

ZEN

一 龍













ICHI

BRASSERIE
JAPONAISE












SOIR










PLATS À 3.5€

Edamame		(Fève de soja)
Soupe Miso		
Nasu no Agebitashi*	 / 	(Aubergine marinée) <small>*Option végétarienne</small>
Horenso sauce sésame		(Epinard)
Potato Salada		(Salade de Pomme de terre)
Agedashi Dofu		(Tofu Frit)
Menma		(Pousse de Bambou)
Renkon Chips		(Racine de Lotus)
Kinpira Gobo		(Racine de Bardane)
Gyoza (3 pcs)		(Raviole Japonaise)
Bol de riz		

PLATS À 6.5€

Sakamushi		(Palourdes cuitent à la vapeur de Saké)
Maki(6 pcs)		Saumon  ou Kyuri (concombre)  ou Natto (Soja fermenté) 
Sashimi (6 pcs)		Saumon ou Maquereau
Ebi mayo Akira		(Beignet de crevette)
Kara Age(4pcs)		(Poulet Frit)
Ebi Tempura (3 pcs)		(crevettes Tempura)
Gyu Tan		(Langue de bœuf)

PLATS À 9.5€

Assortiment de Maki (9 pcs)	 / 	(Saumon, Kyuri et Natto)
Ebi Avo Roll (8 pcs)		(Maki de crevette Tempura)
Assiette de Tempura*	 / 	(Friture Japonaise) <small>*Option végétarienne</small>
Assiet. Chicken Nanban		(Poulet Teriyaki)
Assiet. Katsu		(Porc pané)
Gyu Tataki		(Carpaccio Japonais)
Yaki Saba		(Maquereau grillé)

ICHI ZEN

BRASSERIE JAPONAISE - COCKTAILS



UMESHU SODA 30 cl 5,00 €
Umeshu + eau gazeuse

LEMON SOUR 30 cl 6,50 €
Sochu + citron pressé + eau gazeuse

RYOKU CHA HIGH 30 cl 6,50 €
Sochu + Thé vert froid Sencha

OOLONG CHA HIGH 30 cl 6,50 €
Sochu + Thé noir froid Oolong

HIGH BALL 30 cl 6,50 €
Whisky Nikka + eau gazeuse

TOKYO MULE 25 cl 9,00 €
Vodka + jus de yuzu + ginger beer + feuille de shiso

SAKÉ POLITAIN 20 cl 9,00 €
Saké homare kirin + cointreau + jus de yuzu + jus de cranberries

SHIKWASA FRAPPÉ 20 cl 9,00 €
Liqueur de Shikwasa (Okinawa) + Sochu + tonc Fever Tree

NIKKA YUZU SOUR 8 cl 9,00 €
Whisky Nikka + jus de yuzu + sucre blanc

OKINAWA TI PUNCH 8 cl 9,00 €
Rhum brun Ryoma + citron vert + caramel

COCKTAIL DU MOMENT 9,00 €
Demander à votre serveur(se) - Ask your waiter



SAKÉS

酒

Alcool traditionnel japonais brassé,
issu de la fermentation du riz.
Le saké titre généralement autour de 15 degrés.
En japonais, saké signifie littéralement alcool,
l'alcool de riz étant la plus ancienne forme
d'alcool présente au Japon.



• Carte des brasseries dont les sakés
sont à la carte. (voir verso)



白壁蔵

4.5 €
(8CL)

SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI

Takara Shuzō, Région Kinki, Hyōgo

Saké fabriqué selon le procédé traditionnel « Kimoto-Zukuri » avec un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.

POLISSAGE
70%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
poissons, poulet,
légumes (vapeurs)

鹿其鹿

4.5 €
(8CL)

HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI

Kaetsu Shuzō, Région Kōshinetsu, Niigata

Saké aux arômes légers de riz.
Minéral et iodé avec une finale sèche.

POLISSAGE
55%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
poissons (cru),
légumes, tofu

蒲原

6 €
(8CL)

KAMBARA JUNMAI GINJO

Kaetsu Shuzō, Région Kōshinetsu, Niigata

Saké très aromatique avec notes de banane,
de melon et une pointe d'acidité.

POLISSAGE
50%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
Viandes,
fromage (comté)

楯野川

6 €
(8CL)

TATENOKAWA JUNMAI DAIGINJO

Tatenokawa Shuzō, Région Tōhoku, Yamagata

La maison Tatenokawa qui trouve ses origines
en 1832 est un petit kura, composé de cinq personnes,
qui perdure la tradition en produisant artisanalement
un saké de qualité. Saké équilibré, au nez fleuri.

POLISSAGE
50%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
Poissons (thons), légumes,
viandes (blanches)

TATENOKAWA
SINCE 1832

李白

6.5 €
(8CL)

RIHAKU

NIGORI TOKUBETSU JUNMAI
Rihaku Shuzō, Région Chūgoku, Shimane

Saké non filtré avec un dépôt naturel (lie de saké).
Doux, soyeux et crémeux en bouche avec
une finale puissante.

POLISSAGE
58%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
Brochettes de viande,
Poissons (fumés),
fromages

鍋島

6.5 €
(8CL)

NABESHIMA JUNMAI GINJO

Fukuchiyo Shuzō, Région Kyūshū, Saga

Saké aux nuances florales avec une finale
tout en rondeur, un très bel ensemble
homogène et subtil.

POLISSAGE
58%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
Brochettes de viande,
Poissons (fumés),
fromages

神泉

6.5 €
(8CL)

SHINSEN JUNMAI GINJO UMAKUCHI

Higashi Shuzō, Ishikawa

Saké doux, aux arômes riches
du riz Yamadanishiki.
Finale sèche et rafraîchissante.

POLISSAGE
60%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
Poisson, viande (blanche),
légumes, desserts

真澄

7 €
(8CL)

MASUMI KURO JUNMAI GINJO

Miyasaka Shuzō, Nagano

Saké avec notes délicates de pomme et de banane
avec un final en équilibre entre profondeur
savoureuse et clarté sèche

POLISSAGE
55%
(du grain de riz restant)

ACCORDS
fruit de mer, Poissons,
légumes vert



MASUMI