

# 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 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
-  **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)



## PETITS PLATS & SALADES

---

 <b>SOUPE MISO</b> Bouillon dashi végétal aux légumes et herbes japonaises	4€
 <b>BOL RIZ BLANC NATURE</b> Riz koshihikari	2.5€
 <b>AGEDASHI TOFU</b> Tofu frit, daikon, algue nori, oignon frit, sauce dashi	10€
<b>SALADE HARUSAMÉ</b> Salade de vermicelles de pomme de terre, crudités, algues, jambon, sésame grillé	6€
<b>SALADE CÉSAR WAFU</b> 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> Pomme de terre, cébette, persil, oignons frits, oignon rouge, concombre, carotte, oeuf mollet mariné	9€

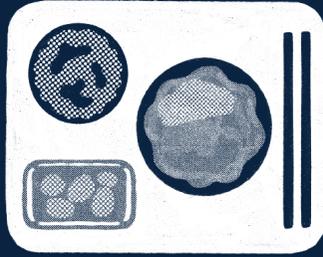
## DESSERTS

---

<b>BISCUIT SANDO</b> Biscuits sablés, crème de cassis et pâte anko	5€
<b>MOCHI</b> Mousse vanille et chocolat blanc, fruits	7€
<b>PANNA COTTA</b> Sésame noir, noisettes et muscovado (sucre noir)	7€
<b>GLACE MAISON · 2 boules au choix</b> 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> Saumon frit, légumes, tofu et konnyaku (konjac) dans un bouillon miso	10€
<b>SASHIMI MORIAWASE</b> Sashimis de saumon, daurade royale et thon, daikon, carotte, shiso, wasabi, sauce soja, gingembre	18€
<b>TATAKI DE THON</b> Thon mariné mi-cuit, raisin noir, soba frites, condiments et sauce soja	13€

### LE VÉGÉTAL

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



## LA VIANDE

<b>CURRY UDON POULET SOBORO</b> Nouilles udon au poulet, oeuf mariné, aromates et sauce curry	14€
<b>NIKUMAKI SAUCE TERIYAKI</b> Aubergine roulée dans de la poitrine de porc fumée, algue nori, piment, sauce teriyaki	10€
<b>GYOZAS FRITS</b> 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> Mijoté de bœuf et légumes et shirataki (nouilles de konjac)	13€
<b>POULET KARAAGE</b> Poulet mariné frit (haut de cuisse), sauce à la umeboshi (prune salée)	9.5€

## LES ACCOMPAGNEMENTS

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

## LE SUCRÉ :

une petite douceur pour finir la soirée en beauté

---

<b>HIYASHI MATCHA ZENZAI</b> 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> Mousse vanille et chocolat blanc, fruits	7€
<b>PANNA COTTA</b> Sésame noir, noisettes et muscovado (sucre noir)	7€
<b>GLACE MAISON · 2 boules au choix</b> 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 9cl	la bouteille 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 12cl	la bouteille 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*