



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

MAKI CRUNCHY

Sauce douchi

PLAT

DONBURI À LA COURGE *Sans gluten*

*Grand bol de riz, courge Shiatsu rôtie,
épinards, pois chiche croustillant*

DESSERT

COOKIE AU CHOCOLAT ET MISO

Sauce tahini et miso

Bon appétit !

① 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

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 [Ⓢ] Petit 9,5

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'ail et au gingembre, chou Curly Kale, sauce curry japonais, sésame noir

SUSHI BAR

Mettez tout au milieu... partagez !

AGRUMES [Ⓢ] Uramaki 8 pièces 9,5

Tempeh mariné à l'orange, carotte rôtie, chou rave cru, graines de pavot, sauce ponzu, graines de courges toastées

BETTERAVE IODÉE [Ⓢ] Maki 8 pièces 9,5

Farce iodée au lupin, carpaccio de betterave Chioggia marinée au vinaigre de riz, sauce à l'algue Dulse, pickles de betterave

CHAMPIGNON & PERSIL Uramaki 8 pièces 9,5

Farce au champignon de Paris et ail, seitan crispy, sauce au persil, noix de Grenoble

CRISPY KIMCHI Uramaki 8 pièces 9,5

Farce au kimchi de blette et tofu, sauce au sésame noir, pickles de moutarde

[Ⓢ] Sans gluten.

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



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 rouge, tofu rôti, endive braisée, shiitake, huile de gingembre, chips de panais

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

DONBURI ^⑧ *Medium* 16,5

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'ail et au gingembre, chou Curly Kale, sauce curry japonais, sésame noir

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



NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHIS

Avec notre touche française...

MOCHI GOURMAND Maison ⑧ 11,5

Boisson (Café espresso) + Mochi Pécan & Cannelle + Mochi Gingembre & anko

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

/ Thé Mariage frères 2,5 / Saké 4

MOCHI PÉCAN & CANNELLE

Maison ⑧ 1 pièce 5

MOCHI GINGEMBRE & ANKO

Maison ⑧ 1 pièce 5

COUPES GLAÇÉES & GÂTEAU

À ne pas manquer !

Coupe glacée **MISO BLANC** Maison 8

Glace au miso blanc, sauce tahini, nougatine au sésame

Coupe glacée **PAMPLEMOUSSE & GIN** Maison 9

Sorbet pamplemousse, sirop de gin, meringue au thym citron,

écorces de pamplemousse confites

**BROWNIE CHOCOLAT
ET BEURRE DE CACAHUÈTE** ⑧ Maison 7,5

Sauce chocolat et éclats de cacahuète

Topping : Glace cacahuète 3,5

DISPONIBLE
LES SOIRS et WEEKENDS

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 maison et sauce au poivre vert

AGRUMES ⑩ *Uramaki 4 pièces*

Tempeh mariné à l'orange, carotte rôtie, chou rave cru, graines de pavot, sauce ponzu, graines de courges toastées

DAÏKON LAQUÉ ⑩ *Nigiri 1 pièce*

Radis daïkon laqué au saké, sauce au thé fumé

BETTERAVE IODÉE ⑩ *Maki 4 pièces*

Farce iodée au lupin, carpaccio de betterave Chioggia marinée au vinaigre de riz, sauce à l'algue Dulse, pickles de betterave

TAMAGO ⑩ *Nigiri 1 pièce*

« Omelette » végétale Le Papondu, sauce Gochujang

CHAMPIGNON & PERSIL *Uramaki 4 pièces*

Farce au champignon de Paris et ail, seitan crispy, sauce au persil, noix de Grenoble

PRUNEAU WASABI ⑩ *Nigiri 1 pièce*

Pruneau, sauce au Wasabi

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.*

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

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.

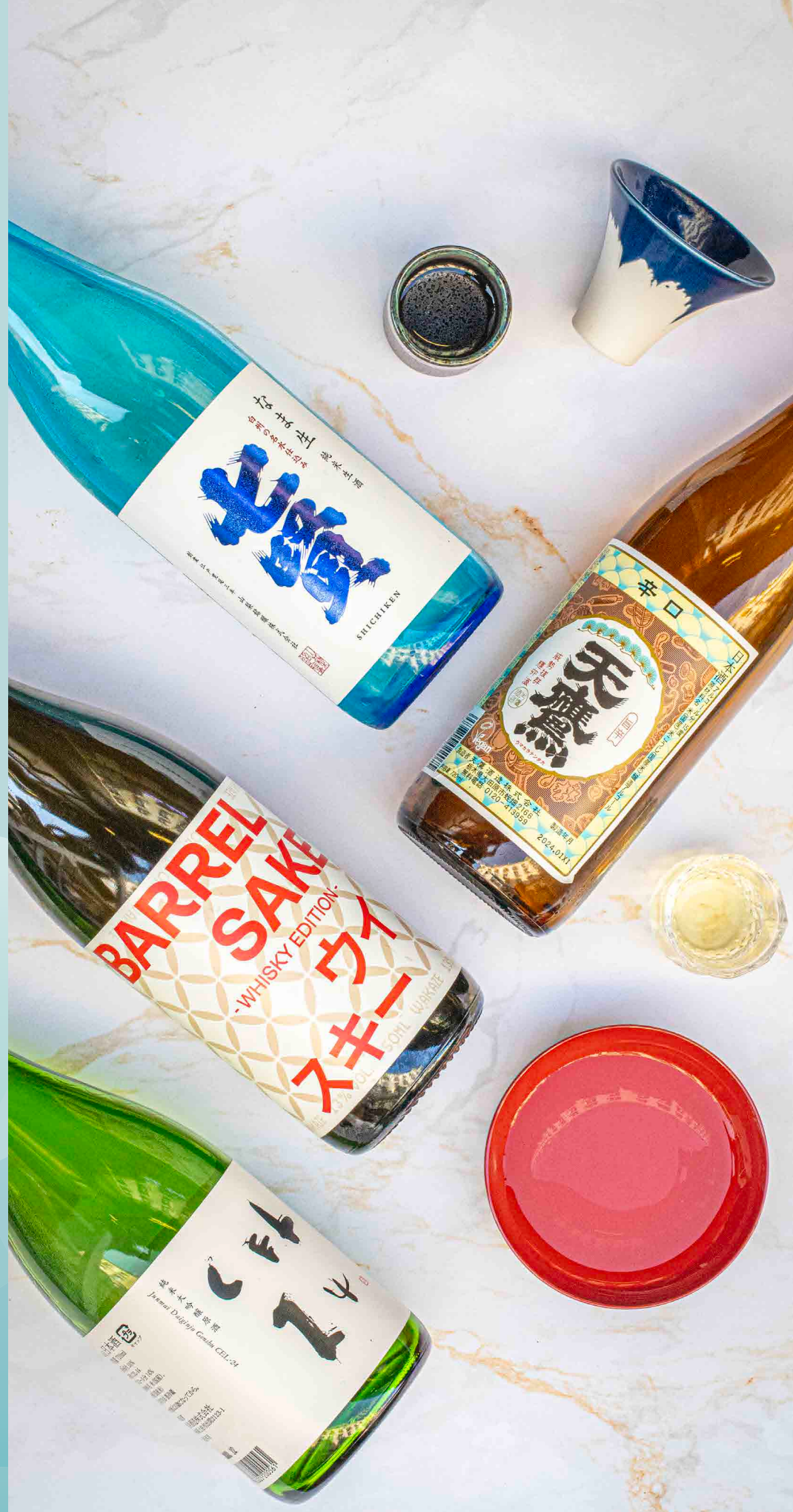
Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

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.





BOISSONS

SOFTS

KOMBUCHA artisanale

5,5

CITRONNADE maison

5,5

Citron ou Violette ou Litchi ou Hibiscus

LIMONADE

5,5

ICED TEA maison

5,5

GINGER ALE

5,5

GINGER BEER

5,5

TONIC WATER

5,5

BEER 0,4°alc - Brooklyn hoppy lager

7

EAUX

PLATE

50cL 3,5 75cL 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*



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							
DONBURI			X		X			X		X		X		X							
AGRUMES			X		X									X							
BETTERAVE IODÉE			X					X	X					X	X						
CHAMPIGNON & PERSIL	X		X	NOIX DE GRENOBLE				X						X							
CRISPY KIMCHI	X		X			X	X	X		X		X		X							
TAMAGO			X					X						X						X	X
DAÏKON LAQUÉ			X					X						X							
PRUNEAU WASABI			X					X						X							
RAMEN	X		X		X					X		X						X			
MOCHI ANKO & GINGEMBRE																					
MOCHI PÉCAN & CANNELLE				PÉCAN																	
BROWNIE CACAHUÈTE		X		AMANDE																	
COUPE GLACÉE MISO			X				X	X													
COUPE PAMPLEMOUSSE			X												X						
COOKIE CHOCOLAT MISO	X						X									X					



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

MAKI CRUNCHY

Sauce douchi

MAIN

SQUASH DONBURI *Gluten free*

*Large bowl of rice, roasted Shiatsu squash,
spinach, crispy chickpeas*

DESSERT

CHOCOLATE AND MISO COOKIE

Tahini and miso sauce

Enjoy !

⑔ 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 ^{GF} 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

CURRY DONBURI ^{GF} Little 9,5

*Small bowl of japanese rice, soy marinated proteins with garlic and ginger,
Curly Kale, Japanese curry sauce, black sesame*

SUSHI BAR

To share... or not!

AGRUMES ^{GF} Uramaki 8 pieces 9,5

*Orange-marinated tempeh, roasted carrot, raw leaf cabbage, poppy seeds,
ponzu sauce, toasted squash seeds*

IODIZED BEETROOT ^{GF} Maki 8 pieces 9,5

*Iodised stuffing, Chioggia beetroot carpaccio marinated in rice vinegar,
Dulse seaweed sauce, beetroot pickles*

MUSHROOM & PARSLEY Uramaki 8 pieces 9,5

*Mushroom and garlic Stuffing, crispy seitan,
parsley sauce, walnuts*

CRISPY KIMCHI Uramaki 8 pièces 9,5

Chard kimchi and tofu stuffing, black sesame sauce, mustard pickles

^{GF} 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.



JAPANESE STREET FOOD

Keep it just for yourself!

WARM RAMEN *Medium / XL 17 / 19*

Homemade noodle soup, vegetable broth, shoyu tare with red miso, roasted tofu, braised endive, shiitake, ginger oil, parsnip chips

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

CURRY DONBURI *Medium 16,5*

Bowl of japanese rice, soy marinated proteins with garlic and ginger, Curly Kale two ways, Japanese curry sauce, black sesame

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

 *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) + Pecan nut & cinamon + Ginger & anko

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

Mariage frères Tea 2,5 / Saké 4

PECAN NUT & CINAMON MOCHI

Homemade 🍷 1 pièce 5

GINGER & ANKO MOCHI

Homemade 🍷 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE & CAKE

Don't miss it!

Sundae **WHITE MISO** Homemade 8

White miso ice cream, tahini sauce, sesame nougatine

Sundae **GRAPEFRUIT & GIN** Homemade 9

Grapefruit sorbet, gin syrup, lemon thyme meringue, candied grapefruit peel

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

Chocolate sauce and peanut chips

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 [Ⓢ]

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated.

Doenjang (Corean soy paste) sauce

AGRUMES [Ⓢ] *Uramaki 4 pieces*

*Orange-marinated tempeh, roasted carrot, raw leaf cabbage, poppy seeds,
ponzu sauce, toasted squash seeds*

LACQUERED DAÏKON [Ⓢ] *Nigiri 1 piece*

Sake lacquered daikon, smoked sauce with smoked tea

IODIZED BEETROOT [Ⓢ] *Maki 4 pieces*

*Iodised stuffing, Chioggia beetroot carpaccio marinated in rice vinegar,
Dulse seaweed sauce, beetroot pickles*

TAMAGO [Ⓢ] *Nigiri 1 piece*

Le Papondu plantbased «Omelette», Gochujang sauce

MUSHROOM & PARSLEY *Uramaki 4 pieces*

*Mushroom and garlic Stuffing, crispy seitan,
parsley sauce, walnuts*

PLUM & WASABI [Ⓢ] *Nigiri 1 piece*

Plum, Wasabi sauce

[Ⓢ] 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.*



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	Glass 11	Bottle 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%.

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

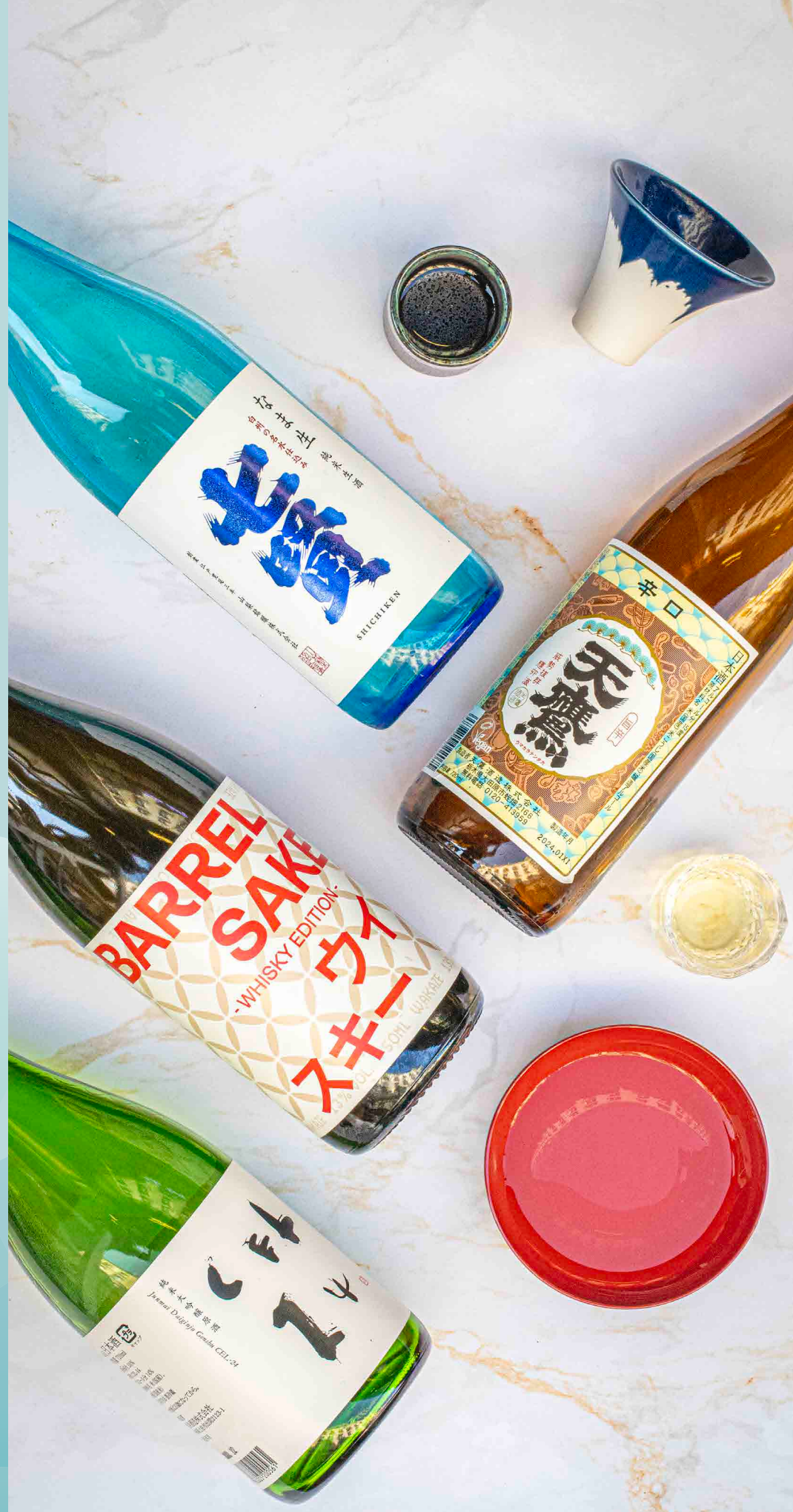
*Drawing inspiration from the winemaking tradition of aging in oak barrels, this **all-French** sake has been matured in a whiskey cask for two months, developing intricate woody notes.*

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.





BEVERAGE

SOFTS

Craft **KOMBUCHA** 5,5

Homemade still **LEMONADE** 5,5

Lemon or Violet or Litchi or Hibiscus

Sparkling **LIMONADE** 5,5

Homemade **ICED TEA** 5,5

GINGER ALE 5,5

GINGER BEER 5,5

TONIC WATER 5,5

BEER 0,4°alc - Brooklin hoppy lager 7

WATER

STILL 50cl 3,5 75 cl 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

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							
DONBURI			X		X			X		X		X		X							
AGRUMES			X		X									X							
BETTERAVE IODÉE			X					X	X					X	X						
CHAMPIGNON & PERSIL	X		X	NOIX DE GRENOBLE				X						X							
CRISPY KIMCHI	X		X			X	X	X		X		X		X							
TAMAGO			X					X						X						X	X
DAÏKON LAQUÉ			X					X						X							
PRUNEAU WASABI			X					X						X							
RAMEN	X		X		X					X		X						X			
MOCHI ANKO & GINGEMBRE																					
MOCHI PÉCAN & CANNELLE				PÉCAN																	
BROWNIE CACAHUÈTE		X		AMANDE																	
COUPE GLACÉE MISO			X				X	X													
COUPE PAMPLEMOUSSE			X												X						
COOKIE CHOCOLAT MISO	X						X									X					