



breathē

Montorgueil

Bienvenue / Welcome



MENU DEJEUNER

*Du Lundi au Samedi
(Version française)*

APÉRITIFS

NOS MOCKTAILS

Sans alcool

BUBBLE LITCHI 11

*Jus de pamplemousse, gingembre frais, sirop de thé blanc, sirop de litchi,
ginger beer, bobba litchi*

COCOROSE 11

*Framboise, citron vert, coriandre fraîche, sirop de violette,
sirop de poivre timut, lait coco et avoine*

NOS COCKTAILS

Nos cocktails du moment !

MADAME VIOLETTE 13 *La Patronne est fidèle au poste !*

*Gin, fleur de sureau, sirop de violette, citron jaune, bitter lavande,
Champagne de la Maison familiale*

MADAME LITCHI 13 *Champagne is SO chic !*

*Vodka, umeshu, bitter lavande, citron vert, sirop de litchi,
Champagne de la Maison familiale*

AMARETTO SOUR 13

Back in the game, à la Japonaise !

Whisky Nikka, Amaretto, citron, bitter vanille

NEGRONI SUZINI 14

*Gin Baccae infusé au shizo, suze, sirop de cardamome maison,
fleur de sureau infusée au shizo,
vermouth blanc, bitter orange, bitter shizo*

LA BIÈRE AU FÛT

Brassée à Paris, sur le bassin de la Villette à la P.B.C

25cl 6 / 50cl 9

WHEAT ALE *La Surin*

PRE-PROHIBITION LAGER *La Phoenix*



③ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.

Taxes et services compris, prix en euros TTC.



DISPONIBLE
en **SEMAINE**

FORMULE MIDI

*Disponible du Lundi au Vendredi,
sur nos suggestions du jours
Sur place ou Take away*

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT 18,5
ENTRÉE, PLAT, DESSERT 21,5

ENTRÉE

SALADE COLESLAW [Ⓢ]

Chou blanc et carotte, vinaigrette au wasabi et sésame noir

PLAT

DONBURI SARRASIN [Ⓢ]

Sarrasin, brocoli, tomates et tofu rôti, sauce au yaourt et persil

DESSERT

SORBET AU LITCHI *Fait maison*

Croûtons briochés, caramel au gingembre

Bon appétit !

[Ⓢ] Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

À LA CARTE

ZENSAI

Avant le repas

EDAMAME AU SEL FUMÉ ⑤ 5,5 Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

SEITAN CRISPY 5 pièces ou 9 pièces 8,5 / 14

Mariné à l'ail et au gingembre. Sauce doenjang (pâte de soja Coréen)

DONBURI BBQ ⑤ Petit 9

Petit bol de riz vinaigré, protéines de soja marinées au paprika fumé,
fenouil rôti & sauce BBQ Secrète de la Cheffe, mesclun

SUSHI BAR

Mettez tout au milieu... partagez !

CHOU ROUGE UMEBOSHI ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

Carotte crue, chou rouge mariné au yuzu, tofu rôti, sauce umeboshi,
poudre d'agrumes grillé, pickles de carotte

SHIITAKE SHISO Maki 8 pièces 9,5

Farce shiitake & noix de macadamia, seitan crispy, sauce au shiso, pickles de radis noir

PESTO DE CIBOULETTE ⑤ Maki 8 pièces 9,5

Pesto Ciboulette, ail & noix, tempeh au citron, sauce à l'huile d'olive,
écorce de citron confit, noix

CRISPY SHICHIMI Uramaki frit 8 pièces 9,5

Farce d'épinards au piment shichimi, sauce au sésame, sésame noir, pickles d'oignon rouge

STREET FOOD JAPONAISE À l'assiette

RAMEN Medium ou XL 17 ou 19

Soupe de nouilles artisanales, bouillon de légumes, shoyu tare à l'ail noir, shiitake,
kombu royal, tofu rôti, navet, huile au persil et persil frais

Toppings : «Omelette» vegan Le Papondou 3 / seitan crispy 3 / Tofu rôti 3 /

Huile pimentée maison 1 / Sauce Sriracha maison 1

DONBURI BBQ ⑤ Medium 16,5

Petit bol de riz vinaigré, protéines de soja marinées au paprika fumé,
fenouil rôti & sauce BBQ Secrète de la Cheffe, mesclun

Toppings : «Omelette» vegan Le Papondou 3 / seitan crispy 3 / Sauce Sriracha maison 1

⑤ Sans gluten.

Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.



NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHIS

Avec notre touche française...

MOCHI GOURMAND Maison [Ⓜ] 11,5

Boisson (Café espresso) + Mochi framboise & cumin + Mochi noisette & kinako

Options de boissons : Cappuccino 2,5 / Chocolat chaud 3

/ Thé Mariage frères 2,5 / Saké 4

MOCHI NOISETTE & KINAKO

Maison [Ⓜ] 1 pièce 5

MOCHI FRAMBOISE & CUMIN

Maison [Ⓜ] 1 pièce 5

COUPES GLAÇÉES & GÂTEAU

À ne pas manquer!

COUPE GLAÇÉE CACAO WASABI Maison 8

Sorbet Cacao Wasabi, nougatine au gruë de cacao, sauce chocolat

COUPE GLAÇÉE CANNELLE WHISKY Maison 9

Glacé à la cannelle, crumble de marc de café, caramel au Whisky

BROWNIE CHOCOLAT

ET BEURRE DE CACAHUÈTE [Ⓜ] Maison 7,5

Sauce chocolat et éclats de cacahuète

Topping : Sorbet Poire 3,5

Topping : Glacé cacahuète 3,5

[Ⓜ] Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

DISPONIBLE
le **SOIR** et le **WEEK-END**

FORMULE DÉCOUVERTE

Notre sélection pour un joli tour d'horizon...

Assortiment pour 1 personne **29,5**

EDAMAME AU SEL FUMÉ ⑩

Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

PANKO DE SEITAN

Seitan crispy et sauce au poivre vert

CHOU ROUGE UMEBOSHI ⑩ *Uramaki 4 pièces*

Carotte crue, chou rouge mariné au yuzu, tofu rôti, sauce umeboshi, poudre d'agrumes grillés, pickles de carotte

BETTERAVE FUMÉE ⑩ *Nigiri 1 pièce*

Betterave fumée au romarin, sauce au gingembre

SHIITAKE SHISO *Maki 4 pièces*

Farce shiitake & noix de macadamia, seitan crispy, sauce au shiso, pickles de radis noir

TAMAGO ⑩ *Nigiri 1 pièce*

«Omelette» vegan Le Papou, mayonnaise sriracha

PESTO DE CIBOULETTE ⑩ *Maki 4 pièces*

Pesto Ciboulette, ail & noix, tempeh au citron, sauce à l'huile d'olive, écorce de citron confit, noix

ASPERGE GRILLÉE ⑩ *Nigiri 1 pièce*

Sauce au poivre de Sichuan

⑩ Sans gluten

Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

*Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.*

ACCORD METS & SAKÉS 21

Pour les amateurs de saké... et les curieux

Notre Accord Mets & Sakés en détail,
dans l'ordre de dégustation suggéré :

1 **TENTAKA UMAKARA** – Futsuushu – Alc. 15% Vol. – 4 cL

Un umami riche qui apporte rondeur et onctuosité

La brasserie Tentaka Shuzo joue la carte de la qualité pour produire un Futsuushu, ou « saké de table » aux qualités remarquables (riz issu de l'agriculture biologique cultivé sur place et eau de la source locale). Outre le soin qui lui est apporté, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Goyakumangoku poli à 60%

Il sera parfait pour commencer avec le Seitan crispy et les Edamame

2 **KAMEIZUMI CEL24** – Junmai Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cL

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité.

Vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, d'herbe fraîche et de raisin craquant. Des senteurs riches et denses de fruits tropicaux. Il est rond, se développe sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur, une belle acidité, de la vivacité.

Il se mariera parfaitement avec les Chou rouge Umeboshi, Betterave fumée, Shiitake Shiso, Asperge grillée

3 **SHICHIKEN NAMANAMA** – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol. – 4 cL

Un saké non pasteurisé, vif et frais

Il restitue intactes les sensations de pureté de l'eau provenant de la fonte des neiges des montagnes environnantes. Un nez sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques.

En bouche, beaucoup de fraîcheur, un saké juteux, reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Il s'accordera à la perfection avec les mets crémeux tels que les Sushi Tamago, Pesto de ciboulette

4 **WAKAZE - L'UNIQUE** Alc. 13% Vol. – 4 cL

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Inspiré des méthodes de vieillissement du vin en fûts de chêne, ce saké 100% français a reposé dans un fût de whisky pendant 4 mois, lui conférant des arômes complexes et boisés.

Idéal en fin de repas, comme un digestif, ou pour accompagner un Mochi Noisette & Kinako, notre Coupe glacée Cacao Wasab ou Cannelle Whisky

Sélection de 4 verres de dégustation, 4 cL chacun

Laissez-vous tenter par notre Formule Découverte et découvrez l'harmonie parfaite entre nos mets et une sélection de sakés japonais et français, soigneusement choisis pour éveiller vos papilles.

1 **TENTAKA UMAKARA** – Futsuushu – Alc. 15% Vol. – 4 cL

Un umami riche qui apporte rondeur et onctuosité

Il sera parfait pour commencer avec le Seitan crispy et les Edamame

2 **KAMEIZUMI CEL24** – Junmai Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cL

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité.

Il se mariera parfaitement avec les Chou rouge Umeboshi, Betterave fumée, Shiitake Shiso, Asperge grillée

3 **SHICHIKEN NAMANAMA** – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol. – 4 cL

Un saké non pasteurisé, vif et frais

Il s'accordera à la perfection avec les mets crémeux tels que les Sushi Tamago, Pesto de ciboulette

4 **WAKAZE - L'UNIQUE** Alc. 13% Vol. – 4 cL

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Idéal en fin de repas, comme un digestif, ou pour accompagner un Mochi Noisette & Kinako, notre Coupe glacée Cacao Wasab ou Cannelle Whisky

Okyakusama, dōzo yoi teisutingu o!

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés.

DISPONIBLE
le **SOIR** et le **WEEK-END**

ACCORD METS & COCKTAILS 19,5

Pour celles et ceux qui veulent (presque) tout goûter

Sélection de 3 cocktails dégustation, 12cL chacun

Découvrez pour la toute première fois, notre sélection de cocktails en accord avec les mets de notre Formule Découverte, pour faire de ce repas, un moment des plus gourmands!

1 **NEGRONI** *From Bologna to 東京, with love XOXO*

Gin infusé à la noix de coco torréfiée, liqueur de mandarine,

Amari, Vermouths, amer vanille

Amertume, sucrosité, parfait pour commencer!

2 **KOSOTO**

Cognac, Liqueur de fleur de sureau infusé au shiso, Citron vert, Eau de Tonic

Tout en rondeur pour accompagner l'ensemble de votre repas!

3 **PEANUT MARTINI** *Pour un final tout en gourmandise!*

Vodka, Liqueur de café, sirop de beurre de cacahuète, café, aquafaba

À garder pour la fin et, s'il vous reste une petite place,

il accompagnera à merveille nos Daiifuku mochi

Excellente dégustation!

*Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés.*

NOS VINS

NOTRE CHAMPAGNE ... Sisi la famille!

C'est l'**Arrière-arrière-grand-père** Georges Carreau, de Laetitia, la Co-fondatrice, qui débuta cette belle histoire en champagnisant pour la première fois en 1932 ; suivi par Emile Brocard, Henri Brocard puis Pierre Brocard, le père de Thibaud.

Ce dernier a repris les rênes du domaine sous l'œil avisé de son père en 2012.

Il y mène une viticulture de conviction : responsable et durable.

Une démarche pour l'avenir de la Terre et de nos enfants.

Thibaud Brocard prend les décisions qui feront de son vin, un des plus pures possibles.

CUVÉE TRADITION - Maison Brocard Pierre

Fines bulles, mélange de fruits blancs et délicate touche mentholée

La coupe 13 La bouteille 66

NOS VINS BLANCS

BLANC PLUME Biodynamie - Côtes-Catalanes, 2022

Reflets argentés et dorés, un vin sec aux parfums fruités, une belle minéralité

LES SYLEX BLANC Bio - Vallée de la Loire, 2023

Vin minéral complexe, avec des notes de fleurs blanches

CÔTES DU CERESSOU Bio - Clos Roca, Languedoc, 2020

Fruité et léger, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques

Le verre La bouteille

11 39

29

7,5

NOTRE VIN ROSÉ

LES SYLEX ROSÉ Bio - Vallée de la Loire, 2023

Une belle couleur rose pâle, avec un joli nez acidulé et des notes de fruits rouges et d'agrumes

7,5 27

NOS VINS ROUGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU En conversion biologique

Château Saint-fort-de-Lisse, Bordeaux, 2020

Rond, floral, produit par le plus petit domaine de l'AOC

CAPCIERA Bio - Bouissel, Haute-Garonne, 2018

Les deux cépages les plus anciens du domaine sur un terroir de graves

53

7,5 34,5

Le verre de vin 12,5 cL, la bouteille de vin 75 cL.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des stocks de nos vignerons.

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.



NOS SAKÉS

TENTAKA UMAKARA – Futsuushu – Alc. 15% Vol.

Un umami riche qui apporte rondeur et onctuosité

La brasserie Tentaka Shuzo joue la carte de la qualité pour produire un Futsuushu, ou « saké de table » aux qualités remarquables (riz issu de l'agriculture biologique cultivé sur place et eau de la source locale). Outre le soin qui lui est apporté, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Goyakumangoku poli à 60%

Il sera parfait pour commencer avec le Seitan crispy et les Edamame

Le verre 9 cL **8,5** La bouteille 72cl **39**

SHICHIKEN NAMANAMA – Junmāi Namazake – Alc. 15% Vol.

Un saké non pasteurisé, vif et frais

Il restitue intactes les sensations de pureté de l'eau provenant de la fonte des neiges des montagnes environnantes. Un nez sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un saké juteux, reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Il s'accordera à la perfection avec les mets crémeux tels que les Sushi Tamago, Pesto de ciboulette

Le verre 9 cL **10** La bouteille 72cl **52**

KAMEIZUMI CEL24 – Junmāi Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol.

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité.

Vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, d'herbe fraîche et de raisin craquant. Des senteurs riches et denses de fruits tropicaux. Il est rond, se développe sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur, une belle acidité, de la vivacité.

Il se mariera parfaitement avec les Chou rouge Umeboshi, Betterave fumée,

Shiitake Shiso, Asperge grillée

Le verre 9 cL **10,5** La bouteille 72cl **62**

WAKAZE - L'UNIQUE Alc. 13% Vol.

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Inspiré des méthodes de vieillissement du vin en fûts de chêne, ce saké 100% français a reposé dans un fût de whisky pendant 4 mois, lui conférant des arômes complexes et boisés.

Idéal en fin de repas, comme un digestif, ou pour accompagner

un Mochi Noisette & Kinako,

notre Coupe glacée Cacao Wasab ou Cannelle Whisky

Le verre 9 cL **10,5** La bouteille 75cl **61**

Le verre de Saké 9 cL, la bouteille de Saké 72 cL ou 75 cL.

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.





BOISSONS

SOFTS

KOMBUCHA artisanale	5,5
CITRONNADE maison	5,5
<i>Citron ou Violette ou Litchi ou Hibiscus</i>	
LIMONADE	5,5
ICED TEA maison	5,5
GINGER ALE	5,5
GINGER BEER	5,5
TONIC WATER	5,5

EAUX

PLATE	50cL	3,5	1L	5
PÉTILLANTE	50cL	4,5	1L	5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, DECAF	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
NOTRE CHOCOLAT CHAUD	6

NOS THÉS BIO 5,5

Maison Mariage Frères

MARCO POLO

Thé noir fruité et fleuri, le succès incontesté de la Maison Mariage Frères

EARL GREY IMPÉRIAL

Thé noir parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères

CHAI-CHANDERNAGOR

Thé noir aux épices impériales, Inde

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin

CASABLANCA

Thé vert à la menthe Nanah et thé noir bergamote. Le goût d'un été ensoleillé

ROUGE BOURBON

Rooibos rouge naturellement sans théine, aux notes vanillées

DREAM TEA

Infusion. Un équilibre délicat des meilleures camomille, verveine, tilleul

Nos boissons chaudes sont servies avec les boissons végétales Amande et Soja.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés.
Les Chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC

FICHE DES ALLERGÈNES

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

Elle ne contient aucun produit d'origine animale ou lactose :)

[illegible]



LUNCH MENU

*From Monday to Saturday
(English version)*

APÉRITIFS

OUR MOCKTAILS

Alcohol free

LYCHEE BUBBLE 11

*Grapefruit juice, fresh ginger, white tea syrup, lychee syrup,
ginger beer, lychee bobba*

COCOROSE 11

*Raspberry, lime, fresh coriander, violet syrup, timut pepper syrup,
coconut and oat milk*

OUR COCKTAILS

Our current creations!

MISS VIOLET 13 *Who's the Boss?*

*Gin, elderflower liqueur, violet syrup, lemon, lavender bitter,
Champagne from the family house*

MISS LYCHEE 13 *Champagne is SO chic!*

*Vodka, umeshu, bitter lavender, lime, lychee syrup,
Champagne from the family house*

AMARETTO SOUR 13 *Back in the game, Japanese style*

Nikka Whisky, Amaretto, lemon, vanilla bitter

NEGRONI SUZINI 14

*Gin Baccae infused with shizo, suze, homemade cardamom syrup,
elderflower infused with shizo, white vermouth, bitter orange, bitter shizo*

DRAFT BEER

Brewed in Paris, in La Villette, P.B.C

25cL 6 | 50cL 9

WHEAT ALE *La Surin*

PRE-PROHIBITION LAGER *La Phoenix*

🌾 Gluten free

Our food is 100% vegan and homemade

Taxes and services included, prices in euros including taxes.

The register of allergens contained in our dishes is available on request from our team.





AVAILABLE
during the **WEEK**

LUNCH SPECIALS

*Available from Monday to Friday
on our suggestions of the day
Here or Take away*

STARTER, MAIN or MAIN, DESSERT 18,5
STARTER, MAIN, DESSERT 21,5

STARTER

COLESLAW SALAD ^⑧

White cabbage and carrot, wasabi and black sesame dressing

PLAT

BUCKWHEAT DONBURI ^⑧

Buckwheat, broccoli, tomatoes and roasted tofu, yogurt and parsley sauce

DESSERT

LITCHI SORBET *Fait maison*

Brioche croutons, ginger caramel

Enjoy !

^⑧ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.



À LA CARTE

ZENSAI

Before starting

SMOKED SEA SALT EDAMAME ⑤ 5,5

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN 5 pieces or 9 pieces 8,5 / 14

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated. Doenjang (Corean soy paste) sauce

BBQ DONBURI ⑤ Little 9

Small bowl of japanese rice, smoked paprika marinated soy protein, roasted fennel & Cheffe's secret BBQ sauce, mesclun

SUSHI BAR

To share... or not!

UMEBOSHI RED CABBAGE ⑤ Uramaki 8 pieces 9,5

Raw carrot, red cabbage marinated in yuzu, tofu, umeboshi sauce, roasted citrus powder, carrot pickles

SHISO SHIITAKE Maki 8 pieces 9,5

Shiitake stuffing & macadamia nuts, seitan crispy, shiso sauce, black radish pickles

CHIVE PESTO ⑤ Maki 8 pieces 9,5

Chive pesto, garlic & nuts, lemon tempeh, olive oil sauce, candied lemon peel, walnuts

CRISPY SHICHIMI Uramaki frit 8 pièces 9,5

Spinach filling with shichimi pepper, sesame sauce, black sesame, red onion pickles

JAPANESE STREET FOOD

Keep it just for yourself!

RAMEN Medium / XL 17 / 19

Homemade noodle soup, vegetable broth, black garlic shoyu tare, shiitake, royal kombu, roasted tofu, turnip, parsley oil and fresh parsley

Toppings: Vegan «omelette» Le Papondu 3 / Crispy seitan 3 / Roasted tofu 3 /

Spicy homemade oil 1 / Homemade Sriracha sauce 1

BBQ DONBURI ⑤ Medium 16,5

Bowl of japanese rice, smoked paprika marinated soy protein, roasted fennel & Cheffe's secret BBQ sauce, mesclun

Toppings: Vegan «omelette» Le Papondu 3 / Crispy seitan 3 / Homemade Sriracha sauce 1

⑤ Gluten free

Our food is 100% vegan and homemade

Taxes and services included, prices in euros including taxes.

The register of allergens contained in our dishes is available on request from our team.



OUR DESSERT

DAIFUKU MOCHI

Japanese pastries, with our french touch...

GOURMET MOCHI Homemade 🍷 11,5

Beverage (Espresso coffee) + hazelnut & kinako + raspberry & cumin

Drink options : Cappuccino 2,5 / Hot chocolate 3 /

Mariage frères Tea 2,5 / Saké 4

HAZELNUT & KINAKO MOCHI

Homemade 🍷 1 pièce 5

RASBERRY & CUMIN MOCHI

Homemade 🍷 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE & CAKE

Don't miss it!

DARK CHOCOLATE & WASABI SUNDAE Homemade 8

Dark chocolate and wasabi sorbet, cacao gruë nougatine, Chocolate Sauce

CINAMON AND WHISKY SUNDAE Homemade 9

Cinamon ice cream, coffee crumble, Whisky caramel

**CHOCOLATE BROWNIE
WITH PEANUT BUTTER** Homemade 🍷 7,5

Chocolate sauce and peanut chips

Topping : Pear sorbet 3,5

Topping : Peanut ice cream 3,5

🍷 Gluten free

Our food is 100% vegan and homemade

Taxes and services included, prices in euros including taxes.

The register of allergens contained in our dishes is available on request from our team.

AVAILABLE
EVENINGS and WEEKENDS

TASTING MENU

Our selection for an overview of the menu...

Assortment for 1 person 29,5

SMOKED SEA SALT EDAMAME ⑧

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated.

Doenjang (Corean soy paste) sauce

UMEBOSHI RED CABBAGE ⑧ *Uramaki 4 pieces*

Raw carrot, red cabbage marinated in yuzu, roasted tofu, umeboshi sauce, roasted citrus powder, carrot pickles

SMOKED BEETROOT ⑧ *Nigiri 1 piece*

Smoked beet with rosemary, ginger sauce

SHISO SHIITAKE *Maki 4 pieces*

Shiitake stuffing & macadamia nuts, seitan crispy, shiso sauce, black radish pickles

TAMAGO ⑧ *Nigiri 1 piece*

Vegan «Omelette» Le Papondu, sriracha mayonnaise

CHIVE PESTO ⑧ *Maki 4 pieces*

Chive pesto, garlic & nuts, lemon tempeh, olive oil sauce, candied lemon peel, walnuts

GRILLED ASPARAGUS ⑧ *Nigiri 1 piece*

Sichuan pepper sauce

⑧ Sans gluten

Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

*Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.*



FOOD & SAKÉ PAIRING 21

Dedicated to sake enthusiasts... and curious newcomers!

Detailed Sake and Food Pairing Menu with Recommended Tasting Sequence :

1 **TENTAKA UMAKARA** – Futsuushu – Alc. 15% Vol. – 4 cL

A deep umami flavor that offers a full-bodied, velvety mouthfeel.

Tentaka Shuzo is dedicated to creating a superior Futsuushu, or 'everyday sake,' using organic rice grown on their property and pure spring water. This premium sake is made with carefully selected Goyakumangoku rice polished to 60%.

You should definitely start with the Crispy seitan and Edamame

2 **KAMEIZUMI CEL24** – Junmai Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cL

A sake with a highly expressive, incredibly fruity nose.

Vibrant and fresh on the palate, with notes of green apple, fresh grass, and crisp grapes.

Rich and dense aromas of tropical fruits. It is round and develops on juicy pear.

Plenty of freshness, a lovely acidity, and vivacity.

It will pair perfectly with Umeboshi red cabbage, smoked beetroot,

Shiitake shiso, grilled asparagus

3 **SHICHIKEN NAMANAMA** – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol. – 4 cL

An unpasteurized sake, vibrant and fresh.

It perfectly preserves the pure sensations of the snowmelt water from the surrounding mountains.

The nose offers notes of fruit, apple, and tropical fruits, accompanied by lactic undertones.

On the palate, it is exceptionally fresh and juicy, yet remains round and creamy. The finish is clean, with a pleasant acidity and a touch of bitterness. A light, supple, and clear finale.

It's the perfect match for creamy dishes like Tamago Nigiri and Chive pesto

4 **WAKAZE - WHISKY - BARREL** Alc. 13% Vol. – 4 cL

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Drawing inspiration from the winemaking tradition of aging in oak barrels, this all-French sake has been matured in a whiskey cask for two months, developing intricate woody notes.

Perfectly suited as a post-meal drink or to pair with

Hazelnut & Kinako mochi

our Cocoa Wasabi or Cinnamon Whisky Glazed Cup

A selection of 4 tasting glasses, each containing 4 cl 21

Indulge in our Tasting Menu and discover the perfect harmony between our dishes and a selection of Japanese and French sakes, carefully chosen to tantalize your taste buds.

1 **TENTAKA UMAKARA** – Futsuushu – Alc. 15% Vol. – 4 cL

A deep umami flavor that offers a full-bodied, velvety mouthfeel.

You should definitely start with the Crispy seitan and Edamame

2 **KAMEIZUMI CEL24** – Junmai Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cL

A sake with a highly expressive, incredibly fruity nose.

It will pair perfectly with Umeboshi red cabbage, smoked beetroot,

Shiitake shiso, grilled asparagus

3 **SHICHIKEN NAMANAMA** – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol. – 4 cL

An unpasteurized sake, vibrant and fresh.

It's the perfect match for creamy dishes like Tamago Nigiri and Chive pesto

4 **WAKAZE - L'UNIQUE** Alc. 13% Vol. – 4 cL

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Perfectly suited as a post-meal drink or to pair with

Hazelnut & Kinako mochi

our Cocoa Wasabi or Cinnamon Whisky Glazed Cup

Okyakusama, dōzo yoi teisutingu o!

AVAILABLE
EVENINGS and WEEKENDS



FOOD & COCKTAIL PAIRING 19,5

For those who want to try (almost) everything

3 Tasting cocktails (12cL each)

Discover for the first time our selection of cocktails matching the dishes of our Tasting menu to make this moment the most gourmand one !

1 **NEGRONI** *From Bologna to 東京, with love XOXO*

*Gin infused with roasted coconut, Mandarin liqueur,
Amari, Vermouths, vanilla bitter*

Bitterness, a bit of sweetness, and house Gin by Baccae, the perfect starter !

2 **KOSOTO**

Cognac, Elderflower liqueur infused with shiso, Lime, Tonic water

Fullness and smooth, the perfect match with the tasting menu !

3 **PEANUT MARTINI** *Sweet sweet finale!*

Vodka, coffee liqueur, peanut butter syrup, coffee, aquafaba

*And if there's any room left,
it will perfectly match with our Daifuku mochi*

Excellent Tasting to you !

OUR WINES

OUR CHAMPAGNE ... Family first !!!

It was Georges Carreau, the *great-great-grandfather* of Laetitia, our co-founder, who began this beautiful story by sparkling wine for the first time in 1932; followed by Emile Brocard, Henri Brocard and then Pierre Brocard, Thibaud's father.

Thibaud took over the reins of the estate in 2012 under the watchful eye of his father, implementing a committed approach to sustainable and responsible viticulture.

This approach is a testament to his concern for the future of our planet and our children. Thibaud Brocard now makes the decisions that will ensure his wine is as pure as possible.

CUVÉE TRADITION - Maison Brocard Pierre

Delicate bubbles, with notes of white fruits and a subtle hint of mint

Glass 13 Bottle 66

WHITE

	Glass	Bottle
BLANC PLUME Biodynamie - Côtes-Catalanes, 2022	11	39

A wine of silvery and golden reflections, offering a palate of dry fruitiness and a mineral core

SYLEX BLANC Bio - Loire Valley, 2023		29
---	--	----

Complex mineral wine, with notes of white flowers

CÔTES DU CERESSOU Bio - Clos Roca, Languedoc, 2020	7,5	
---	-----	--

A light and fruity wine with vibrant aromas of citrus and exotic fruits

ROSÉ

SYLEX ROSÉ Bio - Loire Valley, 2023	7,5	27
--	-----	----

A beautiful pale pink color, with a nice tart nose and notes of red fruits and citrus

RED

SAINT-ÉMILION GRAND CRU En conversion biologique		53
---	--	----

Château Saint-fort-de-Lisse, Bordeaux, 2020

«Round, floral, produced by the smallest estate in the AOC

CAPCIERA Bio - Bouissel, Haute-Garonne, 2018	7,5	34,5
---	-----	------

The two oldest grape varieties of the estate on a gravelly terroir

Glass of wine: 12.5 cl, Bottle of wine: 75 cl.

Vintages may vary depending on our winemakers' stock.

Restaurant License: Alcoholic beverages are only served with a meal.

Excessive alcohol consumption is harmful to health. All prices include taxes and service. Prices are in euros..



OUR SAKES

TENTAKA UMAKARA – Futsuushu – Alc. 15% Vol.

A deep umami flavor that offers a full-bodied, velvety mouthfeel.

Tentaka Shuzo is dedicated to creating a superior Futsuushu, or 'everyday sake,' using organic rice grown on their property and pure spring water. This premium sake is made with carefully selected Goyakumangoku rice polished to 60%.

You should definitely start with the [Crispy seitan](#) and [Edamame](#)

Glass 9 cl **8,5** Bottle 72cl **39**

SHICHIKEN NAMANAMA – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol.

An unpasteurized sake, vibrant and fresh.

It perfectly preserves the pure sensations of the snowmelt water from the surrounding mountains.

The nose offers notes of fruit, apple, and tropical fruits, accompanied by lactic undertones.

On the palate, it is exceptionally fresh and juicy, yet remains round and creamy. The finish is clean, with a pleasant acidity and a touch of bitterness. A light, supple, and clear finale.

It's the perfect match for creamy dishes like [Tamago Nigiri](#) and [Chive pesto](#)

Glass 9 cl **10** Bottle 72cl **52**

KAMEIZUMI CEL24 – Junmai Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol.

A sake with a highly expressive, incredibly fruity nose.

Vibrant and fresh on the palate, with notes of green apple, fresh grass, and crisp grapes.

Rich and dense aromas of tropical fruits. It is round and develops on juicy pear.

Plenty of freshness, a lovely acidity, and vivacity.

It will pair perfectly with [Umeboshi red cabbage](#), [Smoked beetroot](#),

[Shiitake shiso](#), [Grilled asparagus](#)

Glass 9 cl **10,5** Bottle 72cl **62**

WAKAZE - L'UNIQUE Alc. 13% Vol.

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Drawing inspiration from the winemaking tradition of aging in oak barrels, this [all-French](#) sake has been matured in a whiskey cask for two months, developing intricate woody notes.

Perfectly suited as a post-meal drink or to pair with

[Hazelnut & Kinako mochi](#)

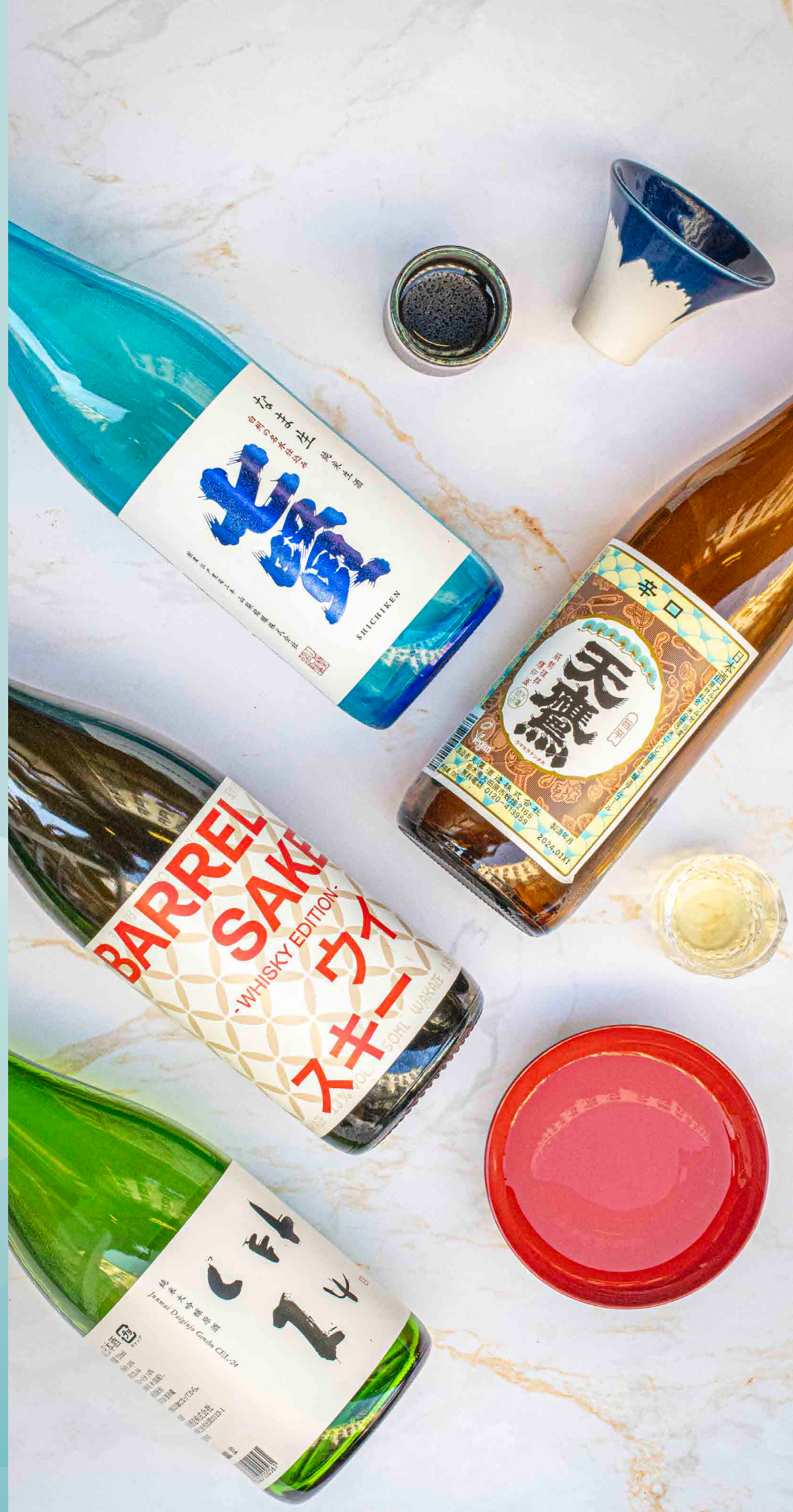
[our Cocoa Wasabi](#) or [Cinnamon Whisky Glazed Cup](#)

Glass 9 cl **10,5** Bottle 75cl **61**

Glass of Sake: 9 cl, Bottle of Sake: 72 cl or 75 cl.

Restaurant License: Alcoholic beverages are only served with a meal.

Excessive alcohol consumption is harmful to health. All prices include taxes and service. Prices are in euros.





BEVERAGE

SOFTS

<i>Craft</i> KOMBUCHA	5,5
<i>Homemade still</i> LEMONADE	5,5
<i>Lemon or Violet or Litchi or Hibiscus</i>	
<i>Sparkling</i> LIMONADE	5,5
<i>Homemade</i> ICED TEA	5,5
GINGER ALE	5,5
GINGER BEER	5,5
TONIC WATER	5,5

WATER

STILL	50cL	3,5	1L	5
SPARKLING	50cL	4,5	1L	5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, DECAF	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
OUR HOT CHOCOLATE	6

OUR TEAS *Organic 5,5* *Maison Mariage Frères* **MARCO POLO**

Fruity and floral black tea, the undeniable succes of Maison Mariage Frères

EARL GREY IMPÉRIAL

Black tea scented with the best Mariage Frères Bergamot

CHAI-CHANDERNAGOR

Imperial spices black tea, india

JASMIN MANDARIN

Great soft green tea, suave and scented with tender jasmine flowers

CASABLANCA

Nanah mint green tea and bergamot black tea. The taste of a sunny summer

ROUGE BOURBON

Naturally theine free red Rooibos, with vanilla flavours

DREAM TEA

Infusion. A delicate balance of the best chamomille, verbena and linden

*Our hot beverages are served with almond and soy milk.
Restaurant tickets and checks are not accepted.
Taxes and services included, prices in euros including taxes*

ALLERGENS SHEET

OUR FOOD IS 100% VEGAN AND HOMEMADE

OUR FOOD IS 100% VEGAN AND HOMEMADE

However, it does not contain any animal products or lactose :)

[illegible]