

poissonachat

## A PARTAGER / TO SHARE

EDAMAME, sauce yuzu ponzu. 7.  
edamame sauce yuzu ponzu

\* MAÏS GRILLÉ, beurre japonais, mayonnaise sour, coriandre. 9.  
corn with japanese butter, sour mayonnaise, coriander

TIRADITO DE SAUMON, label rouge, huile de truffe. 19.  
salmon label rouge, truffle oil

CEVICHE CLASSIQUE, poisson blanc, oignon rouge, aji limo, chips patates douces, coriandre. 19.  
ceviche classic white fish, red onion, aji limo, chips sweet potato, coriander

CREVETTE TEMPURA. 13.  
rock shrimp tempura

TACOS BŒUF 2P, bœuf, sauce pastor, tomate, emmental, mozzarella, coriandre, galette de maïs. 12.  
beef, pastor sauce, tomatoes, emmental, mozzarella, coriander, corn tortillas

TACOS WHITE CRISPY 2P, pêche du jour, wonton crispy, sauce acevichada, avocat. 11.  
white fish catch of the day, wonton crispy, avocado, acevichada

TACOS THON NIKKEI 2P, thon, katsuobushi, feuille nori. 12.  
tuna, katsuobushi, nori leaf

POULET OKONOMIYAKI, poulet, mayonnaise japonaise, galette japonaise sauce okonomiyaki. 16.  
chicken, Japanese mayonnaise, okonomiyaki sauce

TATAKI DE THON, sauce tataki daikon. 18.  
tuna tataki, tataki sauce daikon

## PLATS / MAINS

\* *méthode de cuisson robatayeki ろばた* (Cuisson au charbon de bois chaud)

\* *BLACK COD, sauce miso mariné. 38.*  
*black cod, miso sauce marinated*

\* *CÔTELETTES D'AGNEAU. 24.*  
*lamb chops*

\* *BAR. 23.*  
*sea bass*

\* *TOMAHAWK DE BŒUF.*  
*a partager (1.200kg) | 20.*  
*beef tomahawk*

\* *VIANDE DU CHEF, selon arrivage, prix au kg.*  
*chef's meat, depending on availability, price per kg*

*WAYGYU BURGER, pain brioché, sauce maison et cheddar. 26.*  
*waygyu burger, brioche bread, home made sauce and cheddar cheese.*

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

*FRITES. 5.*  
*french fries*

*RIZ PARFUMÉ. 5.*  
*fragrant rice*

*SALADE. 5.*  
*salad*

*LÉGUMES. 6.*  
*vegetables*

## BAR À SUSHIS

*MAGURO AKAMI (thon rouge) 8P, thon maguro, huile jalapeños, avocat, oignon rouge. 2 l.*

*red tuna, jalapeños oil, avocado, red onions*

*POISSONCHAT 8P, concombre, crevette coco basilic, oignon rouge, furikake shiso, avocat, togarashi. 1 6.*

*cucumber, coconut basil shrimp, red onions furikake shiso, avocado, togarashi*

*URAMAKI SHAKE 8P, saumon, avocat, spicy mayonnaise, togarashi. 1 7.*

*salmon, avocado, spicy mayonnaise, togarashi*

*SHIROMISAKANA 8P, poisson blanc doré, avocat, crevette tempura, furikake veggie, crème aioli. 1 8.*

*white fish, avocado, shrimp tempura, veggie furikake, aioli cream*

*YASAI BUTSU (veggie roll) 8P, asperge verte, mangue, kimchi koreen, furikake végétale, chips de carotte noir. 1 4.*

*green asparagus, mango, kimchi koreen, plant furikake, black carrot chips*

*Sélection du chef 22P. 34.*

*ASSORTIMENT SASHIMI 8P. 25.*

*2 Maguro. 2 Sake. 2 Hamachi. 2 Shrimp*

*ASSORTIMENT OSOMAKI 1 6P,*

*veggie, thon, saumon, poisson blanc. 2 l.*

*veggie, tuna, salmon, white fish*

## NIGIRI

*SHAKE 8 | MAGURO 1 1 | YELLOWTAIL 9 | EBI 9*

## DESSERTS

*GYOZA POMME, glace vanille, sirop d'érable. | 1.  
apple gyoza, vanilla ice-cream, maple sirup*

*CARPACCIO D'ANANAS, fruit de la passion, glace yuzu. | 0.  
pineapple carpaccio, passion fruit, yuzu ice-cream*

*CHOCOLAT CAKE ET FRUITS ROUGES, chocolat 70%,  
fruits rouges, sauce chocolat blanc, yogurt. | 1.  
chocolate cake, red fruit, white chocolate sauce, yogurt*

*TARTE DE SAISON. | 2.  
seasonal tart*

*MOCHI, saveurs dû moment. 8.  
timely flavours*

Prix nets en euros TTC. Service inclus, la maison n'accepte pas les chèques.  
Une carte des allergènes est disponible sur demande.

## COCKTAILS SIGNATURES

*MERO MERO NO MI, liqueur st germain,  
sirop de melon, jus de yuzu, saké pétillant. | 3.*

*SAKURA, gin, liqueur litchi, sirop de fambroise,  
citron vert, blanc d'œuf. | 3.*

*TSURAI, tequila, liqueur mandarine,  
jus de passion, sirop 5 épices, citron vert. | 3.*

*BAHAMAMA, rhum fatawashed huile de coco, liqueur café,  
liqueur coco, jus d'ananas, jus de citron. | 2.*

*FLORES VERDES, mezcal, liqueur st germain, sirop de gingembre,  
menthe, concombre, jus de yuzu, perrier. | 6.*

*TORIYAMA, cognac infusé au cerises, vermouth rouge,  
liqueur litchi, angostura. | 3.*

*KOKONATSU, vodka, sirop de tonka, liqueur de yuzu, citron vert,  
jus de passion, crème de coco, foam passion. | 3.*

*KIWI SORT, tequila, purée kiwi/  
basilic, liqueur pomme, jus de citron, simple sirop. | 3.*

*BABON, bourbon, sirop de cerise, sirop de gingembre, dash absinthe,  
jus de yuzu, perrier. | 3.*

*RABENDA, saké, schrubb lavende/abricot,  
liqueur de yuzu, spray suze. | 2.*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

*HAI BI, martini floreal, cordial combawa/cardamome, infusion hibiscus, citron vert, top ginger beer. 12.*

*BARA, martini vibrante, sirop de cerise, jus de yuzu, blanc d'œuf. 10.*

*KIWI CONDUIT, purée kiwi/basilic, jus d'ananas, sirop d'agave, jus de citron, top Perrier. 10.*

## COCKTAILS CLASSIQUES

<i>COSMOPOLITAN</i>	<i>OLD FASHIONED</i>	<i>DRY MARTINI</i>
<i>PORN STAR (+3€)</i>	<i>MARGARITA</i>	<i>NEGRONI</i>
<i>PISCO SOUR</i>	<i>DAIQUIRI</i>	<i>PALOMA</i>
<i>ESPRESSO MARTINI</i>	<i>MOSCOW MULE</i>	<i>MANHATTAN</i>