



SHOKUDO

· la cantine ·

7/7

le midi de 11h30 à 15h
et le soir de 18h à 22h

ENGLISH VERSION



 iRASSHAI

VÉGÉTAL

DENGAKU AUBERGINE · 7€

Aubergine fondante laquée au miso et cébette

EDAMAME · 5€

Jeunes fèves de soja salées

SALADE DE WAKAMÉ · 5€

Mizuna, algue wakamé et vinaigrette à la sauce soja

HIYAYAKO · 5€

Tofu soyeux, sauce mentsuyu & cébette

SALADE DE CONCOMBRE · 5€

Concombre mariné, shichimi & sésame

SALADE DE SOBA VÉGÉTARIENNE · 14€

Nouilles de sarrasin, tofu & petits légumes

TERRE

POULET KARAAGE · 9.5€

Hauts de cuisses de poulet marinés et frits, sauce karaage & sésame

POULET TERIYAKI · 9€

Hauts de cuisses de poulet marinés dans une sauce sucrée-salée épaisse

MER

SAUMON GRILLÉ · 11€

Sauce au miso & cébette

SASHIMI :

· Daurade · 6€ / 3 pièces

· Saumon · 7€ / 3 pièces

· Thon · 8€ / 3 pièces

Servi avec wasabi, daikon & shiso

À-CÔTÉS

SOUPE MISO · 3€

Bouillon dashi vegan, miso rouge, tofu, algue wakamé et cébette

BOL DE RIZ BLANC NATURE · 3€

AJITAMA · 2€

Oeuf mollet mariné

TSUKEMONO · 2€

Pickles de carotte, concombre et daikon

TEISHOKU

menu japonais servi sur plateau composé de :

Bol de riz blanc nature · Soupe miso · Tsukemono (pickles de légumes) · Ajitama (oeuf mollet mariné) · Salade verte + AU CHOIX :

POULET KARAAGE · 18€

SAUMON GRILLÉ AU MISO · 19€

 DENGAKU AUBERGINE · 17€



DONBURI · bol de riz garni

SAUMON DONBURI · 17€

Saumon cru, riz blanc vinaigré, gingembre & wasabi

ABURI SAUMON DONBURI · 18€

Saumon mi-cuit, riz blanc vinaigré, gingembre & wasabi

KAISEN DONBURI · 20€

Daurade, saumon et thon crus, riz vinaigré, gingembre & wasabi

POULET KARAAGE DONBURI · 13€

Hauts de cuisses de poulet marinés et frits, sauce karaage, sésame, riz

POULET TERIYAKI DONBURI · 13€

Hauts de cuisses de poulet marinés dans une sauce sucrée-salée épaisse, riz

TORIKATSU DONBURI · 14€

Hauts de cuisses de poulet panés, sauce tonkatsu, riz

KARE RAISU · curry japonais accompagné de riz

TONKATSU CURRY · 15€

Escalope de porc panée et frite, sauce curry, riz et salade verte

TORIKATSU CURRY · 16€

Filet de poulet pané et frit, sauce curry, riz et salade verte

YASAI CURRY · 14€

Aubergine, courgette et poivron rouge frits, sauce curry, riz et salade verte

MENU ENFANT · 12€

servi sur un plateau (disponible jusqu'à 10 ans)

POULET KARAAGE · Riz nature · Soupe miso · Edamame · Oeuf mollet + 1 boule de glace maison

DESSERTS

MOCHI FRUIT · 7€

Mousse vanille et chocolat blanc, fruits

TIRAMISU MATCHA · 7€

Biscuit, sirop matcha, crème mascarpone

PANNA COTTA · 7€

Sésame noir, noisettes et muscovado (sucre noir)

GLACE MAISON · 2 boules au choix · 5€

Vanille, matcha, sésame noir ou patate douce accompagnées de crumble

Par ici
pour voir
les photos
des plats



APÉRITIFS

UMESHU SHIKOMI · 7.5€
Liqueur de prune au saké · 9cl
YUZUSHU SEIFUKU · 6.5€
Liqueur de yuzu · 9cl

BIÈRES

ASAHI 5% - Pression
demi · 5€ / 25cl · pinte · 9€ / 50cl
ASAHI SUPER DRY 0.0% · 6€ / bout 33cl
KIRIN ICHIBAN 5% · 6€ / canette 33cl
SAPPORO BEER 4.7% · 8€ / canette 50cl

SAKÉS

	au verre 9cl	la bouteille 72cl
Saké traditionnel		
KUROMATSU SENJO JUNMAI Saké sec et fin, à la fraîcheur très agréable en bouche	5€	28€
Saké moderne		
COKUN JUNMAI · bouteille 50cl Saveurs douces et fruitées. Idéal pour l'apéritif ou le dessert	7.5€	40.5€
AWAYUKI SPARKLING JUNMAI · bouteille 30cl Pétillant, léger et fruité avec des notes florales en fin de bouche	6€	30€
KUROMATSU SENJO JUNMAI GINJO Saké très délicat, fruité et floral. Notes de melon et fleur blanche, une finale légère et sèche	7.5€	40.5€
DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO 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	10€	63€

VINS

	au verre 12cl	la bouteille 75cl
ROSÉ · Provence / Côtes de Provence		
CHÂTEAU LA SEIGNEURIE Élégant et fruité, avec de fins arômes de petits fruits rouges acidulés	6€	29€
BLANC · Bourgogne / AOP Chablis		
DOMAINE JOSYANE DE OLIVEIRA · cuvée Chablis Nez floral accompagné d'une bouche souple et persistente	7€	36€
ROUGE · Loire / AOP Saumur Champigny		
DOMAINE ROCHES NEUVES · cuvée Les Roches Souple et fruité avec une belle concentration de fruits noirs	7€	36€

THÉS & CAFÉS

THÉ VERT RYOKUCHA · 5.5€
BIWACHA · 5€
Infusion de feuilles de néflier
MUGICHA GLACÉ · 5€
Infusion d'orge glacée · 25cl
ESPRESSO, RISTRETTO · 2.5€
DOUBLE ESPRESSO · 3.5€
CAFÉ ALLONGÉ · 3€

AUTRES BOISSONS

JUS DE FRUITS · 6€ / 25cl
CITRONNADE · 5.5€
RAMUNE · 5€ / Limonade japonaise sucrée
· 20cl
COCA-COLA · 4.5€ / classique ou zéro
· 33cl
EAU PLATE FILTRÉE · OFFERTE / 75cl
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE · 4€ / 75cl