

バー  
喫茶店

# KISSABA le café-bar

Le lieu parfait pour flâner  
tout au long de la journée.

Café le jour, alliant art  
du matcha, pâtisseries  
gourmandes et spécialité  
autour du café.

Bar à saké le soir, proposant  
une carte autour du saké et  
des liqueurs japonais.





お茶

**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

Ryokucha glacé · Thé vert glacé	_____	5€
Ryokucha au yuzu glacé · Thé vert au yuzu glacé	_____	6€

**INFUSIONS**

Mugicha · Malt d'orge torréfié (chaud ou froid)	_____	5.5€
Sobacha · Sarrasin torréfié	_____	5.5€

**LATTE** · chaud ou froid

	24cl	36cl
Matcha latte	_____ 6€	_____ 7€
Hojicha latte	_____ 5.5€	_____ 6.5€
Latte sésame noir	_____ 7€	_____ 8€
Latte du moment	_____	sur demande

Pour toutes nos boissons lactées :

Option lait végétal \_\_\_\_\_ à partir de 0.5€





### CLASSIQUES • torréfié par l'Arbre à Café

Espresso simple	_____	3€
double	_____	4.5€
Americano	_____	4.5€
Supplément extra shot	_____	1.5€
		24cl 36cl
Latte	_____	6€ 7€
Cappuccino	_____	5.5€ 6.5€
Mocaccino	_____	6.5€ 7.5€

### MÉTHODES DOUCES • torréfié à Kyoto par Weekenders

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

## LE V60

*Intemporelle, pratique, précise et à la pointe, le V60 peut se résumer en un mot : harmonie. Elle permet un juste équilibre entre les arômes et le corps du café.*

Conçue par Hario, cette cafetière incarne le savoir-faire de cette entreprise japonaise spécialisée dans le matériel de laboratoire et de cuisine. Dans les années 80, Hario a entrepris de créer une cafetière simple et efficace, aboutissant en 2004 à le V60 après une longue recherche et développement.

La méthode V60, bien que simple en apparence, repose sur une conception minutieuse : un porte-filtre et un filtre fin, avec des spirales dans le cône empêchant le filtre d'adhérer aux parois, assurant ainsi une extraction optimale.

En tasse, le café est plus corpulent grâce au filtre fin qui laisse passer plus de composants, idéal pour les cafés d'Asie, d'Océanie, du Brésil ou de Colombie.

## ソフトドリンク

**BOISSONS SANS  
ALCOOL****BOISSONS FRAÎCHES**

Yuzunade maison	4€
Yuzunade maison pétillante	4.5€
Amazake yuzu	4.5€
Jus de fruits bio · 25cl	5.5€
Jus de rhubarbe pétillant · 25cl	7.5€
Eau pétillante filtrée par Aquachiarà	4€

**BOISSONS CHAUDES**

24cl 36cl

Chocolat chaud au kinako	6€	7€
--------------------------	----	----



## ビールと日本酒

**BIÈRES ET SAKÉS****BIÈRE & CIDRE**

Bière pression Asahi 5% · demi 25cl	5€
· pinte 50cl	9€
Cidre artisanal japonais au yuzu · 33cl	8€

**SAKÉS**

3cl 8cl

Kuromatsu Senjo · Junmai	3€	7€
Agréable et moelleux - 16% · Sec, rond, umami		
Sasara tsuki · Junmai	4€	11€
Léger, frais et subtilement moelleux - 10,5% · Fruit jaune, rond, riche		





昼食

## DÉJEUNER (de 11h30 à 15h)

SOUPE MISO · Bouillon dashi vegan, miso rouge, tofu, algue wakamé & cébette	3€
DENGAKU AUBERGINE DONBURI · Aubergine, sauce miso, cébette, sésame, shichimi & riz	12€
KARAAGE DONBURI · Hauts de cuisses de poulet marinés et frits, sauce soja, sésame, riz	13€
TERIYAKI DONBURI · Hauts de cuisses de poulet marinés dans une sauce sucrée-salée onctueuse, riz	13€
SOMEN FROIDES & ALGUE WAKAMÉ · Nouilles somen, algue wakamé, bouillon dashi, condiments	9€

*Les donburi poisson sont servis sur un lit de riz blanc vinaigré avec shiso, gingembre & wasabi*

SAUMON DONBURI · Saumon cru	17€
ABURI SAUMON DONBURI · Saumon flambé	18€
KAISEN DONBURI · Daurade, saumon et thon crus	20€



デザート

## DESSERTS

AFFOGATO · Glace vanille avec un espresso	5.5€
MATCHA AFOGATO · Glace vanille avec un shot de matcha	6.5€
TIRAMISU HOJICHA · Tiramisu au thé vert torréfié	7€
CAKE YUZU SÉSAME NOIR · Cake au yuzu et sésame noir · sans gluten	5€
MOCHI · en collaboration avec La Maison du Mochi Sésame noir, matcha, yuzu ou parfum du moment	4€
COOKIE MOELLEUX MISO BLANC, SÉSAME & CHOCOLAT NOIR	3€
COOKIE MOELLEUX MATCHA & CHOCOLAT NOIR	3.5€



バー

喫茶店

# KISSABA le café-bar

Le lieu parfait pour flâner  
tout au long de la journée.

Café le jour, alliant art  
du matcha, pâtisseries  
gourmandes et spécialité  
autour du café.

Bar à saké le soir, proposant  
une carte autour du saké et  
des liqueurs japonais.





## 日本酒 SAKÉS

### OMAKASE · set découverte

Omakase sakés traditionnels · 3 verres de 3cl Kuro obi dodo · Onna joshu · Kuromatsu Senjo Muroka Genshu	13€
Omakase sakés modernes · 3 verres de 3cl Kagura · Shirakawago · Awayuki	13€
Omakase go · 5 verres de 3cl Monsay Black · Kuromatsu Senjo Muroka Genshu · Shirakawago · Dassai 39 · Awayuki	23€

### TRADITIONNELS

	3cl	8cl
Kuromatsu Senjo · Junmai Agréable et moelleux - 16% <i>Sec, rond, umami</i>	3€	7€
Kuro Obi Dodo · Junmai Brassé avec l'eau Hyakunensui, l'eau de pluie et de la fonte des neiges - 15% <i>Amande, minéral, sec</i>	3€	8€
Kamikawa Taistsu Silver · Junmai Ginjo Belle harmonie entre acidité et douceur du riz - 16% <i>Exotique, riz, acide</i>	5€	12€
Monsay Black · Genshu Kimoto Junmai Fabriqué à partir d'un riz issu de la culture en eau profonde - 17% <i>Oxydatif, curry, miel</i>	5€	12€
Monsay Purple · Junmai Ginjo Plaira aux amateurs de vin rouge - 17% <i>Minéral, sous-bois, tannique</i>	5€	12€
Onna Joshu · Junmai Ginjo Fin et équilibré, évoquant le riz au lait - 16% <i>Fleur blanche, délicat, sec</i>	5€	15€



## MODERNES

	3cl	8cl
Cokun · Junmai _____ Naturellement rosé aux notes très fruitées - 8% <i>Soyeux, fruit rouge, riche</i>	4€	10€
Sasara Tsuki · Junmai _____ Léger et fabriqué avec l'eau du mont Gassan - 10,5% <i>Fruit jaune, rond, riche</i>	4€	11€
Awayuki · Pétillant Junmai _____ Pétillant, faiblement alcoolisé - 5.5% <i>Fruité, floral, miel</i>	4€	10€
Kagura · Genshu Muroka Junmai _____ Non filtré et non pasteurisé, il est clarifié et fabriqué avec l'eau de source du puit du palais de Kyoto - 13% <i>Umami, fruité, frais</i>	5€	14€
Shirakawago · Junmai Ginjo _____ Non-filtré, ce nigori est onctueux et doux - 15% <i>Riz, onctueux, fruité</i>	4€	9€
Monsay Gold · Junmai Ginjo _____ Millésimé et fabriqué à partir d'un riz cultivé en eau profonde - 15% <i>Poire, riz soufflé, rond</i>	5€	12€
Masumi · Pétillant Junmai Ginjo _____ Pétillant résultant d'une seconde fermentation en bouteille - 11% <i>Fruité, vif, lactique</i>	5€	14€
Dassai 45 · Junmai Daiginjo _____ Structuré et puissant aux notes de fruits blancs et de châtaigne - 16% <i>Fruit blanc, sec, moelleux</i>	5€	12€
Dassai 39 · Junmai Daiginjo _____ Premium, avec un polissage à 39% qui offre le coeur du riz - 16% <i>Sec, floral, minéral</i>	6€	16€
Monsay Blue · Junmai Daiginjo _____ Élégant, il est fabriqué à 720m d'altitude dans les Alpes japonaises - 17% <i>Exotique, minéral, floral</i>	8€	20€



	3cl	8cl
Dassai 23 · Junmai Daiginjo	10€	27€
Haut de gamme, il offre une finesse en bouche grâce à son taux de polissage élevé - 16,5% <i>Cristallin, herbacé, médicinal</i>		
John Keigetsu · Pétillant Junmai Daiginjo	5€	14€
Pétillant dans un style brut - 15% <i>Fruité, délicat, sec</i>		



## LE SAKÉ

*Alcool emblématique du Japon, appelé nihonshu, 日本酒, littéralement «alcool japonais». Il est produit à partir de riz, d'eau de source et de koji.*

Il en existe une grande variété, qui diffèrent selon le riz utilisé, le taux de polissage, la technique de fermentation, le temps de cuisson... Le degré d'alcool varie généralement entre 14 à 17°, légèrement plus que le vin. On le déguste principalement frais mais parfois chaud.

### LE SAKÉ TRADITIONNEL

Il est produit en suivant des méthodes de fabrication transmises de génération en génération, en utilisant des ingrédients de haute qualité.

Ils incarnent le respect des coutumes et l'art subtil de la brasserie et du maître brasseur. Ils sont parfaits pour entrer dans le monde du saké.

### LE SAKÉ MODERNE

Il incarne l'innovation, l'expérimentation et l'adaptation du savoir-faire des brasseurs aux préférences contemporaines.

L'ancien et le nouveau se rencontrent pour créer des expériences gustatives uniques et surprenantes.





果実酒

# LIQUEURS DE FRUITS

## OMAKASE · set découverte

- Omakase liqueurs de fruits · 3 verres de 3cl ——— 13€  
Umeshu · Yuzushu · Autre liqueur
- Omakase Rincha · 3 verres de 3cl ————— 9.5€  
Découverte des liqueurs de riz aromatisées



## UMESHU · Liqueur de prune 5cl

- Umeshu Ichi Awamori ————— 5€  
Liqueur de prune rouge à base d'awamori  
*Sucrée*
- Umeshu Shikomi ————— 5€  
Liqueur de prune à base de saké  
*Équilibrée*
- Umeshu Zen Brandy ————— 6€  
Liqueur de prune à base de brandy  
*Acidulée*
- Umeshu Genshu ————— 7€  
Liqueur de prune mûre  
*Fruitée*
- Umeshu Akashiso ————— 11€  
Liqueur de prune au shiso  
*Acidulée*
- Umeshu Ryokucha ————— 11€  
Liqueur de prune au thé vert d'Uji  
*Amère*

## L'UMESHU

*L'umeshu, 梅酒, littéralement « alcool de prune », est une liqueur japonaise fabriquée à partir d'alcool neutre, brassé ou distillé · aromatisé de prunes, 梅 ume.*

Servi sec, avec des glaçons, coupé à l'eau gazeuse (façon sodawari, de l'anglais «soda» et de waru, «couper»). L'umeshu est très apprécié pour son parfum caractéristique et sa saveur fruitée et sucrée.



Retrouvez nos liqueurs à l'ÉPICERIE

**YUZUSHU** • Liqueur de yuzu 5cl

Yuzushu Sanzen \_\_\_\_\_ 5€

Liqueur de saké au yuzu

*Équilibrée*

Yuzushu Shiragiku \_\_\_\_\_ 5€

Liqueur de saké au yuzu

*Douce*

Yuzushu Seifuku awamori \_\_\_\_\_ 7€

Liqueur d'awamori au yuzu et shikuwasa

d'Okinawa

*Acidulée*

Yuzushu Ultra yuzu \_\_\_\_\_ 9€

Liqueur au pur jus de yuzu

*Sucrée***AUTRES LIQUEURS** 5cl**LIQUEURS DE FRUITS**

Anzushu Nigori \_\_\_\_\_ 9€

Liqueur d'abricot

*Onctueuse, fruitée*

Mikanshu Nigori \_\_\_\_\_ 9€

Liqueur de mandarine

*Onctueuse, fruitée*

Momoshu Nigori \_\_\_\_\_ 11€

Liqueur de pêche

*Onctueuse, fruitée***LIQUEURS DE RIZ**

Rincha Mirin x Coffee \_\_\_\_\_ 5€

*Sucrée, torréfiée*

Rincha Mirin x Hojicha • thé vert torréfié \_\_\_\_\_ 5€

*Douce, fumée*

Rincha Mirin x Kôcha • thé noir Darjeeling \_\_\_\_\_ 5€

*Suave, amer*

# ビール



## BIÈRES

### BIÈRE & CIDRE

Bière pression Asahi 5% · demi 25cl	_____	5€	
	pinte 50cl	_____	9€
Cidre artisanal japonais au yuzu · 33cl	_____	8€	
<i>acidulé, léger</i>			

# ソフトドリンク



## BOISSONS SANS ALCOOL

### BOISSONS FRAÎCHES

Yuzunade maison	_____	4€
Yuzunade maison pétillante	_____	4.5€
Amazake yuzu	_____	4.5€
Jus de fruits bio · 25cl	_____	5.5€
Jus de rhubarbe pétillant · 25cl	_____	7.5€
Eau pétillante filtrée par Aquachiara	_____	4€

# コーヒー



## CAFÉS

### CLASSIQUES · torréfié par l'Arbre à Café

Espresso simple	_____	3€	
	double	_____	4.5€
Americano	_____	4.5€	
Supplément extra shot	_____	1.5€	

**MÉTHODES DOUCES** · torréfié à Kyoto par Weekenders

Cold brew \_\_\_\_\_ 5.5€



お茶

**THÉS & INFUSIONS****THÉS VERTS** · Yamamasa KoyamaenSencha · 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 GLACÉS** · En Tea

Ryokucha glacé · Thé vert glacé \_\_\_\_\_ 5€

Ryokucha au yuzu glacé · Thé vert au yuzu glacé \_\_\_\_\_ 6€

**INFUSIONS**

Mugicha · Orge torréfié (chaud ou froid) \_\_\_\_\_ 5.5€

Sobacha · Sarrasin torréfié \_\_\_\_\_ 5.5€

**LATTE** · chaud ou froid

24cl 36cl

Matcha latte \_\_\_\_\_ 6€ 7€

Hojicha latte \_\_\_\_\_ 5.5€ 6.5€

Latte sésame noir \_\_\_\_\_ 7€ 8€

Latte du moment \_\_\_\_\_ sur demande

Pour toutes nos boissons lactées :

Option lait végétal \_\_\_\_\_ à partir de 0.5€



# 夕食



## POUR DÎNER

CHIPS SHAKE NO KAWA · Chips croustillantes de peau de saumon maison, mayonnaise & shichimi	5€
EDAMAME · Jeunes fèves de soja salées	5€
SALADE DE CONCOMBRE · Concombre mariné, shichimi & sésame	5€
KOROKKÉ · Croquettes de pommes de terre, mizuna & sauce tonkatsu	6€
DENGAKU AUBERGINE · Aubergine fondante laquée au miso & cébette	6€
GYOZA AUX LÉGUMES · Gyoza aux légumes frits, sauce gyoza, cébette, sésame & piment en lamelle	7€
KARAAGE · Hauts de cuisses de poulet marinés et frits, sésame, sauce karaage & mayonnaise	9.5€
AVOCAT SAUMON YUKKÉ · Saumon, avocat, sauce soja, huile de sésame, cébette & algue	9€
SASHIMI · 3 pièces avec wasabi, daikon & shiso	
DAURADE — 6€ / SAUMON — 7€ / THON — 8€	

# デザート



## DESSERTS

AFFOGATO · Glace vanille avec un espresso	5.5€
MATCHAFFOGATO · Glace vanille avec un shot de matcha	6.5€
MOCHI FRUIT · Ganache montée chocolat blanc et vanille, fruits	7€
PANNA COTTA · Sésame noir, noisettes, sucre muscovado (sucre noir)	7€
TIRAMISU MATCHA · Biscuit, sirop matcha, crème mascarpone	7€



**iRASSHAI**

KISSABA · le café-bar

**iRASSHAI**

Le 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](https://irasshai.co)  
pour découvrir notre concept  
et nos ingrédients japonais !



@irasshai.paris