

SHIN IZAKAYA

居酒屋 · Tavern

Chez Shin Izakaya, nous vous invitons à découvrir l'esprit des izakayas — ces tavernes japonaises où l'on se retrouve pour boire, manger et partager des petits plats dans une ambiance vivante et conviviale.

Les plats sont servis progressivement au centre de la table, pour être dégustés ensemble, dans un esprit de partage. Shin Izakaya, issu de la même famille que notre sushiya Tsukizi, met en avant une cuisine authentique et chaleureuse, inspirée des recettes traditionnelles de notre mère.

At Shin Izakaya, we invite you to discover the spirit of the izakayas — Japanese taverns where you share small plates in a lively atmosphere. Our dishes arrive progressively at the center of the table, meant to be enjoyed together.

— Victoria, Keita & Toma

MENU BENTO MIDI *本日の弁当*

23

Un plat au choix

One main to choose

Maquereau au miso

Mackerel with miso ・ 鯖の味噌煮

Karaage — Poulet frit

Japanese fried chicken ・ 唐揚げ

Tofu soyeux & œuf mimosa shichimi ・ v

Silken tofu & egg mimosa with shichimi ・ 冷奴とウフマヨ

Accompagné d'une soupe miso, d'un bol de riz blanc et de légumes du jour

Served with miso soup, steamed rice & seasonal vegetables

D E S S E R T

Mochi +4 ・ Taiyaki +4 ・ Ultra fondant chocolat +5

Midi uniquement, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Lunch only, Monday to Friday (excl. public holidays)

Prix nets en euros, service compris ・ *Net prices in euros, service included*
v végétarien ・ *sg sans gluten* ・ *Composition selon saison* ・ *Subject to availability & season*

OMAKASE *Le menu du chef · お任せ*

La véritable expérience izakaya — tout le monde partage les plats au centre de la table pour passer un moment convivial. Trois temps, à partir de 4 personnes · formules 4 ou 6 convives, prix par personne.

The true izakaya experience — small plates shared at the center of the table. Three acts, minimum 4 guests · sets for 4 or 6, price per person.

39 **Standard**
/ personne

4 pax · 156 € · 6 pax · 234 €

42 **★ Premium**
/ personne

4 pax · 168 € · 6 pax · 252 €

TEMPS 1 · Mise en bouche · Opening

Edamame · Tsukemono de lotus · Kinpira de salsifis · Nasu dengaku

6 pax : 2× edamame · 2× nasu dengaku

TEMPS 2 · À partager · To share

Tempura de légumes · Carpaccio de daurade · Ribs de porc · Riz sauté · Riz blanc

6 pax : 2× tempura · 2× ribs de porc

TEMPS 3 · Nos incontournables · Our specialties

Karaage · Saba no misoni · Épinards gomadare · Riz blanc

6 pax : 2× karaage · 2× épinards · 2× saba · + Riz sauté

★ **OPTION PREMIUM** · +3 €/pax

Karaage XL en signature + Saumon teriyaki à la place du Saba

Karaage XL signature + Salmon teriyaki replaces Saba

Les plats peuvent être ajustés selon vos goûts · Dishes can be adjusted to your tastes.

OTSUMAMI *Finger food · おつまみ*

Edamame <i>v · sg</i> <i>Edamame · 枝豆</i>	6
Edamame épicé <i>v</i> <i>Spicy edamame · ピリ辛枝豆</i>	7
Concombre au miso <i>v</i> <i>Cucumber with miso · きゅうり味噌</i>	4
Tsukemono de racine de lotus <i>v · sg</i> <i>Lotus root pickles · レンコンの漬物</i>	5
♦ Trio Otsumami <i>v</i> <i>Otsumami trio · おつまみ盛り合わせ</i> <i>Edamame, concombre au miso & tsukemono — l'apéro à partager</i> <i>Edamame, miso cucumber & pickles — the sharing platter</i> → Accord : Umeshu Spritz · <i>frais & acidulé</i>	14

VÉGÉTARIEN *Vegetarian · 野菜料理*

Kinpira de salsifis & carottes <i>v</i>	9
<i>Burdock & carrot kinpira · ごぼうの金平</i>	
Légumes sautés, sauce sésame sucrée-épicée	
<i>Stir-fried, sweet & spicy sesame sauce</i>	
Œufs mayo shichimi <i>v</i>	9
<i>Shichimi mayo eggs · 七味のウフマヨ</i>	
4 demi-œufs, mayonnaise au shichimi	
<i>Four half eggs, shichimi mayo</i>	
Hiyayakko — Tofu soyeux <i>v</i>	8
<i>Silken tofu · 冷奴</i>	
Tofu soyeux accompagné de cébettes, gingembre & sauce soja	
<i>Silken tofu with spring onion, ginger & soy sauce</i>	
Épinard gomadare <i>v</i>	9
<i>Spinach with sesame dressing · ほうれん草のごまダレ和え</i>	
Sauce sésame crémeuse	
<i>Rich creamy sesame dressing</i>	
Nasu dengaku <i>v</i>	9
<i>Miso eggplant · なすの田楽</i>	
Aubergine rôtie, miso caramélisé	
<i>Roasted eggplant, caramelised miso</i>	
Tempura de légumes <i>v</i>	12
<i>Vegetable tempura · 野菜の天ぷら</i>	
Friture de légumes (6 pièces), sauce tsuyu	
<i>Deep-fried vegetables (6 pieces), tsuyu dipping sauce</i>	

VIANDES *Meat · 肉料理*

- ♦ **Karaage — Poulet frit japonais** **16**
Japanese fried chicken · 唐揚げ
Poulet fermier jaune, marinade gingembre-soja, croustillant & juteux
Free-range chicken, ginger-soy marinade, crispy & juicy
→ Accord : **Toki Highball** · bulles & fraîcheur
- ♦ **Karaage XL — Grande portion** **30**
Karaage XL — large portion · 唐揚げ (大)
Notre karaage signature en double portion, pour partager
Our signature karaage, double portion, to share
→ Accord : **Kirin pression 50 cl** · l'accord classique
- Gyuu sara — Bœuf confit** **18**
Slow-braised Black Angus beef & onion · 牛皿
Fines tranches de Black Angus confites, oignons, sauce soja
Thinly sliced slow-braised Black Angus, onion, soy sauce
- Gyuu sara en donburi** **+5**
Beef bowl with raw egg yolk · 牛丼
Servi sur un bol de riz blanc avec un jaune d'œuf cru à mélanger
Served on a bowl of steamed rice with a raw egg yolk to mix in
- Ribs de porc à la japonaise** **18**
Japanese pork ribs · 豚スペアリブ
Travers de porc caramélisés, sauce soja
Caramelised pork ribs (travers), soy sauce
- Poulet teriyaki** **16**
Chicken teriyaki · 鶏の照り焼き
Poulet mariné et grillé, sauce teriyaki
Marinated & grilled chicken, teriyaki sauce

POISSONS *Fish · 魚料理*

- ◆ **Saba no misoni — Maquereau miso** 16
Mackerel with miso · 鯖の味噌煮
Mijoté dans une sauce miso sucrée-salée — recette familiale
Simmered in sweet & savoury miso — family recipe
→ Accord : **Kakushi Ginjo-Genshu** · puissant & fleuri
- ◆ **Shake kama yaki — Collier de saumon grillé** *sg* 21
Grilled salmon collar · 鮭のカマ焼き
Grillé minute, radis râpé · sauce soja servie à part · 15 min d'attente ·
Pièce rare, selon arrivage
Flame-grilled, grated radish · soy sauce served on the side · 15 min wait · Rare cut, subject to availability
→ Accord : **An Tokubetsu Junmai** · umami riche
- Shake teriyaki** *sg* 20
Salmon teriyaki · 鮭の照り焼き
Pavé de saumon grillé, sauce teriyaki · *sg* sans sauce
Grilled salmon fillet, teriyaki sauce · GF without sauce
- Carpaccio de daurade** *sg* 19
Sea bream carpaccio · 鯛のカルパッチョ
Fines tranches de daurade crue, shiso & shichimi · sauce ponzu servie à part
Thinly sliced raw sea bream, shiso & shichimi · ponzu sauce on the side
- ◆ **Usuzukuri de sériole** 20
Yellowtail carpaccio, gomadare sesame sauce · はまちの薄造り
Sériole japonaise, sauce gomadare crémeuse, sésame torréfié
Japanese yellowtail, creamy gomadare sauce, toasted sesame
- Tempura de crevette** 19
Shrimp tempura · 海老の天ぷら
Friture de crevette (4 pièces), sauce tsuyu
Deep-fried shrimp (4 pieces), tsuyu dipping sauce

SIDES & DESSERTS *Accompagnements ·*

サイド・デザート

SIDES

- Soupe miso** *v* **4**
Miso soup · 味噌汁
- Riz blanc** *v · sg* **4**
Steamed rice · ご飯
- Riz sauté du jour** *v* **6**
Fried rice of the day · 本日の焼飯

DESSERTS

- Ultra fondant au chocolat** *v · sg* **8**
Chocolate fondant · 小豆あんのフォンダンショコラ
Chocolat & pâte de haricot rouge
Chocolate & red bean paste
- Boule de glace** *v* **4**
Scoop of ice cream · アイスcream
- Mochi — Daifuku** *v · sg* **6**
Mochi · 大福
Au choix : matcha, sésame noir, marron, yuzu
Choice of: matcha, black sesame, chestnut, yuzu
- Taiyaki** *v* **6**
Fish-shaped waffle · 鯛焼き
Gaufrette en forme de daurade, fourrée à la pâte de haricot rouge
Sea-bream-shaped waffle filled with red bean paste

POUR FINIR *To finish · 食後酒*

Notre sélection pour accompagner la fin du repas — nos recommandations.

Our picks to round off the meal — recommended pairings.

♦ An Tokubetsu Junmai • verre 9 cl 14

Junmai sake · by the glass · 日本酒

Saké junmai · umami riche et fruité, rond et équilibré

Junmai sake · rich umami, fruity, round and balanced

Umeshu non filtrée • 8 cl 10

Plum liqueur · 梅酒

Liqueur de prune japonaise — douce et ronde

Japanese plum liqueur — sweet & round

Hibiki Japanese Harmony • 4 cl 22

Japanese whisky · 響

Blend japonais harmonieux, notes de miel & caramel

Harmonious Japanese blend, honey & caramel notes

Mujen • 4 cl 12

Premium shōchū · 夢幻

Shōchū premium 32° · vieilli, profond

Premium shōchū 32° · aged, deep

Hōjicha 6

Roasted green tea · ほうじ茶

Thé vert grillé — sans alcool

Roasted green tea — alcohol-free

Carte complète des saké, vins & spiritueux disponible sur demande.

Full sake, wine & spirits list on request.

ALLERGÈNES アレルギー情報 · Allergens

Nos plats peuvent contenir les allergènes majeurs suivants :

Soja · gluten (sauce soja, tempura, sauces teriyaki & ponzu, panures)

Œuf · poisson · crustacés · mollusques · sésame

Lait (selon préparations)

Notre cuisine n'est pas un environnement sans gluten ni sans allergènes. Pour toute allergie ou intolérance, signalez-le à votre serveur — nous adapterons votre commande dans la mesure du possible.

Our kitchen is not a gluten-free or allergen-free environment. For any allergy or intolerance, please inform your server — we will adapt your order whenever possible.

v végétarien · **sg** sans gluten · ♦ signature du chef

v vegetarian · sg gluten-free · ♦ chef's signature

SHIN IZAKAYA

居酒屋

Une cuisine authentique et chaleureuse, inspirée des recettes de notre mère.

Authentic, warm-hearted Japanese cuisine inspired by our mother's recipes.

N O S A U T R E S A D R E S S E S

Tsukizi

Notre sushiya, juste à côté — la tradition du sushi préparé à la minute, sous vos yeux.

Right next door · sushi prepared to order, before your eyes.

Saku

Sushiya & izakaya en plein cœur de Paris · 9 rue du Mont Thabor, 1^{er} — à deux pas de la Place Vendôme.

Sushiya & izakaya in the heart of Paris · 9 rue du Mont Thabor, 1st arr. — a stone's throw from Place Vendôme.