

YAM
ATO
IZAKAYA

YAMATO

IZAKAYA

BIENVENUE

Soyez les bienvenus au restaurant Yamato.

À la recherche perpétuelle de votre plaisir et de votre satisfaction dans un souci de qualité et de tradition découvrez notre nouvelle carte. satisfaction, dans un souci de qualité et de tradition, découvrez

Partez à la découverte de nouvelles saveurs et sensations authentiques du Japon.

Bonne dégustation!

APÉRITIFS 食前酒

Ume Vin de prune 12% 6cl 4.90€

Martini 6cl 5.00€

Lillet blanc 10cl 6.00€

Gin ROKU 六 4cl 7.00€

Gin Roku est un gin parfaitement équilibré, combinant six plantes japonaises uniques et huit plantes traditionnelles.

Whisky Japonais Togouchi 4cl 8.00€
Blended premium

VINS Rosés ロゼワイン

Château Nicot Bordeaux Rosé AOC

Château Gassier BIO Côtes de Provence
Arômes fins et subtils de pêches et d'agrumes

Verre.....1/2 bout.....Bouteille

5.00€ 15.00€

26.00€

VINS Blancs 白ワイン

Cap Royal

Ce sauvignon révèle tout le coté aromatique de ce cépage

B.A. BA (Moelleux)

Côtes de Gascogne aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas) et fleurs blanches

Château Sainte Marie Vieilles Vignes

Entre deux Mers - Vif et sur le fruit

Château Brondelle Graves - Élégant et charnu

Lions de Suduiraut Bordeaux blanc sec fruité

Verre.....1/2 bout.....Bouteille

5.00€ 15.00€

5.20€ 18.00€

13.00€ 20.00€

7.00€ 23.00€

28.00€

VINS Rouges

Cap Royal Bordeaux Supérieur - Vin souple et sur le fruit

Château Andréa Graves - Soyeux et expressif, bouquet de fruits rouges et boisé discret

Château Sainte Marie Côtes de Bordeaux - Vin aux arômes de Fruits rouges

CHÂTEAU HARMONIE Saint-Émilion Grand cru

CHÂTEAU COQUILLAS Pessac Léognan. Rond et boisé

CHÂTEAU LA TOUR CARNET Médoc 4 ème GCC

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE Pauillac

Verre.....1/2 bout.....Bouteille

5.00€ 15.00€

8.00€ 23.00€

13.00€ 18.00€

25.00€

39.00€

50.00€

78.00€

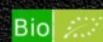
BOISSONS DU JAPON

APÉRITIFS JAPONAIS



Ginger Beer Bio
Soda au Gingembre sans alcool

6.50€ 27,5cl



NATURE



LYCHEE



UME
(Prune abricot du Japon)

Limonade À Bille

La boisson incontournable des été nippons. Cette délicieuse limonade «Ramune» dispose du fameux système d'ouverture si spécifique aux limonades Japonaises.

5.00€ 20cl

Thés glacés



5.00€
24cl



Green tea-citron

Naturellement riche en antioxydants, pour ceux qui recherchent plaisir gustatif et rafraîchissant. Associant les saveurs douces et fruitées du Thé vert et du Citron.



Baie de goji

Boisson naturelle riche en antioxydants, cette bouteille contient du jus de mandarine, du thé vert, ainsi que des extraits de baies de goji. Cette boisson ensoleillera vos journées !



Grenade

Combinant sagesse ancestrale du Moyen Orient et de l'Asie, provenant des deux plus grandes sources d'antioxydants, voici une double dose de fraîcheur detox au goût délicieux.

BOISSONS PÉTILLANTES

MAISON KIMINO

Préfecture d'Aichi, Kimino est une petite entreprise familiale du Japonaise qui a pour philosophie Kanso de « supprimer l'inutile ».

La recette de Kimino repose sur trois uniques ingrédients : Le jus de yuzu ou de ume cueillis à la main, l'eau gazeuse de la préfecture d'Aichi et une pointe de sucre de canne biologique.

6.00€ 25cl



Utilisé depuis des siècles au Japon, le yuzu est un agrume très aromatique, à la croisée du citron vert et du pamplemousse. Il est riche en antioxydants et en vitamine C.



Riche en antioxydants et en vitamine C, l'Ume provient de l'arbre à feuilles caduques d'Asie orientale lié à la prune et à l'abricot, portant des fleurs blanches, roses ou rouges parfumées en Hiver.



Notre jus momo pétillant est fabriqué à partir de pêche blanche cueillie à la main de la région de Yamanashi, d'eau de la région de Hyogo et de canne à sucre biologique.

EAUX MINÉRALES

ミネラルワ - タ -

San pellegrino 50cl 3.00 100cl 5.00

Abatilles 100cl 5.00

JUS ET SODAS ジュ - ス 炭酸

Coca-Cola, Coca-Cola 0	33cl	3.00	Tonic	33cl	3.00
Orangina	33cl	3.00	Jus de lychee		4.00
Ice tea	33cl	3.00	Thé glacée maison		5.00
Sprite	33cl	3.00			

COCKTAILS カクテル

Umeshu Mojito 梅子 うめ	7.50€
sake umeshu, citron, menthe, jus de citron, limonade.	
Tokyo トーキョー・アイスティー	11.00€
Gin, vodka, tequila, midori, citron vert, soda	
Minami みなみ	9.00€
Gin ROKU 六, umeshu, Tonic	
Sakura 桜	8.00€
Litchi, orange amère, citron, crème et saké	

SANS ALCOOL ノンアルコール

Passion tropical	7.00€
Passion, ananas, citron	
Saratoga サラトガ・クーラー	7.00€
Ginger beer, citron, menthes	

THÉS お茶

- Thé vert - Thé vert au riz soufflé - Thé jasmin - Thé avoine grillé	3.50€
- Thé Yuzu miel / Gingembre miel - Chaud / Froid	5.00€
Thé glacé	5.00€

CAFÉS コ - ヒ -

Café, Décaféiné	2.00€
Café avec Mochi 1 pièce	4.90€

BIÈRES JAPONAISES



KIRIN ICHIBAN PRESSION

Une robe dorée avec un nez doux bien malté et légèrement houblonné, cette bière (attention virgule) blonde est constante du début à la fin.

25cl. - Alcool 5% - 4,50€
50cl. - Alcool 5% - 8,00€



ASAHI

Une des bières les plus consommées au Japon, faible en amertume son arôme est complexe, sa saveur élégante.

33cl. - Alcool 5% - 5,00€



SAPPORO

Bière blonde, légère et très rafraîchissante, on note une saveur de houblon aromatique et de doux arômes de malts.

33cl. - Alcool 5% - 5,00€

MAISON COEDO

Préfecture de Saitama



COEDO BENIAKA

Brassée avec des patates douces rôties Kintoki de Saitama au Japon. Cette ambrée est riche et lisse dans un style parfaitement équilibré avec une amertume de houblon terreux. Notes de caramel, de patate douce et de houblon.

33,3cl. - Alcool 7% - 7,00€



COEDO SHIRO

La shiro est élégante. Une bière blanche légère mais pleine de saveurs: notes de banane, clous de girofle, fruits tropicaux et blé. Shiro est une beauté de la bière avec une note finale de houblon.

33,3cl. - Alcool 5,5% - 7,00€

COEDO KYARA

Robe cuivrée et lumineuse avec des arômes agréables de malt, de houblon, de miel et d'agrumes. En bouche de légères notes de miel et douceur du malt, finale amertume de terre sèche. Moyennement corsée, très désaltérante.

33,3cl. - Alcool 5,5% - 7,00€



EXCEPTION ET DÉGUSTATION PRODUITS EXCLUSIFS

SÉLECTION SAKÉ DU YAMATO

① MAISON TAKARA SHUZÔ
Région Kinki



Sucré
Pétillant
Doux

SHIRAKABEGURA «MIO» SPARKLING JUNMAI

Naturellement sucré, ce saké pétillant, et ses délicates bulles vous emmènent dans le monde subtil du saké ; saveurs douces et moelleuses, gourmand et fruité. Servi frais.

Alcool 5%
30cl. - 19.00€

② BRASSERIE SHO CHIKU BAI
Origine USA



TAKARA SHOCHIKUBAI JUNMAI

Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara, convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés. Servi chaud.

Alcool 15%
Flacon (20cl.) : 12.00€
Le verre (8cl.) : 6.00€

③ BRASSERIE TAKARA SHUZÔ
Origine japon



Raffiné
Fruité
Pêche

松竹梅 にごり酒 純米 SAKÉ SHO CHIKU BAI JUNMAI NIGORI

Saké non-filtré (nigori), doux et soyeux au palais avec un corps robuste. Agiter avant de servir. Idéal en cocktail, avec un poisson ou en dessert.

Alcool 10.5%
La bouteille (30cl.) : 13.50€
La bouteille (50cl.) : 29.00€

DU JAPON



SAKÉ

Plus qu'un simple alcool traditionnel, le saké a une réelle influence sur l'art culinaire japonais. L'élaboration du saké a évolué de manière empirique au fil des siècles, le principal apport étant l'utilisation du kôji. Au 7ème siècle, une branche du Palais Impérial se consacre au saké mais c'est vers les 11ème et 12ème siècles que la méthode actuelle voit le jour dans les temples et sanctuaires.

Déguster un saké, c'est découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles sensations... mais aussi aller à la rencontre de la culture du Japon...

④ MAISON KAETSU
Préfecture de Nigata



Léger
Minéral
Longueur

HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI

Avec un taux de polissage du riz de 55%, ce saké est léger, minéral avec une longueur en bouche exceptionnelle. Il dégage un arôme minéral et iodé avec une finale sèche.

Alcool 14,6%
Le verre (8cl.) : 7.00€
La bouteille (72cl.) : 42€

⑤ MAISON ASAHI SHUZO
Préfecture de Yamaguchi



Équilibré
Fruité
Floral

DAISSAI 45

Avec un taux de polissage du riz de 50%, ce saké est équilibré, fruité et floral. Il dégage un arôme de champagne et de cerise sur le palais.

Alcool 15%
La demi (30cl.) : 24€
La bouteille (72cl.) : 50€

⑥ MAISON IMADA SHUZÔ
Préfecture d'Hiroshima



Léger
Frais
Arôme

«SEAFOOD» JUNMAI GENSHU

Saké léger et frais aux notes citronnées grâce à l'utilisation d'un kôji blanc et l'eau douce de la région de d'Hiroshima. Taux de polissage du riz de 70%.

Alcool 13%
Le verre (8cl.) : 8.50€
La bouteille (72cl.) : 50€

L'abus l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'abus l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER...

餃子 GYOZA

Raviolis frits - Prix par 6

A1 - Gyoza 7.00€
Raviolis vapeur et grillés au poulet et légumes 6p



A2 - Gyoza Légumes 7.00€
Raviolis vapeur et grillés aux légumes

A2M - Gyoza Mix légumes et poulet 7.50€

唐揚げ KARAAGE

A3 - Karaage 唐揚げ 7.00€ / 11.00€
Poulet frit à la japonaise, spicy mayonnaise 5p/8p

天婦羅 TEMPURAS

Beignets savoureux

A4 - Tempuras 7.00€ / 12.00€
Crevette 3p/6p



A5 - Kakiage かき揚げ 8.00€
Légume tempura assortiment

A6 - Takoyaki 7.00€
Boulettes de poulpe fris, copeaux dashi, sauce okonomiyaki 5p

A7 - Yamato Mix assortiment 17.00€
Gyoza (3), Karaage (3), Tempura Crevette (3), et Tempura légumes



A8 - Edamame 5.00€
Soja vert cuit très prisé des japonais pour l'apéritif



A9 - Hiyashi Wakamé 5.50€
Salade d'algues et concombre

開始 ENTRÉES

1 - Misoshiro Soupe japonaise 3.00€



2 - Salade de choux 3.00€

R1 - Riz nature 2.00€

R2 - Riz vinaigré 2.50€



Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.



YAKITORI 焼き鳥

Brochettes grillées - Prix par paire

40 -
Negima Poulet
5.00€

41 -
Tsukune Boulettes de poulet
5.00€

44 -
Cheese Boeuf au fromage
5.00€

45 -
Gyuku Boeuf
5.00€

46 -
Shake Saumon
6.00€



R1 - Riz nature 2.00

R2 - Riz vinaigré 2.50

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.



SUSHI 寿司

servi par 2

14 - Maguro thon	5.00€
15 - Shake Saumon	5.00€
16 - Saumon Cheese	6.50€
17 - Tai Daurade	5.00€
18 - Ebi Crevette	5.00€
19 - Suzuki Bar	5.00€
21 - Tako Poulpe	5.00€



MAKI

Rouleau d'algues - Servi par 8

25 - Tekka maki thon	5.00€
26 - Shake maki saumon	5.00€
 27 - Kappa maki concombre	5.00€
28 - Ebi maki crevette	5.00€
 29 - Abocado maki avocat	5.00€



CALIFORNIA MAKI

Servi par 8

30 - Cali Shake saumon, avocat	6.00€
31 - Cali Tekka thon, avocat	6.00€
32 - Cali Ebi crevette, avocat	6.00€
34 - Cali Ebi tempura Crevette tempura, avocat, spicy mayonnaise	8.00€
35 - Cali Shake cheese Saumon, avocat cream cheese	7.50€

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

CALIFORNIA ROLL FRITS 8P

Les california frits sont chauds et croustillants en bouche.

RF1 - Saumon avocat
Top: oignon frits sauce unagi et mayo maison
12.00€

RF2 - Saumon cheese
Top: oignon frits sauce unagi et mayo maison
12.00€

RF3 - Crevette panées
Top: oignon frits sauce unagi et mayo maison
12.00€



SUSHIS GRILLÉS DU CHEF



Selon l'arrivage du jour
16.00€

火あぶる寿司



Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

ROLL'S SIGNATURE

Servi par 8

S1 - SPICY TUNA

California thon avocat sous de fines tranches de thon, recouvert d'un tartare de thon spicy à l'huile de truffe, œufs de masago, et amandes grillées.

17.00€



S2 - SPICY SAUMON

California saumon avocat sous de fines tranches de saumon, recouvert d'un tartare de saumon spicy à l'huile de truffe, œufs de masago et amandes grillées.

16.00€



S3 - EBY Ou Veggie

California crevette tempura, concombre et salade sous de fines tranches d'avocat, recouvert d'une julienne de patate douce fris sauce unagi et mayo spicy douce.

16.00€



Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

S4 - HOT CHEESE Servi chaud

Grand maki saumon cream cheese et avocat, servi façon tempura, sauce teriyaki

15.00€



S5 - SHISO

California saumon tempura et avocat, sous fines tranches de saumon recouvert de fromage philadelphia.

16.00€



S6 - Benishake

California mangue crevette sous de fines tranches de saumon grillées, recouvert d'emmental et d'œufs de masago.

14.00€



Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

POKE BOWL

- Servi avec une soupe MISO -
Supplément avocat 2 €
Avocat, édamame, mangue,
chou rouge mariné

Ultra-frais et ultra tendance, le poke bowl est un plat hawaïen qui se déguste désormais dans le monde entier, il est le dernier chouchou des amateurs de healthy food et détox. Les aliments qu'il contient sont sains et très peu caloriques.

Le riz apporte une bonne source énergétique, le poisson cru et l'avocat sont tous deux de bonnes sources d'oméga-3.

P1 - POKE SAUMON 16.00€



P2 -
POKE THON 17.00€



P3 -
POKE TOFU frit mariné
16.00€



Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

CHIRASHI

Un chirashi est composé de sashimis (tranches fines de poisson cru) qui sont disposés sur du riz vinaigré sumeshi, le tout servi dans un grand bol.

C'est un plat japonais qui appartient à la famille des sushis. Au Japon, il est devenu, dès la période Edo, un plat familial.

Il est classé second plat préféré des Japonais

- Servi avec une soupe Miso et une salade de choux - Supplément avocat 2 €

C1 - CHIRASHI SAUMON

Sashimi de Saumon sur son lit de riz vinaigré.

16.00€



C2 - CHIRASHI SAUMON GRILLE

Saumon mi-cuit, massago sauce unagi mayo

17.00€



C3 - CHIRASHI MIX

Assortiment de Sashimi sur son lit de riz vinaigré.

17.00€



C4 - CHIRASHI MARINÉ

Assortiment de poissons et de légumes marinés.

17.00€



Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

SASHIMI 刺身

Fines tranches de poisson cru - 9 tranches

USU ZUKURI

Filet de poisson très finement coupé servi avec une sauce soja yuzu mirin gingembre.

13 -
Sashimi Assortiment 12P

14.00€



13A -
HANA
Belle assiette d'assortiment
de sashimi environ 25p
26.00€



7 - Maguro thon

10.50€



8 - Shake Saumon

10.00€



9 - Tai Daurade

10.00€



12 - Suzuki Bar

10.00€

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

U1 -
Suzuki bar 10p
15.00€



U2 -
Shake saumon 10p
15.00€



U3 -
Tako poulpe 10p
Carpaccio de poulpe, sauce yuzu
soja, citron, huile d'olive au basilic
13.00€

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

MENUS COMBO

Servi avec une soupe + crudités + riz.
Plat froid et chaud aux choix



Q. 17.00€
8 California saumon avocat



N. 23.00€
9 sashimi assortiment
2 sushi saumon 4 maki saumon

G. 23.00€
6 sushi assortiment
8 maki saumon



Plat chaud au choix



Yakitori.
4 yakitori (brochette de poulet, boeuf, boeuf fromage, boulette de poulet)



 Tempura.
Assortiment légumes tempura.



Gyoza.
Gyoza poulet 6 pièces

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.



BENTO 弁当

- Servi avec trois accompagnements du moment

B1 - EBI TEMPURA 17.00€
Tempura de crevettes.

B2 - SAUMON TERIYAKI 17.00€
Saumon grillé à la plancha sauce Teriyaki.

B3 - KARAAGE Donburi 17.00€
Morceaux cuisse de poulet désossés et panés, sauce teriyaki.

MENU ENFANT 10.00€

-10 ans

Plateau enfant
Gyoza poulet 2
Brochettes poulet 2
Frites de patates douces
Jus de capri-sun
Dessert enfant

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

MENUS

Servi avec une soupe + crudités

MENU - F 20.00€

8 Maki saumon
8 Sushi assortiment



MENU - R 18.00€

8 California Avocat Saumon,
8 California saumon roll avocat cheese
8 Maki Saumon



MENU - H 23.00€

Assortiment de Sashimi +
Riz (saumon, thon, daurade, bar, poulpe)



MENU - A 15.00€

Assortiment de brochettes 5p
Soupe crudités et riz

シェフのインスピレーション



MENU INSPIRATION DU CHEF SELON ARRIVAGE

70.00€

Afin que le chef puisse exprimer tout son talent,
merci de prévoir un délai de 30 à 40 minutes selon l'affluence.

BOX TRADITION 45.00€

2 soupes
2 salades crudités
8 maki saumon
8 maki avocat
8 maki thon
8 california saumon avocat
8 california avocat cheese
8 california royal saumon

MENU DÉCOUVERTE 56.00€

Soupe, crudités, riz
Assortiment sashimi 14p
Sushi 4 p
Maki 8 p
California 8 p
+ 4 Brochettes grillées
+ Tempuras de légumes

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur
de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur
de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.



Menu Midi

Du Lundi au Vendredi midi, sauf jours fériés

MENU YAMATO メニュー

Entrée + plat ou plat + dessert 15.00€

Entrée + plat + dessert 18.00€

Trio D'entrées 5.00€

Plat au Choix : 12.50€

- Chirashi assortiment
- Sushi et Maki 14 pièces de sushi et makis
- Karaage Donburi Poulet pané croustillant sur riz, sauce teriyaki
- Yakitori 5 pièces de brochettes, bol de riz

Dessert du jour 4.50€

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vous garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

DESSERTS デザート

Glaces 6.00€
Vanille, chocolat, sésame nolr, yuzu, thé vert matcha. 2 boules

Mochi glacé artisanal Duo: 6.50€ Trio: 8.50€
Vanille, thé vert, yuzu, framboise litchi, mangue, sakura, choco coco et chocolat.

Daifuku Mochi Nature Duo: 6.50€ Trio: 8.50€
Nature haricots, sésame noir, thé vert, ganache chocolat

Perles de coco Duo: 6.50€ Trio: 8.50€

Pink KOI 8.50€
Sorbet litchi framboise, cœur de meringue, enrobé de chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise.

Sufure Chizu スフレチーズケーキ 7.00€
Cotton cheesecake
Nature, matcha, chocolat

Dessert du jour 4.50€



SASHIMI SAUMON

サーモン刺身

Saumon frais, texture fondante,
saveur douce et riche.



SASHIMI SAUMON

サーモン刺身

新鮮なサーモンを薄く切り、とろける食感と濃厚な味を引き出しました。

Chaque matin, un saumon de qualité supérieure rejoint nos cuisines.
Préparé à la main avant chaque service, il incarne notre exigence de fraîcheur et notre passion du savoir-faire.

