

BROCHETTES



DIBI SOGO MISONNAISE
Boeuf grillé / oignon / mayonnaise au miso
[Moutarde/Oeuf] **12**



GRILLED PONZU MAQUEREAU
Maquereau entier grillé / sauce ponzu
[Soja/P] **10**

FRIED CHICKEN



MS DUO
2 pièces
[Soja/G/Kid Friendly] **10**



MS BUCKET
5 pièces
[Soja/G/Kid Friendly] **18**

TEMPURA



PADRON CHEESY TEMPURA
Piment Padron / cheddar fondu
[L/G/V/Spicy] **08**



TEMPURA DE COURGETTES
Courgettes / sauce yakitori
[Soja/G/VG/Kid Friendly] **08**



TEMPURA DE SAUMON TERIYAKI
Saumon / sauce teriyaki / cive
[Soja/G/P/Kid Friendly] **12**



WORLD WIDE FOOD

SIDES



ALOCCO
sauce tomate au piment doux
[Kid Friendly/VG] **06**



FRITES DE PATATES DOUCES
épices cajun / sauce cajun
[Kid Friendly/VG] **06**



ATTIÉKÉ
sauce moyo
[Kid Friendly/VG] **06**



[V]Végétarien [VG]Vegan [G]Gluten [L]Lactose
[P]Poisson [SPICY] Hot!

SUGAR



SMOKED CHOCOLATE WASABI
Ganache au chocolat & wasabi
/ strussel gruë / fleur de sel fumée
[G/L/Spicy] **08**



SAVARIN BISSAP
Savarin bissau / marmelade framboise
hibiscus / ganache poivre de selim
[G/L] **08**



CREAMY MISO SOBACHA
Crème miso au lait fermenté / glace café
/ gomashio sobacha / gavotte sarrasin
[L/Sesame] **08**

LYON SPECIAL



PÊCHE AZUKI PRALINE ROSE
Pêche pochée verveine / confiture Azuki
/ praline rosé
[G/L] **09**



COCKTAILS

PAR JULIAN SHORT (SIN + TAX)

BLACK LEMON	11
Cocktail rafraîchissant et épicé à base de saké, vodka, jus de gingembre frais et cordial au poivre noir, zest de citron et citron noir, top de soda à la cardamome.	
DOMODAH	10
Cocktail riche en saveur avec une base de cognac, chardonnay, ainsi qu'un sirop de cacahuètes rôties et rooibos.	
OLIVE & UMESHU	14
Cocktail semblable à un spritz utilisant du umeshu, saumure d'olive, sirop de laurier et un vin mousseux.	
TOMATO	13
Cocktail frais au cordial de tomates cerise rôties et miso, cognac et mirin avec jus de yuzu et jus de pêche.	
HISSAP	13
Cocktail au rhum infusé au cacao, cordial de griottes et thé hibiscus, jus de yuzu et top de soda à la vanille.	
YUZU	18
Cocktail floral au jus de citron confit et liqueur à la fleur de sureau, jus de yuzu, gin et eau tonique.	
BUNNA	11
Cocktail avec cordial de café éthiopien, rhum infusé à la fleur de muscade, jus de yuzu allongé à l'eau tonique.	

MOCKTAIL

MANGO	10
Cocktail fruité à la mangue, jus de yuzu et eau gazeuse.	

VINS

	12cl	75cl
ROUGE (Afrique du Sud)		
Pinotage Simonsig 2017	8	42
Simonsig Tiara 2017		65
BLANC (Afrique du Sud)		
Simonsig Chenin Blanc	7	37
Sauvignon Blanc Southern Right		49



	12cl	75cl
ROSÉ		
M de Minuty	6	35
Cuvée Rosé et Or de Minuty		52

CHAMPAGNE		
Mumm Cordon Rouge	12	85

SAKE		
Tamasake / Sichihonyari		80
Junmai		70

LONG DRINKS (4CL)

Vodka absolut	9
Gin Beefeater	9
Rhum Havana 3 ans	9
Whiskey Jameson	9

SOFTS

	50cl	1L
Eau plate Evian	5	8
Eau gazeuse Badoit	5	8
Perrier (20cl)	4	
Ginger Beer Leamo (25cl)	6	
Limonade Bio Leamo (25cl)	6	
Jus de fruits Marcel Bio (20cl)	5	
pomme/orange/ananas		
Coca Cola / Coca Zero (33cl)	4	
Red Bull (25cl)	6	

BIERES

	25cl	50cl
PRESSION		
Asahi	5	8
Mean Time London Pale Ale	6	9

	33cl
BOUTEILLE	
Asahi	6
Ninkasi Pale Ale <small>LYON SPECIAL</small>	8
Peroni	6

BUCKET	
6 Asahi (33cl) + goodie	30

CHAUD

Thé vert	3
Café Péru organic	2.5

