

# SHOKUDO

• la cantine •

LE MIDI

7/7 de 11h30 à 15h



iRASSHAI

# TEISHOKU

menu japonais servi sur plateau

---

-  **DENGAKU AUBERGINE** • sauce sucrée-salée 17€  
soupe miso, bol de riz, tsukemono (pickles de légumes), salade de pommes de terre avec oeuf mariné, aubergine sauce miso quinoa
- POULET** sauce **YAKITORI** • sucrée-salée 18€  
soupe miso, bol de riz, tsukemono (pickles de légumes), salade de pommes de terre avec oeuf mariné, poulet sauce yakitori
- SAUMON TERIYAKI** • sauce épaisse sucrée-salée 19€  
soupe miso, bol de riz, tsukemono (pickles de légumes), salade de pommes de terre avec oeuf mariné, filet de saumon sauce teriyaki

## KARE RAISU

curry japonais accompagné de riz

---

- CHIKIN CURRY** • curry au poulet grillé 15€  
riz, cuisse de poulet, légumes du moment, sauce curry
- TONKATSU** • curry au carré de porc pané frit 15€  
riz, carré de porc - pané au panko - frit, brocoli, sauce curry
-  **YASAI CURRY** • curry de légumes 14€  
riz, aubergine, carotte, racine de lotus, mini maïs, patate douce, pois gourmand, pousse de soja, sauce curry

## NOUILLES

incontournables du Japon

---

- MATCHA SOBA SALADA** • nouilles de sarrasin au 15€  
matcha froides  
nouilles de sarrasin au thé matcha, poitrine de porc, tomates, oignon rouge, algue nori, sauce au gingembre et à l'huile de sésame
-  **YASAI SOBA** • nouilles de sarrasin aux légumes 16€  
chaudes  
Nouilles de sarrasin, légumes de saison, sauce mentsuyu (à base de dashi végétal, sauce soja, mirin et sucre)



## PETITS PLATS & SALADES

---

|  |       |
|--|-------|
|  <b>SOUPE MISO</b><br>Bouillon dashi végétal aux légumes et herbes japonaises   | 4€    |
|  <b>BOL RIZ BLANC NATURE</b><br>Riz koshihikari   | 2.5€  |
|  <b>AGEDASHI TOFU</b><br>Tofu frit, daikon, algue nori, oignon frit, sauce dashi  | 10€   |
| <b>SALADE HARUSAMÉ</b><br>Salade de vermicelles de pomme de terre, crudités, algues, jambon, sésame grillé   | 6€    |
| <b>SALADE CÉSAR WAFU</b><br>Salade romaine, oeuf, poulet au yuzu, parmesan, croûtons, sauce soja, mayonnaise sésame blanc  | 13.5€ |
|  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE &amp; OEUF MOLLET</b><br>Pomme de terre, cébette, persil, oignons frits, oignon rouge, concombre, carotte, oeuf mollet mariné | 9€    |

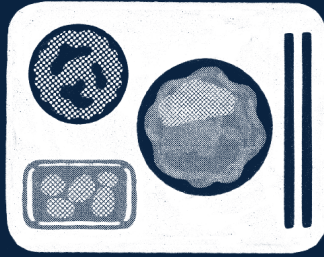
## DESSERTS

---

|  |    |
|--|----|
| <b>BISCUIT SANDO</b><br>Biscuits sablés, crème de cassis et pâte anko  | 5€ |
| <b>MOCHI</b><br>Mousse vanille et chocolat blanc, fruits   | 7€ |
| <b>PANNA COTTA</b><br>Sésame noir, noisettes et muscovado (sucre noir)   | 7€ |
| <b>GLACE MAISON · 2 boules au choix</b><br>Vanille, matcha, sesame noir ou patate douce accompagnée de crumble | 5€ |

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





# SHOKUDO

· la cantine ·

LE SOIR  
7/7 de 18h à 22h



iRASSHAI

## LE SALÉ à partager :

nous vous conseillons de prendre 3 plats par personne et plutôt 4 avec un dessert pour les affamés

---

### LA MER

|   |     |
|---|-----|
| <b>ISHIKARI NABÉ</b><br>Saumon frit, légumes, tofu et konnyaku (konjac) dans un bouillon miso                                 | 10€ |
| <b>SASHIMI MORIAWASE</b><br>Sashimis de saumon, daurade royale et thon, daikon, carotte, shiso, wasabi, sauce soja, gingembre | 18€ |
| <b>TATAKI DE THON</b><br>Thon mariné mi-cuit, raisin noir, soba frites, condiments et sauce soja                              | 13€ |

### LE VÉGÉTAL

|  |     |
|--|-----|
|  <b>AGEDASHI TOFU</b><br>Tofu frit, daikon, algue nori, oignon frit, sauce dashi végétal                  | 10€ |
|  <b>DAIGAKU IMO</b><br>Patate douce frite et sauce sucrée-salée   | 6€  |
|  <b>EDAMAME</b><br>Edamame, ail, piment, bouillon mentsuyu et huile de sésame                             | 5€  |
| <b>FURIKAKE POMME DE TERRE</b><br>Pommes de terre grenaille frites, feuille de moutarde, sauce avec du katsuobushi (copeaux de bonite séchée), sésame doré                                 | 6€  |
|  <b>HOUMOUS AZUKI</b><br>Houmous de haricot rouge et pâte de gyoza frite                                | 8€  |
|  <b>INARI FROMAGE</b><br>Rouleaux de tofu frit au Brie de Meaux, algue nori                             | 7€  |
|  <b>RICE KOROKKE</b><br>Croquettes de riz au curry et mayonnaise à la sauce soja                        | 6€  |
|  <b>TSUKEMONO - PICKLES DE LEGUMES</b><br>Assortiment : aubergine, concombre, daikon et tomates cerises | 4€  |



## LA VIANDE

|  |      |
|--|------|
| <b>CURRY UDON POULET SOBORO</b><br>Nouilles udon au poulet, oeuf mariné, aromates et sauce curry   | 14€  |
| <b>NIKUMAKI SAUCE TERIYAKI</b><br>Aubergine roulée dans de la poitrine de porc fumée, algue nori, piment, sauce teriyaki                             | 10€  |
| <b>GYOZAS FRITS</b><br>Gyozas frits au porc haché, gingembre, ail, chou chinois et cébette, salade de feuilles de chêne, sauce soja, huile de sésame | 8€   |
| <b>NIKUJAGA</b><br>Mijoté de bœuf et légumes et shirataki (nouilles de konjac)   | 13€  |
| <b>POULET KARAAGE</b><br>Poulet mariné frit (haut de cuisse), sauce à la umeboshi (prune salée)  | 9.5€ |

## LES ACCOMPAGNEMENTS

|  |      |
|--|------|
|  <b>SOUPE MISO</b><br>Bouillon dashi végétal aux légumes et herbes japonaises | 4€   |
|  <b>BOL RIZ BLANC NATURE</b><br>Riz koshihikari                               | 2.5€ |

## LE SUCRÉ :

une petite douceur pour finir la soirée en beauté

---

|  |    |
|--|----|
| <b>HIYASHI MATCHA ZENZAI</b><br>Glace vanille, dango mochi (boules de riz gluant) à la patate douce violette, sirop de matcha et pâte de haricot rouge | 8€ |
| <b>MOCHI</b><br>Mousse vanille et chocolat blanc, fruits   | 7€ |
| <b>PANNA COTTA</b><br>Sésame noir, noisettes et muscovado (sucre noir)   | 7€ |
| <b>GLACE MAISON · 2 boules au choix</b><br>Vanille, matcha, sesame noir ou patate douce accompagnée de crumble   | 5€ |



# APÉRITIF & BIÈRE

|   |             |         |
|---|-------------|---------|
| UMESHU SHIKOMI · Liqueur de prune au saké | 9cl         | 7.5€    |
| YUZUSHU SEIFUKU · Liqueur de yuzu         | 9cl         | 6.5€    |
| ASAHI 5% - Pression                       | 25cl / 50cl | 5€ / 9€ |
| ASAHI SUPER DRY 0.0%                      | 33cl        | 6€      |
| ASAHI SUPER DRY 5.2% (bout / can)         | 33cl / 50cl | 6€ / 8€ |
| KIRIN ICHIBAN 5% (canette)                | 33cl        | 6€      |
| SAPPORO BEER 4.7% (canette)               | 50cl        | 8€      |

## SAKÉS

|  | au verre<br>9cl | la bouteille<br>72cl |
|--|-----------------|----------------------|
| Saké traditionnel  |                 |                      |
| KUROMATSU SENJO JUNMAI   | 5€              | 28€                  |
| Saké sec, fin et droit, à la fraîcheur très agréable en bouche   |                 |                      |
| KUROMATSU SENJO JUNMAI GINJO   | 7.5€            | 40.5€                |
| Saké très harmonieux, entre richesse et légèreté   |                 |                      |
| Saké moderne   |                 |                      |
| DASSAI 39 · Un saké d'une belle finesse  | 10€             | 68€                  |
| Saké premium junmai daiginjo, 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. |                 |                      |

## VINS

|   | au verre<br>12cl | la bouteille<br>75cl |
|---|------------------|----------------------|
| BLANC · Bourgogne / AOP Chablis                               |                  |                      |
| DOMAINE JOSYANE DE OLIVEIRA · cuvée Chablis                   | 7€               | 36€                  |
| Nez floral accompagné d'une bouche souple et persistente      |                  |                      |
| ROUGE · Loire / AOP Saumur Champigny                          |                  |                      |
| DOMAINE ROCHES NEUVES · cuvée Les Roches                      | 7€               | 36€                  |
| Souple et fruité avec une belle concentration de fruits noirs |                  |                      |

## AUTRES BOISSONS

|  |      |        |
|--|------|--------|
| JUS DE FRUIT · Ananas, mangue ou pomme | 25cl | 6€     |
| CITRONNADE                             | 25cl | 5.5€   |
| RAMUNE · Limonade japonaise sucrée     | 20cl | 5€     |
| COCA COLA // COCA - COLA 0             | 33cl | 4.5€   |
| EAU PLATE FILTRÉE                      | 75cl | offert |
| EAU PÉTILLANTE FILTRÉE                 | 75cl | 4.5€   |
| EXPRESSO, RISTRETTO                    |      | 2.5€   |
| DOUBLE EXPRESSO                        |      | 3.5€   |
| CAFÉ ALLONGÉ                           |      | 3€     |
| THÉ VERT RYOKUCHA                      |      | 5.5€   |

# COCKTAILS

## SAKABA · le bar

### LEMON SOUR - 9€

Shochu imo Kirishima, jus de citron jaune, sirop de sucre d'Okinawa, eau gazeuse

*Acidulé, frais*

### UMETINI - 11€

Umeshu Shikomi, gin yuzu Ukiyo

*Sec, acidulé*

### DASHI NEGRONI\* - 14€

Shochu mugi lichiko, gin kinobi Sei, vermouth Elixir sous-bois, amer Baccae, bouillon dashi vegan, Japanese Bitter umami

*Amer, iodé, chocolat*