



Menu

KISSATEN · 10H30 — 18H30

瀬音 — le son du ruisseau. L'Alzette dehors, la musique dedans.

FACE A — BOISSONS

C A F É S S I P H O N

Méthode traditionnelle, préparée en salle sur demande.

Onibus Original Blend 7,00

Brésil, Guatemala, Éthiopie. Douceur, chocolat, notes de vin.

Ethiopia « Ripe Cherry » 9,00

Confiture de fraise, raisin blanc, notes florales, tasse nette.

【Decaf】 Ethiopia / Sidamo G-2 9,50

Arabica lavé, décaféiné à l'eau de montagne. Florale.

Coffee float 8,50

Café glacé, boule de glace vanille bio flottante.

L A T T E S & C H O C O L A T

Latte sésame noir Bio 8,00

Pâte de sésame noir torréfié, lait chaud ou froid.

Latte fraise-matcha Bio 10,00

Deux couches, fraise et matcha, à mélanger soi-même.

Latte matcha Bio 9,00

Matcha fouetté à la commande, lait chaud ou froid.

Hot cocoa Bio 9,50

Chocolat chaud, préparé à la commande.

E A U X & J U S

Prix 50 cl / 1 L.

Eau plate Lodyss 4 / 6

50 cl · 1 L

Eau pétillante Lodyss 5 / 7

50 cl · 1 L

Kimino 7,90

Jus pétillant japonais, sans alcool. Yuzu, momo ou ume. 25 cl.

S O D A S

Kuriimu sōda framboise 9,50

Soda framboise, boule de glace vanille bio flottante.

Ramune citron 7,00

Soda japonais au citron, fait maison

T H É S E N S O

Notre maison de thé. Trois infusions comprises, hors mizudashi.

Masami 6,00

Genmaicha premium bio — sencha et riz grillé, notes de noisette.

Keiko 12,00

Hōjicha de thé blanc premium — torréfaction légère, douce et peu caféinée.

Nazuna 7,00

Hōjicha bio qualité concours — tiges de kamairicha torréfiées, Miyazaki.

Natsumi 12,00

Hōjicha torréfié au kuromoji et au kabosu — boisé et agrume.

Kohei 6,00

Thé vert GABA bio high-grade — doux, notes épicées et d'agrumes.

Yu 8,00

Kōcha premium bio — thé noir japonais à la pêche blanche.

Kabosu 8,50

Tamaryokucha bio high-grade au kabosu — vif et parfumé.

Soma 6,00

Sobacha — infusion de sarrasin grillé, sans caféine.

Pot mizudashi 14,00

水出しポット — infusion à froid, en pot de 75 cl, à partager.



Sakés & alcools

SAKÉS — KAMOSHIBITO KUHEIJI

Prix au verre / à la bouteille. Domaine Kuheiji, Nagoya.

Eau du Désir 13 / 74

Junmai daiginjō 50, 16 %. Riz Yamada-Nishiki, fleurs blanches et jasmin.

Sauvage 13 / 74

Junmai daiginjō 50, 16 %. Riz Omachi, nuances végétales et botaniques.

Kuromatsu Senjo 39

Junmai daiginjō prototype. Bouteille 30 cl.

VINS — DOMAINE KUHEIJI

Prix au verre / à la bouteille. Morey-Saint-Denis

Crémant Blanc de Noirs 9 / 42

Bulle fine, petits fruits rouges, agrumes et fleurs blanches.

Bourgogne Aligoté 2022 12 / 58

Blanc énergique, or pâle. Pomme, citron, notes florales.

Coteaux Bourguignons 2022 11 / 55

Pinot noir et gamay. Léger, parfumé, équilibré.

BIÈRES — ECHIGO

Canettes 35 cl, brasserie de Niigata.

Pilsner 7,50

Blonde tout malt, houblon Saaz. 5 %.

Red Ale 7,50

Ambrée, corps moyen, notes d'agrumes. 5,5 %.

Stout 8,00

Stout irlandaise, malt torréfié. 7 %.

Flying IPA 8,00

IPA américaine, amertume franche. 5,5 %.

Weizen 7,50

Blanche trouble, fruitée et souple. 5 %.

LIQUEURS

Prix au verre / à la bouteille de 72 cl.

Yuzushu 14 / 70

Yuzu infusé dans du shōchū. Rafrâchissante et acidulée.

Umeshu 14 / 70

Prunes macérées dans du shōchū. Soyeuse et fruitée.

Mikanshu 14 / 70

Liqueur de mandarine, pulpe fondante. Nara.

SHŌCHŪ & AWAMORI

Verre de 5 cl. Nature sur glace (Rock) / allongé au soda (soda-wari).

Naito Sleeping Black Cat 8 / 9

Shōchū d'orge vieilli 3 ans en fût de bois, Aichi. 25%.

Awamori 11 / 12

Eau-de-vie d'Okinawa au riz malté, vieillie en jarres. 30%.

Kitsukura Toge 15 / 16

Shōchū de sarrasin vieilli plus de 3 ans en jarre kame, Nagano. 35 %.

WHISKY — JUNENMYO

Verre de 5 cl.

Red Label 12,00

46 %.

Rouge Blended 14,00

46 %.

Half Decade 15,00

40 %.

Seven, 7 ans 18,00

46 %.



FACE B — PLATS

T O A S T S & S A N D O S

Ogura toast 9,50

Pain de mie épais, beurre, pâte de haricots rouges bio grossière.

Tamago sando 12,00

Sandwich à l'œuf bio, pain de mie moelleux.

Katsu sando 15,00

Porc pané, sauce tonkatsu, pain de mie.

A S S I E T T E S

Naporitan 18,00

Spaghetti bio sauté à la tomate, façon kissaten.

Naporitan végétarien 16,00

Spaghetti bio sauté à la tomate, garniture de légumes.

Hot cake 12,00

Pancake épais, beurre, sirop de kuromitsu.

Onigiri classic 13,00

Riz et nori, garnitures du jour.

Onigiri végétarien 10,00

Riz et nori, garnitures végétales du jour.

D O U C E U R S

Anmitsu 8,00

Gelée d'agar-agar, fruits de saison bio, haricots rouges bio, kuromitsu.

Fruit parfait 12,00

Fruits de saison bio, glace vanille bio et crème fouettée.

Purin à la mode 9,50

Flan japonais à l'œuf bio, fruits de saison bio, crème fouettée.

Kakigori 12,00

Glace rasée, sésame noir ou fraise.

LE DISQUE

Choisissez un 33 tours dans le bac, posez-le vous-même sur la platine.

Un disque à la fois, écouté jusqu'au bout.