de bois velouté

130€

CHAMPAGNE

Champagne / AOP Champagne

MAISON TAITTINGER · Brut Réserve

89€

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