



breath

Montorgueil

Bienvenue / Welcome



# MENU DINER

*(Version française)*



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!*

### **LA MIRABELLE** 13 *L'incontournable du moment*

*Gin, calvados, mirabelle, citron jaune, angostura, liqueur fleur de sureau*

### **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** 14

*Gin, vermouths blanc et dry, amer gentiane, liqueur de camomille, eau de vie de poire*

### **CAÏPI CABANA** 13

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

### **PEANUT MARTINI** 13,5

*Pour une finale en douceur!*

*Vodka, liqueur de café, espresso, beurre de cacahuète*

## LA BIÈRE AU FÛT

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

25cL 6 | 50cL 9

**LAGER** *La Phoenix, 4.5% alc.*

**IPA** *La Barge du Canal, 6% alc.*

*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.*

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%

### 2 **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.

### 3 **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.

### 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.

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

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

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité.

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

Un saké non pasteurisé, vif et frais

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

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

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

*Gin, vermouths blanc et dry, amer gentiane, liqueur de camomille, eau de vie de poire  
Amertume, sucrosité, parfait pour commencer!*

### **2** **MADAME VIOLETTE**

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

### **3** **PEANUT MARTINI**

*Pour une finale en douceur!*

*Vodka, liqueur de café, espresso, beurre de cacahuète  
À garder pour la fin et, s'il vous reste une petite place,  
il accompagnera à merveille nos Daïfuku 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.*



# FORMULE DÉCOUVERTE

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

Assortiment pour 1 personne **29,5**

## **EDAMAME AU SEL FUMÉ** <sup>Ⓜ</sup>

*Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée*

## **PANKO DE SEITAN**

*Seitan crispy maison et sauce au poivre vert*

## **SÉSAME** <sup>Ⓜ</sup> *Uramaki 4 pièces*

*Tofu rôti à l'huile de sésame, crème d'edamame à la menthe, radis, sauce au tahini fumé, sésame doré*

## **ASPERGE GRILLÉE** <sup>Ⓜ</sup> *Nigiri 1 pièce*

*Sauce au cerfeuil*

## **POIREAUX & CUMIN** *Maki 4 pièces*

*Seitan croustillant, poireaux grillés, carpaccio de navet, sauce au cumin*

## **POIRE POCHÉE** <sup>Ⓜ</sup> *Nigiri 1 pièce*

*Gastrique au vin rouge*

## **ÉPINARD & MUSCADE** <sup>Ⓜ</sup> *Uramaki 4 pièces*

*Tempeh au mirin, tombée d'épinards, sauce à la noix de muscade, noix de cajou torréfiée*

## **TAMAGO** <sup>Ⓜ</sup> *Nigiri 1 pièce*

*«Omelette» végétale Le Papondu, sauce Karashi, graines de moutarde torréfiées*

<sup>Ⓜ</sup> 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

# À LA CARTE

## ZENSAI

*Avant le repas*

**KIMCHI DE POIREAUX** ⑤ 5,5

*Bol de riz vinaigré, kimchi maison de poireaux et sésame*

**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 PAPRIKA** ⑤ Petit 9,5

*Bol de riz vinaigré, soja mariné au paprika fumé, chou-fleur rôti, pickles de chou-fleur, sauce à l'ail confit, graines de tournesol torréfiées*

## SUSHI BAR

*Mettez tout au milieu... partagez !*

**SÉSAME** ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

*Tofu rôti à l'huile de sésame, crème d'edamame à la menthe, radis, sauce au tahini fumé, sésame doré*

**POIREAUX & CUMIN** Maki 8 pièces 9,5

*Seitan croustillant, poireaux grillés, carpaccio de navet, sauce au cumin*

**ÉPINARD & MUSCADE** ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

*Tempeh au mirin, tombée d'épinards, sauce à la noix de muscade, noix de cajou torréfiée*

**CRISPY CURRY VERT** Uramaki 8 pièces 9,5

*Farce au lupin, carottes marinées au citron, sauce labneh au curry vert, pickles d'oignons rouges*

**ASPERGE GRILLÉE** ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

*Sauce au cerfeuil*

**POIRE POCHÉE** ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

*Gastrique au vin rouge*

**TAMAGO** ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

*«Omelette» végétale Le Papondu, sauce Karashi, graines de moutarde torréfiées*

⑤ 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, badiane, tofu et pleurotes marinés à la périlla, radis rose, shoyu tare à l'umeboshi, huile au shiso, chips de lotus

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

#### **DONBURI PAPRIKA** <sup>Ⓜ</sup> *Medium 16,5*

Bol de riz vinaigré, soja mariné au paprika fumé, chou-fleur rôti, pickles de chou-fleur, sauce à l'ail confit, graines de tournesol torréfiées

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

<sup>Ⓜ</sup> 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 ③ 11,5

Boisson (Café espresso) + Mochi Rhubarbe & clous de girofle + Mochi café & poivre long

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

/ Thé Mariage frères 2,5 / Saké 4

**MOCHI RHUBARBE & CLOUS DE GIROFLE**

Maison ③ 1 pièce 5

**MOCHI CAFÉ & POIVRE LONG**

Maison ③ 1 pièce 5

### COUPES GLAÇÉES & GÂTEAU

*À ne pas manquer!*

**Coupe glacée THÉ HOJICHA & CAMEL** ③ Maison 8

Glace au thé Hojicha, sablé breton, caramel à la fleur de sel fumée

**Coupe glacée FRAMBOISE & SÉSAME NOIR** ③ Maison 9

Sorbet framboise, chantilly à la liqueur de framboise, tuile de riz au sésame noir, sauce au sésame noir et citron vert

**BROWNIE CHOCOLAT  
ET BEURRE DE CACAHUÈTE** ③ Maison 7,5

Sauce chocolat et éclats de cacahuète

Topping : Glace cacahuète 3,5

③ 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 purs 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

**CHABLIS** - Dampfrères, Vallée du Serein, 2022

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

**MENETOU-SALON** - Bernard Goureau, Val de Loire, 2024

Vin minéral complexe, avec des notes de fleurs blanches

Le verre La bouteille

11 39

8 35

## 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

**SAUMUR-CHAMPIGNY** Bio - Domaine des Sanzay, 2024

Belle robe grenat pourpre clair. nez parfait d'un Cabernet mûr et finement poivré.

Bouche énergique, pleine et vigoureuse

11 39

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 GEL24 – Junmāi Dāiginjo 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

<b>KOMBUCHA artisanale</b>	5,5
<b>CITRONNADE maison</b>	5,5
<i>Citron ou Violette ou Litchi ou Hibiscus</i>	
<b>LIMONADE</b>	5,5
<b>ICED TEA maison</b>	5,5
<b>GINGER ALE</b>	5,5
<b>GINGER BEER</b>	5,5
<b>TONIC WATER</b>	5,5
<b>BEER</b> 0,4°alc - Brooklin hoppy lager	7

### EAUX

<b>PLATE</b>	50cl	3,5	75cl	5
<b>PÉTILLANTE</b>	50cl	4,5	1L	5,5

### COFFEE AND CHOCOLATE

<b>ESPRESSO, DECAF</b>	2,5
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	5
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	3
<b>GRAND CRÈME</b>	5,5
<b>CAPPUCCINO</b>	5,5
<b>NOTRE CHOCOLAT CHAUD</b>	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'agrumes 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 <small>(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITES	LUPIN	OIGNON	GÉBETTE	AIL	ÉCHALOTE	VINAIGRE	ALCOOL	LEVURE	POIVRON	GORIANDRE	COCO	FÈVEROLE	PIMENT	
<b>EDAMAME</b>			X																			
<b>SEITAN AIL ET GINGEMBRE</b>	X		X					X				X		X								
<b>DONBURI PAPRIKA</b>			X					X				X		X								
<b>URAMAKI SÉSAME</b>			X				X							X								
<b>MAKI POIREAUX &amp; CUMIN</b>	X		X											X								
<b>MAKI ÉPINARD &amp; MUSCADE</b>			X	NOIX DE CAJOU				X				X		X								
<b>MAKI CRISPY CURRY VERT</b>	X		X						X	X				X								CURRY VERT
<b>NIGIRI ASPERGE GRILLÉE</b>			X											X								
<b>NIGIRI POIRE POCHÉE</b>			X											X								
<b>NIGIRI TAMAGO</b>			X											X							X	
<b>RAMEN</b>	X		X		X					X		X		X	X							
<b>MOCHI RHUBARBE &amp; GIROFLE</b>																						
<b>MOCHI CAFÉ &amp; POIVRE LONG</b>																			X			
<b>BROWNIE CACAHUÈTE</b>		X		AMANDE																		
<b>GLACE THÉ HOJICHA</b>			X					X						X								
<b>GLACE FRAMBOISE &amp; SÉSAME</b>			X				X	X							X							



# DINNER MENU

*(English version)*



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!*

### **LA MIRABELLE** 13 *Don't miss it!*

*Gin, calvados, mirabelle plum, lemon, angostura, elderflower liqueur*

### **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** 14

*Gin, white and dry vermouth, gentian bitter, chamomile liqueur, pear brandy*

### **CAÏPI CABANA** 13

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

### **PEANUT MARTINI** 13,5 *Sweet sweet finale!*

*Vodka, coffee liqueur, espresso, peanut butter*

## DRAFT BEER

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

25cl 6 | 50cl 9

**LAGER** *La Phoenix, 4.5% alc.*

**IPA** *La Barge du Canal, 6% alc.*

*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



## 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%.*

**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.*

**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.*

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

*Rich sweetness, roundness, and notes of dried fruits*

*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.*

*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.*

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

*A sake with a highly expressive, incredibly fruity nose.*

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

*An unpasteurized sake, vibrant and fresh.*

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

*Rich sweetness, roundness, and notes of dried fruits*

*Okyakusama, dōzo yoi teisutingu o!*



# APÉRITIFS

## 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, white and dry vermouth, gentian bitter, chamomile liqueur,  
pear brandy*

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

**2 MISS VIOLET**

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

*A little gentle kick!*

**3 PEANUT MARTINI**

*For a smooth finale!*

*Vodka, coffee liqueur, espresso, peanut butter*

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

*Excellent Tasting to you !*

*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.*

DINNER

# TASTING MENU

*Our selection for an overview of the menu...*

*Assortment for 1 person 29,5*

## **SMOKED SEA SALT EDAMAME** <sup>Ⓜ</sup>

*Japanese soybeans, smoked sea salt*

## **CRISPY SEITAN**

*Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated.*

*Doenjang (Corean soy paste) sauce*

## **SÉSAME** <sup>Ⓜ</sup> *Uramaki 4 pieces*

*Roasted tofu with sesame oil, edamame cream with mint, radishes, smoked tahini sauce, golden sesame seeds*

## **GRILLED ASPARAGUS** <sup>Ⓜ</sup> *Nigiri 1 pièce*

*Chervil sauce*

## **LEEK & CUMIN** *Maki 4 pièces*

*Crispy seitan, grilled leeks, turnip carpaccio, cumin sauce*

## **POACHED PEAR** <sup>Ⓜ</sup> *Nigiri 1 pièce*

*Red wine gastrique*

## **SPINACH & NUTMEG** <sup>Ⓜ</sup> *Uramaki 4 pièces*

*Mirin-glazed tempeh, sautéed spinach, nutmeg sauce, cashew*

## **TAMAGO** <sup>Ⓜ</sup> *Nigiri 1 pièce*

*« Le Papondu » vegan omelette, Karashi sauce, toasted mustard seeds*

<sup>Ⓜ</sup> *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

# À LA CARTE

## ZENSAI

*Before starting*

**LEEKS KIMCHI** € 5,5

*Vinegared rice bowl, homemade leek and sesame kimchi*

**SMOKED SEA SALT EDAMAME** € 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*

**PAPRIKA DONBURI** € Little 9,5

*Vinegared rice bowl, smoked paprika-marinated soy, roasted cauliflower, pickled cauliflower, roasted garlic sauce, toasted sunflower seeds*

## SUSHI BAR

*To share... or not!*

**SESAME** € Uramaki 8 pieces 9,5

*Roasted tofu with sesame oil, edamame cream with mint, radishes, smoked tahini sauce, golden sesame seeds*

**LEEKS & CUMIN** Maki 8 pieces 9,5

*Crispy seitan, grilled leeks, turnip carpaccio, cumin sauce*

**SPINACH & NUTMEG** € Uramaki 8 pieces 9,5

*Mirin-glazed tempeh, sautéed spinach, nutmeg sauce, cashew*

**CRISPY GREEN CURRY** Uramaki 8 pièces 9,5

*Lupin stuffing, lemon-marinated carrots, green curry labneh sauce, pickled red onions*

**GRILLED ASPARAGUS** € Nigiri 2 pieces 4,5

*Chervil sauce*

**POACHED PEAR** € Nigiri 2 pieces 4,5

*Red wine gastrique*

**TAMAGO** € Nigiri 2 pieces 4,5

*« Le Papondu » vegan omelette, Karashi sauce, toasted mustard seeds*

€ 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

*Artisanal noodle soup, vegetable broth, star anise, perilla-marinated tofu and oyster mushrooms, pink radish, umeboshi shoyu tare, shiso oil, lotus chips*

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

**PAPRIKA DONBURI** <sup>Ⓞ</sup> *Medium* 16,5

*Vinegared rice bowl, smoked paprika-marinated soy, roasted cauliflower, pickled cauliflower, roasted garlic sauce, toasted sunflower seeds*

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

<sup>Ⓞ</sup> *Gluten free - Our food is 100% vegan and homemade  
Taxes and services included, prices in euros including taxes.*

DINNER

## OUR DESSERT

### DAIFUKU MOCHI

*Japanese pastries, with our french touch...*

**GOURMET MOCHI** *Homemade* € 11,5

*Beverage (Espresso coffee) + Rhubarb & cloves + Coffee & long pepper*

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

*Mariage frères Tea 2,5 / Saké 4*

**RHUBARB & CLOVES MOCHI**

*Homemade* € 1 pièce 5

**COFFEE & LONG PEPPER MOCHI**

*Homemade* € 1 pièce 5

### ICE CREAM SUNDAE & CAKE

*Don't miss it!*

*Sundae* **HOJICHA TEA & CARMEL** € homemade 8

*Hojicha tea ice cream, Breton shortbread, smoked fleur de sel caramel*

*Sundae (with Alcohol)* **RASPBERRY & BLACK SESAME** € Maison 9

*Raspberry sorbet, raspberry liqueur whipped cream, black sesame rice tuile, black sesame and lime sauce*

**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.

# 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

### CHABLIS - Dampf Frères, Vallée du Serein, 2022

11 39

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

### MENETOU-SALON - Bernard Goureau, Val de Loire, 2024

8 35

Complex mineral wine, with notes of white flowers

## 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

11 39

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

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

### SAUMUR-CHAMPIGNY Bio - Domaine des Sanzay, 2024

7,5 34,5

Beautiful light purple-garnet color. A perfect nose of ripe Cabernet with a finely peppery note. Energetic, full and vigorous on the palate.

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..



Cousin Thib', The Winemaker

Uncle Pierro, The Senior Winemaker

Cousin Juju, The best supporter ever!

Aunty Cathy, handles the Accounting

# 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> <b>KOMBUCHA</b>	5,5
<i>Homemade still</i> <b>LEMONADE</b>	5,5
<i>Lemon or Violet or Litchi or Hibiscus</i>	
<i>Sparkling</i> <b>LIMONADE</b>	5,5
<i>Homemade</i> <b>ICED TEA</b>	5,5
<b>GINGER ALE</b>	5,5
<b>GINGER BEER</b>	5,5
<b>TONIC WATER</b>	5,5
<b>BEER</b> 0,4°alc - <i>Brooklin hoppy lagger</i>	7

### WATER

<b>STILL</b>	50cl	3,5	75 cl	5
<b>SPARKLING</b>	50cl	4,5	1L	5,5

### COFFEE AND CHOCOLATE

<b>ESPRESSO, DECAF</b>	2,5
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	5
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	3
<b>GRAND CRÈME</b>	5,5
<b>CAPPUCCINO</b>	5,5
<b>OUR HOT CHOCOLATE</b>	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

<b>UMESHU / YUZUSHU / ANZUSHU</b> <i>Japan</i>	5 cl	7,5
<i>Plum / Yuzu / Apricot liquors</i>		
<b>AMARETTO</b> <i>Italia</i>	4 cl	7,5
<b>LIMONCELLO</b> <i>Italia</i>	4 cl	7
<b>POIRE</b> <i>France</i>	4 cl	7

### WHISKY

 4 cl

**NIKKA FROM THE BARREL** *Japan* 12

**HIBIKI SUNTORY HARMONY** *Japon* 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 citrus 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 <i>(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</i>	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITES	LUPIN	OIGNON	GÉBETTE	AIL	ÉCHALOTE	VINAIGRE	ALCOOL	LEVURE	POIVRON	GORIANDRE	GOGO	FÈVEROLE	PIMENT	
<b>EDAMAME</b>			X																			
<b>SEITAN AIL ET GINGEMBRE</b>	X		X					X				X		X								
<b>DONBURI PAPRIKA</b>			X					X				X		X								
<b>URAMAKI SÉSAME</b>			X				X							X								
<b>MAKI POIREAUX &amp; CUMIN</b>	X		X											X								
<b>MAKI ÉPINARD &amp; MUSCADE</b>			X	NOIX DE CAJOU				X				X		X								
<b>MAKI CRISPY CURRY VERT</b>	X		X						X	X				X								CURRY VERT
<b>NIGIRI ASPERGE GRILLÉE</b>			X											X								
<b>NIGIRI POIRE POCHÉE</b>			X											X								
<b>NIGIRI TAMAGO</b>			X											X							X	
<b>RAMEN</b>	X		X		X					X		X		X	X							
<b>MOCHI RHUBARBE &amp; GIROFLE</b>																						
<b>MOCHI CAFÉ &amp; POIVRE LONG</b>																				X		
<b>BROWNIE CACAHUÈTE</b>		X		AMANDE																		
<b>GLACE THÉ HOJICHA</b>			X					X						X								
<b>GLACE FRAMBOISE &amp; SÉSAME</b>			X				X	X							X							