



S e n



JAPANESE
GASTRONOMIC
SPEAKEASY

M E N U

ENTRÉES | STARTERS

Salade de concombre - 10
Cucumber salad

Edamame - 8

Salade de wakame - 8
Wakame seaweed salad

Soupe miso - 12
Miso soup

Sen Nanbanzuke - 22

Tartare de thon au sansho - 48
~~*Tuna tartare with sansho*~~

Tartare de bœuf au wasabi - 25
Beef tartare with wasabi

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar - 58
Scallop carpaccio with caviar

Tataki de thon fumé, jus de veau réduit - 45
Smoked tuna tataki with veal jus

TEMAKI

(1 PC)

Thon Toro - 22

Toro tuna

Thon Toro et caviar - 48

Toro tuna & caviar

Thon Akami - 18

Akami tuna

Poisson du jour - 16

Catch of the day

Poisson du jour et caviar - 38

Catch of the day & caviar

Saumon - 14

Salmon

Œufs de saumon - 16

Salmon roe

Oursin Uni - 18

Sea urchin Uni

Seiche – 14

Cuttlefish

Crevette Carabinero – 25

Carabinero prawn

Bœuf Wagyu - 28

Wagyu beef

Shiitake - 8

Avocat - 12

Avocado

Aubergine - 10

Eggplant

NIGIRI

(2 PCS)

Thon Toro - 26

~~Toro tuna~~

Thon Toro et caviar - 49

Toro tuna & caviar

Thon Akami - 18

Akami tuna

Poisson du jour - 16

Catch of the day

Poisson du jour et caviar - 38

Catch of the day & caviar

Saumon - 16

Salmon

Œufs de saumon - 20

Salmon roe

Oursin Uni - 25

Sea urchin Uni

Seiche - 14

Cuttlefish

Crevette Carabinero - 28

Carabinero prawn

Bœuf Wagyu - 34

Wagyu beef

Assortiment de 8 nigiri au choix du chef - 80

Chef's selection of 8 nigiri

Assortiment de 12 nigiri au choix du chef - 120

Chef's selection of 12 nigiri

SASHIMI

Assortiment de 6 sashimis au choix du chef - 56

Chef's selection of 6 sashimi

Assortiment de 10 sashimis au choix du chef - 82

Chef's selection of 10 sashimi

PLATS CHAUDS | HOT DISHES

Tentacule de poulpe snacké à la japonaise 120g - 32
Japanese-style seared octopus tentacle with watercress 120g

Filet de saumon snacké sauce teriyaki 160g - 28
Seared salmon fillet with teriyaki sauce 160g

Filet de bœuf Wagyu grade 4 avec wasabi et chirizu 120g - 140
Grade 4 Wagyu beef fillet with wasabi and chirizu 120g

Filet de bœuf Aubrac sauce à l'ail fermenté 160g - 60
Aubrac beef fillet with fermented garlic sauce 160g

Cabillaud Saikyō-yaki 160g - 46
Saikyō-yaki black cod 160g

Aubergine frite au miso Dengaku et au sésame - 20
Deep-fried eggplant with miso dengaku and sesame

DESSERTS

Macaron Yuzu Kosho - 12
Yuzu Kosho macaron

Mini baba au mirin, chantilly au matcha - 14
Mini mirin baba with matcha whipped cream

Crème brûlée au sésame noir - 14
Black sesame crème brûlée

Daifuku - 7

Mochi glacé au choix : matcha, mangue ou vanille - 7
Ice cream mochi: matcha, mango or vanilla

Assiette de fruits frais - 20
Fresh fruit platter

BOISSONS | DRINKS

COCKTAILS SIGNATURES / SIGNATURE COCKTAILS

Sen Old Fashioned - 26

Sen Spritz - 21

Sen Spritz (sans alcool / alcohol free) - 19

SAKÉS

Dassai 39

Bouteille - 200 | Carafe - 70 | Verre - 19

Dassai Sparkling

Bouteille - 100 | Verre - 18

Born Junmai Ginjo Gold

Bouteille - 140 | Carafe - 50 | Verre - 14

Dassai 23

Bouteille - 350 | Carafe - 120

Fukunishiki Kimoto Junmai Daiginjo

Bouteille - 280 | Carafe - 95

Kay Sake, Junmai Daiginjo - Design by Marcel Wanders

Bouteille - 190 | Carafe - 65

Zankyo Super 7

Bouteille - 1 290

Noguchi Naohiko Yamahai Miyamanishiki

Bouteille - 380 | Carafe - 130

Heavensake Label Orange Junmai Daiginjo

Régis Camus & Urakasumi

Bouteille - 330 | Carafe - 110

Zaku Junmai Ginjo «Megumi no Tomo»

Bouteille - 160 | Carafe - 55

Kurumazaka Kimoto Junmai

Bouteille - 190 | Carafe - 65

Tatsuriki «Oyster» Junmai

Bouteille - 180 | Carafe - 60

BIÈRES / BEERS

Kirin Ichiban 33 CL - 14

Sapporo Premium Beer 33 CL - 14

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS / WHITE WINES

Clos Saint-Vincent Bellet - 35

«S» Sauvignon, Bordeaux - 14

Maison Brocard Chardonnay Bourgogne - 16

VINS ROUGES / RED WINES

Bouteille à la Mer Côtes du Rhône - 14

Ours Bleu Saumur - 14

Château Moulin à vent cuvée Couvent des Thorins - 16

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Clos Saint-Vincent Bellet - 25

Tulipe Noire Côte de Provence - 14

CHAMPAGNE

Taittinger Prestige - 25

DIGESTIFS

Gin Explorer 4 CL - 35

Whisky Onikishi Sakura 4 CL - 22

Bas Armagnac Alabat 4 CL - 28

EAUX / WATERS

PLATE / STILL

Evian 0.5L - 8.5 | 1L - 9.5

PÉTILLANTE / SPARKLING

Badoit 0.5L - 8.5 | 1L - 9.5

SHOCHU & LIQUEURS

Shochu Usa Bozu Dochu 4 CL - 16

Umeshu 8 CL - 19

(Liqueur de prune / *Plum liqueur*)

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFÉS / COFFEE

Espresso - 4.5

Double Espresso - 8

Américain / *Americano* - 8

Cappuccino - 8

Latte Macchiato - 8

THÉS VERTS JAPONAIS / JAPANESE GREEN TEA

Sencha - 8

Hojicha - 8

(Faible en théine / *Low in caffeine*)

Genmaicha - 8



ALLERGEN INFORMATION

