TRIO D'OEUFS MAYO AJITSUKE

L'oeuf mollet bio du Vercors façon Ajitsuke tamago*
mayonnaise wasabi* / mayonnaise nori*
/ mayonnaise katsuobushi*

6 €

—

KARAAGE DE POULET

x6 cuisses et hauts de cuisses marinés et frits
+ mayonnaise citron yuzu*

8 €

—

CHÈVRE FRAIS AU MISO & KIMCHI - FAÇON MAKI

chèvre frais bio du Châtelard fourré au miso maison,
roulé dans du sésame au kimchi
+ algue nori à enrouler

7 €

—

TSUKEMONO DE CONCOMBRE

Concombre mariné au
vinaigre de riz & sauce soja

4 €
option pimentée 5 €

—

Prix net, taxes et service compris

TATAKI DE BOEUF

faux filet de bœuf bio de la Ferme des Colibris
(env. 200g)
saisis à feu vif, marinade japonaise*
- servis froid

18 €

—

BOUILLON MISO Maison — 4 €

BOL DE RIZ BLANC — 3 €

supplément FURIKAKE* maison au choix — 1 €
+ Sésame, Kimchi, Algue nori
+ Sésame noir et sésame prune acidulée
+ Sésame, bonite séchée, algue nori

BOULE DE CRÈME GLACÉE SÉSAME NOIR

2 €

—

Supplément mayonnaise : 1 €
Prix net, taxes et service compris

LES SAKÉS

Les cuvées de "Symbiose Saké" sont en cours de brassage, arrivage début décembre

Les sakés japonais de notre sélection en fonction des arrivages et disponibilités - 8 cl —— 10 €

LES BIÈRES

Pressions du moment

- French golden Ale, Brasserie Nyris (Isère)
  25 cl —— 3 € / 50 cl —— 5,5 €
- Brut IPA, Brasserie Baboon (Jura)
  25 cl —— 3,5 € / 50 cl —— 6,5 €

Bouteilles du moment

- Blanche Basilic "Cascade" 33 cl – Brasserie Nyris (Isère) —— 5,5 €
- Triple "Bim Bam Belge" 33 cl – Brasserie Nyris (Isère) —— 6 €
- I.P.A "Gorye" 33 cl – Brasserie Baboon (Jura) —— 6 €

*AB : Agriculture Biologique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

COCKTAILS & DIVERS

- Sake japonais, fruit de la passion, poivre noir, citron vert (AB), sirop de sucre de canne (AB), eau pétillante —— 11 €
- Gin Tonic de "L'Entropie" —— 8,5 €
- Gin Tonic Etsu "Pacific Ocean Water" —— 10,5 €
- "Nihon Mule" – Vodka japonaise "Eiko", ginger beer, yuzu (AB) —— 9 €
- L'Entropie - "Lucette l'anisette" (2cl) AB —— 3 €

SANS ALCOOL

- Limonades – Brasserie Nyris (33cl) —— 4 €
  citron vert - bergamote ou framboise - hibiscus
- Jus de Fruit Alain Milliat (33cl) —— 5,5
  pomme cox's / poire / abricot / pamplemousse
- Kombucha feuilles de framboisier (AB)
  Brasserie Archipel (Paris) (33cl) —— 5,5 €
- Fever Tree : Indian Tonic / Ginger Beer (20cl) —— 2,5 €
- Sirop (AB) grenadine / menthe / passion —— 2 €
- Eau gazeuse maison - gratuit

*AB : Agriculture Biologique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LES SPIRITUEUX

LE MONDE DU WHISKY

Japon

- Nikka, "Coffey grain"(4cl) —— 7 €

France

Domaine des Hautes Glaces, Trièves (AB):

- "Indigène"(4cl) —— 7 €
- "Epistème R20W26" (4cl) —— 12 €
- "R15C25 Double Oak" (4cl) —— 18 €

Moon Harbour, Bordeaux

- "Signature" (4cl) —— 7 €

Écosse

- Kilchoman, Islay -"Sanaig" (4cl) —— 10 €

LE MONDE DU RHUM

- Planteray "Gran Anejo" (4cl) —— 7 €
- Planteray Fiji 2009 "Kilchoman Finish" (4cl) —— 12€

LES GINS

- Distillerie "L'Entropie" AB —— 6 €
- Etsu "Pacific Ocean Water" —— 8 €

LES LIQUEURS ET AUTRES

- L'Entropie - "Liqueur alpine" (4cl) —— 5,5 €
- Vodka "Eiko" (4cl) —— 5 €

*AB : Agriculture Biologique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS PISTON - MÉTHODE DOUCE (FRENCH PRESS)

Torréfaction artisanale "Maison Dancer"
(Bourgoin-Jallieu)

Petite cafetière —— 2 € / grande cafetière —— 4 €

- Rwanda "Taba-Muhura"
- Indonésie "Sumatra"
- Décaféiné "Colombie"

THÉS - 4 €

Thés verts

- Sencha Fujiyama, JAPON, Shizuoka
- Houjicha poire/ vanille, JAPON
- Milk Oolong, CHINE, Fujian
- Matcha, JAPON // Latte —— 5 € /Frappé — 5 €

Thés noirs

- Benifuuki, JAPON, Kategawa et Shizuoka (AB)
- Oolong Châtaigne
- Thé dansant (parfumé abricot, lavande, vanille)

Infusion

- Sobacha (sarrasin grillé), JAPON, Nagano

LAITS CHAUDS

- Chocolat chaud Bonnat —— 6 €
- Lait chaud au miel du Vercors —— 4 €

Option lait végétal +1 €

*AB : Agriculture Biologique

LES VINS

DOMAINE D'ICI LÀ (BUGEY)

Bulles 2023
Bugey Montagnieu - "Brut Nature" 12cl : 6 € / 28 €

Blanc 2023
Roussette de Montagnieu - "Les Galettes" 33 €

Orange 2022
Vin De France - "Les Oubliés" 29 €

Rouge 2024
I.G.P Coteaux de l'Ain - "Confluence" 12cl : 6 € / 25 €

Rouge 2023
Bugey - "Les Noirettes" 25 €

MAISON BONNARD (BUGEY)

Blanc 2025
Bugey - "La Brive" 12cl : 6 € / 25 €

Rouge 2025
Bugey - "Les Arcs" 26 €

Rouge 2023
Bugey - "Racine de Mondeuse" 39 €

Tous nos vins sont AOC et de contenance 75cl
sauf mention contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LES VINS

LA BALADEUSE (VALLÉE DU RHÔNE)

Blanc 2024
Vin de France - "Copinages et crustacés" 34 €

Rouge 2024
Vin de France - "Si la lune" 34 €

JULIEN CRINQUAND (JURA)

Blanc 2023
Arbois - "D'jopin" 43 €

Rouge 2024
Arbois - "Le rouge" 44 €

L'ESQUIF (JURA)

Blouge 2022
Vin de France - "Blouge de là !" 35 €

AMÉLIE ET SEBASTIEN JACQUES (JURA)

Blouge 2023
Vin de France - "Méli-Mélo" 35 €

LA CHAUME DES LIES (BOURGOGNE)

Blanc 2023
Bouzeron 45 €

SIMON ROUILLARD (LOIRE)

Blanc 2023
Vin de France - "Septembre" 39 €

Tous nos vins sont AOC et de contenance 75cl
sauf mention contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LES VINS

L'OISEAU RÔDEUR (JURA)

Blanc 2024
Vin De France - "Parade" 38 €

Blanc 2023
Vin De France - "Jours brumeux" (1,5L) 96 €

Orange 2024
Vin De France - "Bonzo" (1,5L) 90 €

Rouge 2024
Vin De France - "Eau Fugitive " 38 €

Rouge 2024
Vin De France - "Bagatelle" 35 €

DOMAINE DE LA TOURNELLE (JURA)

Blanc 2020
Arbois - "Terre de Gryphées" 60 €

~~Blanc 2022~~
~~Arbois - "Fleur de Savagnin" 53 €~~

Orange 2022
Arbois - "Ambre de Savagnin" 53 €

Rouge 2024
Vin de France - "UVA Arbosiana" 40 €

Rouge 2024
Vin de France - "Trou du Crible" 40 €

Tous nos vins sont AOC et de contenance 75cl
sauf mention contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LEXIQUE

A

Ail noir (Kuro ninniku): ail blanc fermenté seul à l'étuvée pendant plusieurs semaines. Sa texture devient moelleuse avec une saveur douce, confite, subtilement sucrée, rappelant le vinaigre. balsamique.

Ajitsuke tamago : oeuf mollet mariné 24h à la sauce soja, mirin, gingembre et bonite séchée, traditionnellement présent dans les soupes Ramen.

C

Chashu : poitrine de porc roulée, braisée puis marinée dans un mélange savoureux de sauce soja, saké, mirin et sucre.

F

Furikake : condiment sec à base de graines de sésame, algue et bonite ou d'autres ingrédients selon l'humeur, à saupoudrer sur les plats et riz.

I

Ikejime : technique traditionnelle japonaise d'abattage du poisson qui limite la souffrance et préserve la chaire. (Aiguille insérée rapidement entre les yeux pour atteindre le cerveau)

K

Karaage : technique qui consiste à faire frire des petits morceaux d'aliments, le plus souvent du poulet, dans un bain d'huile.
Katsobushi : flocon de poisson bonite séchée.

M

Matcha : thé vert japonais réduit en fine poudre.

LEXIQUE

M

Mirin : saké de cuisson légèrement sucré
Miso : condiment végétal fermenté à base de koji, sel marin et légumineuse cuite (graine de soja, pois chiche, etc.)

S

Soba : graines de sarrasin.
Sobacha : graines de sarrasin grillées.
Sashimi : plat traditionnel japonais composé de fines tranches de poisson ou de fruits de mer très frais, consommés crus, sans riz.
Shizo : plante aromatique à l'arôme complexe et frais, évoquant un mélange de basilic, de menthe, d'anis et de citron

T

Tataki : viande ou poisson saisi très rapidement à feu vif et coupé en fines tranches.

V

Vinaigrette japonaise : sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame grillée, graines de sésames

W

Wasabi : est une plante vivace originaire du Japon. Rapée pour former une pâte de couleur verte utilisée comme condiment avec un piquant subtil. (Comparable à la moutarde et le raifort)

Y

Yuzu : agrume japonais entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine, acidulé et notes légèrement amères.