



breathē

Montorgueil

Bienvenue / Welcome



DÎNER

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 !

NOTRE PISCO SOUR 13 *L'incontournable du moment*

Pisco infusé aux fleurs de jasmin, cointreau, sirop jasmin hibiscus (maison), citron vert et bitter pamplemousse

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

CAÏPI CABANA 13

Cachaça, sirop de litchi, liqueur de gingembre, whisky, bitter old fashion, citron vert, mousse passion & mangue

FRENCHY SOUR 13

Liqueur de fleur de sureau, cognac, bitter cranberry épicé et citron vert

GREEN RUSSIAN 13,5

Pour une finale en douceur !

Vodka, liqueur de café, purée de pistache torréfiée maison, lait d'amande

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

*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.*

FORMULE DÉCOUVERTE

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

Assortiment pour 1 personne **29,5**

EDAMAME AU SEL FUMÉ

Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

PANKO DE SEITAN

Seitan crispy maison et sauce au poivre vert

TAMAGO *Nigiri 1 pièce*

« Omelette » vegan Le Papondu, sauce estragon

COURGETTE, BASILIC & KASHA *Maki 4 pièces*

Courgette rôtie, seitan croustillant, sauce basilic, kasha

ABRICOT *Nigiri 1 pièce*

Abricot snacké, sauce amande et romarin

CONCOMBRE & ANETH *Maki 4 pièces*

*Farce iodée au lupin, tartare de concombre à l'huile de sésame grillée,
sauce à l'aneth et pickles de concombre*

AUBERGINE GRILLÉE *Nigiri 1 pièce*

Aubergine grillée, sauce aubergine et ail

SHICHIMI TÔGARASHI *Uramaki 4 pièces*

Radis blue meet, chou blanc vinaigré, tempeh rôti au gingembre, menthe fraîche, sauce shichimi, sésame noir, pickles de radis noir

 *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.



DÎNER

NOS ACCORDS

ACCORD METS & SAKÉS ²¹
Pour les amateurs de saké... et les curieux!

ACCORD METS & COCKTAILS ^{19,5}
Pour celles et ceux qui veulent (presque) tout goûter

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 **SHICHIKEN NAMANAMA** – Junmāi 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, sushi abricot

3 **KAMEIZUMI CEL24** – Junmāi 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 le maki courgette et basilic, maki concombre et aneth

et suchi aubergine grillée

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 brownie au beurre de cacahuète ou notre coupe glacée noisette et Bailey's.

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 **SHICHIKEN NAMANAMA** – Junmāi 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, sushi abricot

3 **KAMEIZUMI CEL24** – Junmāi Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cL

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité.

Il se mariera parfaitement avec le maki courgette et basilic, maki concombre et aneth et suchi aubergine grillée

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 brownie au beurre de cacahuète ou notre coupe glacée noisette et Bailey's.

Okyakusama, dōzo yoi teisutingu o!

DÎNER

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 SUZINI

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

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 GREEN RUSSIAN

Pour une finale en douceur!

Vodka, liqueur de café, purée de pistache torréfiée maison, lait d'amande

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.

A top-down view of a Japanese restaurant table. The table is white and set with several dishes. At the top left is a blue plate with fried chicken nuggets and a dipping sauce. To its right is a small white plate with a round piece of food. Below the chicken is a large blue bowl filled with a variety of Japanese food, including fried chicken, dumplings, and vegetables. To the right of the bowl is a glass of yellow juice. Further right is a blue plate with a round piece of food. Below the bowl is a small white plate with two pieces of sushi. To the right of the sushi is a glass of pink smoothie. Further right is a dark plate with sushi. Below the bowl is a small white plate with two pieces of sushi. To the right of the sushi is a glass of pink smoothie. Further right is a dark plate with sushi. At the bottom left is a dark plate with sushi. At the bottom right is a wooden tray with a red plate and a blue bowl.

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

DÎNER

À LA CARTE

STREET FOOD JAPONAISE

À l'assiette

RAMEN CHAUD *Medium ou XL* 17 ou 19

Soupe de nouilles artisanales, bouillon de légumes, shoyu tare au miso blanc, tofu et tomates rôtis, maïs grillé, amandes torréfiées, huile à la coriandre et coriandre fraîche (possible sans coriandre)

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

RAMEN FROID *Medium ou XL* 17 ou 19

Soupe de nouilles artisanales, bouillon de légume, lait d'amande et shoyu tare, miso blanc, tofu et tomates rôtis, maïs grillé, amandes torréfiées, huile à la coriandre et coriandre fraîche (possible sans coriandre)

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

CHIRASHI ^⑩ *Medium (pimenté / servi froid)* 16,5

Bol de riz vinaigré, protéines de soja marinées, pastèque rôtie et marinée au piment et tahini, furikake aux algues et sésame, mesclun

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

^⑩ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

DÎNER

NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHIS

Avec notre touche française...

MOCHI GOURMAND Maison ⑩ 11,5

Boisson (Café espresso) + Mochi anko & cardamome + Mochi creise & amande

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

/ Thé Mariage frères 2,5 / Saké 4

MOCHI ANKO & CARDAMOME

Maison ⑩ 1 pièce 5

MOCHI CERISE & AMANDE

Maison ⑩ 1 pièce 5

COUPES GLAÇÉES & GÂTEAU

À ne pas manquer!

Coupe glacée **FRAISE, BASILIC & SICHUAN** Maison 8

Sorbet fraise, chlorophylle de basilic thaï, crumble au poivre Sichuan

Coupe glacée **NOISETTE & BAILEYS MAISON** Maison 9

Glace noisette, noisettes torréfiées, cacao poudre, Baileys maison

**BROWNIE CHOCOLAT
ET BEURRE DE CACAHUÈTE** ⑩ Maison 7,5

Sauce chocolat et éclats de cacahuète

Topping : Glace cacahuète 3,5

⑩ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

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%

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.

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.

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.

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.



DÎNER

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

WATER

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

DÎNER

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

LIQUEURS 4 cL

NIGORI UMESHU / YUZUSHU / ANZUSHU Japon 7,5

Liqueurs de prune / de yuzu / d'agrumes

AMARETTO Italie 7,5

LEMONCELLO 7

POIRE 7

WHISKY 4 cL

NIKKA FROM THE BARREL Japon 12

HIBIKI SUNTORY HARMONY Japon 19

Assemblage de whiskies de malt et de grains vieilli en fûts chênes Mizunara.

Un condensé de maîtrise et d'amour, pour un résultat noble

RHUM 4 cL

RYOMA Japon 10

Rondeur et gourmandise sont contrebalancées par des notes d'agumes et de fleurs.

Tout en finesse!

CALVADOS 4 cL

MORIN PAYS D'AUGE VSOP 10 ANS France 7

LE SHOT DE LA MAISON! 3 cL

Passion, violette, vodka 4,5

FIGHE DES ALLERGÈNES

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

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

	GLUTEN	ARACHIDES	SOJA	FRUITS À COQUES (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITES	LUPIN	OIGNON	GÉBETTE	AIL	ÉCHALOTE	VINAIGRE	ALCOOL	LEVURE	POIVRON	GORIANDRE	GOCO	FÈVEROLE	PIMENT
EDAMAME			X																		
SEITAN AIL ET GINGEMBRE	X		X					X				X		X							
CHIRASHI			X				X	X				X		X							X
SHICHIMI TÔGARASHI			X			X	X	X				X		X							
COURGETTE, BASILIC	X		X											X							
CONCOMBRE & ANETH			X				X	X						X							
CRISPY POIVRON & SATÉ	X	X	X	ARACHIDES			X	X		X				X							
TAMAGO			X					X						X						X	
ABRICOT														X							
AUBERGINE GRILLÉE														X							
RAMEN	X		X	AMANDE	X					X								X			
MOCHI ANKO & CARDAMOME														X							
MOCHI CERISE & AMANDE				AMANDE																	
BROWNIE CACAHUÈTE		X		AMANDE																	
COUPE GLACÉE FRAISE																					
COUPE GLACÉE NOISETTE			X	NOISETTE																	
COOKIE CHOCOLAT MISO	X						X									X					



DINNER



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!

OUR PISCO SOUR 13 *The must-have of the moment*

Pisco infused with jasmine flowers, cointreau, homemade jasmine and hibiscus syrup, lime and bitter grapefruit

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

CAÏPI CABANA 13

Cachaça, whisky, litchi syrup, ginger liquor, bitter old fahsion, topped with a passion fruit & spicy mango & rum mousse

FRENCHY SOUR 13

Elderflower liqueur, cognac, spicy cranberry bitter and lime

GREEN RUSSIAN 13,5 *Sweet sweet finale!*

Vodka, coffee liqueur, homemade roasted pistachio purée, almond milk

DRAFT BEER

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

25cL 6 / 50cL 9

WHEAT ALE La Surin

PRE-PROHIBITION LAGER La Phoenix

*Restaurant Licence : Our alcohols are only available to accompany a meal.
Alcohol abuse is harmful to health. Taxes and services included, prices in euros including taxes.
Restaurant tickets and checks are not accepted.*

DINNER

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

TAMAGO ⑧ *Nigiri 1 pièce*

Vegan «Omelette» Le Papondu, tarragon sauce

ZUCCHINI, BASIL & KASHA *Maki 4 pieces*

Roasted zucchini, crispy seitan, basil sauce, kasha

APRICOT ⑧ *Nigiri 1 piece*

Snacked apricot, almond and rosemary sauce

CUCUMBER & DILL *Maki 4 pieces*

*Iodised lupine filling, cucumber tartare with toasted sesame oil,
dill sauce and cucumber pickles*

GRILLED EGGPLANT ⑧ *Nigiri 1 piece*

Grilled eggplant, eggplant sauce and garlic

SHICHIMI TŌGARASHI ⑧ *Uramaki 4 pieces*

*Blue meet radish, white cabbage, roasted tempeh with ginger,
fresh mint, shichimi sauce, black sesame, black radish pickles*

⑧ 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.

DINNER

OUR TASTINGS

FOOD & SAKÉ PAIRING ²¹

Dedicated to sake enthusiasts... and curious newcomers!

FOOD & COCKTAIL PAIRING ^{19,5}

For those who want to try (almost) everything



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 **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 will match perfectly with the creamy dishes such as the [sushi tamago](#), [sushi apricot](#)

3 **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 go perfectly with [zucchini and basil maki](#), [cucumber maki](#) and [dill](#)
and [grilled eggplant suchi](#)*

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.

*Ideal at the end of a meal, as a digestive, or to accompany
a [peanut butter brownie](#) or our [hazelnut sundae](#) and [Bailey's](#).*

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

An unpasteurized sake, vibrant and fresh.

It will match perfectly with the creamy dishes such as the [sushi tamago](#), [sushi apricot](#)

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

A sake with a highly expressive, incredibly fruity nose.

*It will go perfectly with [zucchini and basil maki](#), [cucumber maki](#) and [dill](#)
and [grilled eggplant suchi](#)*

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

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

*Ideal at the end of a meal, as a digestive, or to accompany
a [peanut butter brownie](#) or our [hazelnut sundae](#) and [Bailey's](#).*

Okyakusama, dōzo yoi teisutingu o!



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 SUZINI

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

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 GREEN RUSSIAN

For a smooth finale!

Vodka, coffee liqueur, homemade roasted pistachio purée, almond milk

To keep for the end and, if you have a small space left, it will wonderfully accompany our desserts

Excellent Tasting to you !



DINNER

À LA CARTE

ZENSAI

Before starting

SMOKED SEA SALT EDAMAME ④ 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

CHIRASHI ④ Little (spicy / served cold) 9,5

Small bowl of japanese rice, marinated soy proteins, roasted watermelon and marinated in pepper and tahini, furikake with seaweed and sesame, mesclun

SUSHI BAR

To share... or not!

SHICHIMI TÔGARASHI ④ Uramaki 8 pieces 9,5

Blue meet radish, white cabbage, roasted tempeh with ginger, fresh mint, shichimi sauce, black sesame, black radish pickles

ZUCCHINI, BASIL & KASHA Maki 8 pieces 9,5

Roasted zucchini, crispy seitan, basil sauce, kasha

CUCUMBER & DILL ④ Maki 8 pieces 9,5

lodised lupine filling, cucumber tartare with toasted sesame oil, dill sauce and cucumber pickles

CRISPY BELL PEPPER & SATÉ Deep fried Uramaki 8 pieces 9,5

Oyster mushroom stuffing with soy sauce, bell pepper sauce, red onion pickles

TAMAGO ④ Nigiri 2 pieces 4,5

Vegan «Omelette» Le Papoudu, tarragon sauce

APRICOT ④ Nigiri 2 pieces 4,5

Snacked apricot, almond and rosemary sauce

GRILLED EGGPLANT ④ Nigiri 2 pieces 4,5

Grilled eggplant, eggplant sauce and garlic

④ Gluten free - Our food is 100% vegan and homemade
Taxes and services included, prices in euros including taxes.

DINNER

À LA CARTE

JAPANESE STREET FOOD

Keep it just for yourself!

WARM RAMEN Medium / XL 17 / 19

Homemade noodle soup, vegetable broth, shoyu tare with white miso, roasted tofu and tomatoes, grilled corn, roasted almonds, coriander oil and fresh coriander (possible coriander free)

Toppings: Vegan «omelette» Le Papondu 3 / Crispy seitan 3 / Roasted tofu 3 / Spicy homemade oil 1 / Homemade Sriracha sauce 1

COLD RAMEN Medium / XL 17 / 19

Homemade noodle soup, vegetable broth, almond milk and shoyu tare, white miso, roasted tofu and tomatoes, grilled corn, roasted almonds, coriander oil and fresh coriander (possible coriander free)

Toppings: Vegan «omelette» Le Papondu 3 / Crispy seitan 3 / Roasted tofu 3 / Spicy homemade oil 1 / Homemade Sriracha sauce 1

CHIRASHI ③ Medium (Spicy / served cold) 16,5

Bowl of japanese rice, marinated soy proteins, roasted watermelon and marinated in pepper and tahini, furikake with seaweed and sesame, mesclun

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

DINNER

OUR DESSERT

DAIFUKU MOCHI

Japanese pastries, with our french touch...

GOURMET MOCHI Homemade ⑤ 11,5

Beverage (Espresso coffee) + Anko & Cardamom + Cherry & Almond

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

Mariage frères Tea 2,5 / Saké 4

ANKO & CARDAMOM MOCHI

Homemade ⑤ 1 pièce 5

CHERRY & ALMOND

Homemade ⑤ 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE & CAKE

Don't miss it!

STRAWBERRY, BASIL & SICHUAN SUNDAE Homemade 8

Strawberry sorbet, Thai basil chlorophyll, Sichuan pepper crumble

HAZELNUT & HOMEMADE BAILEYS SUNDAE Homemade 9

Hazelnuts ice cream, roasted hazelnuts, dark chocolate powder, homemade Baileys

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

Chocolate sauce and peanut chips

Topping : Peanut ice cream 3,5

⑤ Gluten free - Our food is 100% vegan and homemade
Taxes and services included, prices in euros including taxes.

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

BLANC PLUME Biodynamie - Côtes-Catalanes, 2022

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

SYLEX BLANC Bio - Loire Valley, 2023

Complex mineral wine, with notes of white flowers

CÔTES DU CERESSOU Bio - Clos Roca, Languedoc, 2020

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

ROSÉ

SYLEX ROSÉ Bio - Loire Valley, 2023

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

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

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

CAPCIERA Bio - Bouissel, Haute-Garonne, 2018

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%.

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.

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.

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.*

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.



DINNER

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*

DINNER

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

LIQUOR

UMESHU / YUZUSHU / ANZUSHU *Japan* 5 cL 7,5

Plum / Yuzu / Apricot liquors

AMARETTO *Italia* 4 cL 7,5

LIMONCELLO *Italia* 4 cL 7

POIRE *France* 4 cL 7

WHISKY 4 cL

NIKKA FROM THE BARREL *Japan* 12

HIBIKI SUNTORY HARMONY *Japan* 19

Blend of malt and grain Mizunara Oat Barrel-aged whiskies.

A concentration of love and mastery, for a noble result

RHUM 4 cL

RHUM RYOMA *Japan* 10

Roundness and delicacy balanced by floral and citruses notes.

A whole glass of finesse

CALVADOS 4 cL

MORIN PAYS D'AUGE VSOP 10 ANS *France* 7

HOUSE SHOT! 3 cL

Violet sirup, passion fruit purée and Absolut Vodka 4,5

*Restaurant Licence : Our alcohols are only available to accompany a meal.
Restaurant tickets and checks are not accepted.
Alcohol abuse is harmful to health. Taxes and services included, prices in euros including taxes.*

ALLERGENS SHEET

OUR FOOD IS 100% VEGAN AND HOMEMADE

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

	GLUTEN	ARACHIDES	SOJA	FRUITS À COQUES (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITES	LUPIN	OIGNON	GÉBETTE	AIL	ÉCHALOTE	VINAIGRE	ALCOOL	LEVURE	POIVRON	GORIANDRE	GOCO	FÈVEROLE	PIMENT
EDAMAME			X																		
SEITAN AIL ET GINGEMBRE	X		X					X				X		X							
CHIRASHI			X				X	X				X		X							X
SHICHIMI TÔGARASHI			X			X	X	X				X		X							
COURGETTE, BASILIC	X		X											X							
CONCOMBRE & ANETH			X				X	X						X							
CRISPY POIVRON & SATÉ	X	X	X	ARACHIDES			X	X		X				X							
TAMAGO			X					X						X						X	
ABRICOT														X							
AUBERGINE GRILLÉE														X							
RAMEN	X		X	AMANDE	X					X								X			
MOCHI ANKO & CARDAMOME														X							
MOCHI CERISE & AMANDE				AMANDE																	
BROWNIE CACAHUÈTE		X		AMANDE																	
COUPE GLACÉE FRAISE																					
COUPE GLACÉE NOISETTE			X	NOISETTE																	
COOKIE CHOCOLAT MISO	X						X									X					