Prix net, taxes et service compris

TRIO D'OEUFS MAYO AJITSUKE

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

6 €

—

KARAAGE DE POULET

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

8 €

—

CHÈVRE FRAIS AU MISO FAÇON MAKI

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

6 €

—

AUBERGINE MARINÉE

cubes d'aubergine fondante
marinée dans une sauce soja-mirin, gingembre et huile
de sésame grillée + graines de sarrasin grillé
- servis froid

4 €

—

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 — 3 €

BOL DE RIZ BLANC — 2 €

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

DESSERT DU MOMENT

5 €

—

Supplément mayonnaise : 1 €

Salade de chou vinaigrette japonaise
offerte en apéro à partager

LES SAKÉS

Les cuvées de Symbiose saké

- Yamahai "Echo"
- Kimoto"Karst"

(en cours de brassage, arrivage fin novembre)

Les sakés japonais

- Edo No Utage, Yokota (Junmai) 10 cl —— 8 €
- Hodago Karakuchi, Nakano Shuzo (Kimoto Junmai) 10 cl —— 8 €
- Seiko Omachi, Nakao Jozo (Junmai Ginjo) 10cl —— 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 33 cl – Brasserie Nyris (Isère) —— 5,5 €
- 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), eau pétillante —— 9 €
- 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

- Mocktail Iced Matcha Latte Yuzu(infusion thé matcha, lait d'avoine (AB), concentré de yuzu (AB), sirop sucre de canne(AB)) —— 9 €
- 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

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.

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.
Mirin : saké de cuisson légèrement sucré.

LEXIQUE

M

Miso : condiment végétale 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.

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.

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

LES SPIRITUEUX

LE MONDE DU WHISKY

France

Domaine des Hautes Glaces, Trièves (AB):

- "Indigène"(4cl) —— 6 €
- "Epistème R20W26" (4cl) —— 12 €
- "R15C25 Double Oak" (4cl) —— 18 €

Moon Harbour, Bordeaux

- "Signature" (4cl) —— 6 €

Écosse

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

LE MONDE DU RHUM

- Planteray "Gran Anejo" (4cl) —— 6,5 €
- Planteray Fiji 2009 "Kilchoman Finish" (4cl) —— 11 €

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

Torréfaction artisanale "Maison Dancer"
(Bourgoin-Jallieu)

3 tasses —— 1,8 € / 6 tasses —— 3,6 €

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

THÉS

Thés verts

- Sencha Fujiyama, JAPON, Shizuoka —— 3 €
- Houjicha poire/ vanille, JAPON —— 3 €
- Matcha, JAPON —— 3 € / Latte —— 5 € /Frappé — 5 €
- Milk Oolong, CHINE, Fujian —— 3 €

Thés noirs

- Benifuuki, JAPON, Kategawa et Shizuoka (AB) —— 3 €
- Oolong Châtaigne —— 3 €
- Thé dansant (parfumé abricot, lavande, vanille) —— 3 €

Infusion

- Sobacha (sarrasin grillé), JAPON, Nagano —— 3 €

LAITS CHAUDS

- Chocolat chaud Bonnat —— 5 €
- Lait chaud au miel du Vercors —— 3 €

Option lait végétal +1 €

*AB : Agriculture Biologique