



SHOKUDO la cantine

le jour :
une cuisine japonaise authentique et
moderne !

TEISHOKU

menu japonais servi sur plateau

POULET YUZU 17€

soupe miso, bol de riz, tsukemono (pickles de légumes), salade de pommes de terre, poulet au yuzu

SAUMON TERIYAKI ▪ sauce épaisse sucrée-salée 18€

soupe miso, bol de riz, tsukemono (pickles de légumes), salade de pommes de terre, filet de saumon laqué à la sauce teriyaki

 **DENGAKU AUBERGINE** ▪ sauce sucrée-salée 16€

soupe miso, bol de riz, tsukemono (pickles de légumes), salade de pommes de terre, aubergine, miso, saké, mirin et sucre

KARE RAISU

curry japonais accompagné de riz

TONKATSU ▪ carré de porc pané frit 15€

riz, carré de porc - pané au panko - frit, brocoli, sésame, sauce curry

WAFU ▪ soupe de curry au poulet 16€

riz, cuisse de poulet, carotte, brocoli, racine de lotus, mizuna (pousses de moutarde), tsukemono (pickles de légumes), sauce curry

 **YASAI CURRY** ▪ curry de légumes 14€

riz, aubergine, carotte, racine de lotus, brocoli, mini maïs, tomates cerises et sauce curry

NOUILLES

incontournables du Japon

MATCHA SOBA ▪ nouilles de sarrasin au matcha 15€

nouilles de sarrasin au thé matcha froides, 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€

nouilles de sarrasin chaudes, roquette, poireau, pousses de soja, mini maïs, aubergine, patate douce, pois gourmands et piment, sauce mentsuyu (à base de dashi, sauce soja, mirin et sucre)



À COMPOSER

	SOUPE MISO aux légumes et herbes japonaises	4€
	RIZ BLANC NATURE riz koshihikari	2€
	RIZ DU JOUR mélange de riz blanc et noir ou mélange de riz blanc et 5 céréales	3€
	SALADE HARUSAMÉ salade de vermicelles de pomme de terre, crudités, algues, jambon, sarrasin grillé	6€
	SALADE CÉSAR «WAFU» salade romaine, oeuf, poulet au yuzu, parmesan, poivre sansho, croûtons, sauce soja, mayonnaise à la pâte de sésame blanc	13.5€
	SALADE DE POMMES DE TERRE & OEUF MOLLET pomme de terre, cébette, persil, oignons frits, oignon rouge, concombre, carotte, oeuf mollet	9€
	AGEDASHI TOFU tofu frit, katsuobushi (copeaux de bonite séchée), daikon, algue nori, oignon frit, sauce dashi	10€

DESSERTS

	PANNA COTTA AU SÉSAME NOIR	7€
	MOCHI FRUIT aux fruits de saison	7€
	COOKIE SANDO cookie au cacao, matcha, crème de beurre au cassis et anko (pâte de haricot rouge)	5€
	CHIFFON CAKE gâteau aéré et moelleux marbré au matcha et cacao	5€
	GLACE MAISON parfum de saison	5€

APÉRITIF

UMESHU SHIKOMI Liqueur de prune au saké	8cl	7.5€
YUZUSHU SEIFUKU Liqueur de yuzu	8cl	6.5€

BIÈRES

ASAHI 5% - Pression	25cl	5€
	50cl	9€
ASAHI SUPER DRY 0.0%	33cl	7€
KIRIN ICHIBAN 5% (canette)	33cl	6€
SAPPORO BEER 4,7% (canette)	33cl	6€

SAKÉS

	au verre 10cl	la bouteille 72cl
Saké découverte		
KUROMATSU SENJO JUNMAI Saké sec, fin et droit, à la fraîcheur très agréable en bouche	5€	28€
Saké découverte		
KUROMATSU SENJO JUNMAI GINJO Saké très harmonieux, entre richesse et légèreté	7.5€	40.5€
Saké dégustation		
DASSAI 39 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	10€	68€



VINS

	au verre 12cl	la bouteille 75cl
ROSÉ · Provence / AOP Côtes de Provence DOMAINE BUNAN · cuvée Bélouvé Élégant et fruité avec de fins arômes d'agrumes	7€	29€
BLANC · Bourgogne / AOP Chablis DOMAINE JOSYANE DE OLIVEIRA cuvée Chablis Nez floral accompagné d'une bouche souple et persistente	8€	36€
ROUGE · Loire / AOP Saumur Champigny DOMAINE ROCHES NEUVES cuvée Les Roches Souple et fruité avec une belle concentration de fruits noirs	8€	36€

JUS & SODAS

JUS DE FRUIT - La Boissonnerie de Paris Ananas, mangue ou pomme	25cl	6€
CITRONNADE - La Boissonnerie de Paris	25cl	5.5€
RAMUNE - Limonade japonaise sucrée Orange, litchi ou melon	20cl	5€
COCA	33cl	4.5€
COCA - COLA 0	33cl	4.5€

CAFÉS & THÉS

EXPRESSO, RISTRETTO	2.5€
DOUBLE EXPRESSO	3.5€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
THÉ VERT RYOKUCHA	5.5€

EAUX

EAU PLATE FILTRÉE	offerte
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE	4€

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