

KYODAI IZAKAYA

L'EXPÉRIENCE IZAKAYA

Les meilleurs repas sont faits pour être partagés.

Rassemblez-vous autour de la table, découvrez de nouvelles saveurs, levez votre verre et vivez l'esprit d'un véritable izakaya japonais moderne.



Inspiré des rues animées et des izakayas de quartier du Japon,

KYODAI

réunit les gens autour d'une cuisine soigneusement élaborée, de cocktails artisanaux, de sakés d'exception et d'une hospitalité sincère. Que ce soit pour une soirée décontractée ou une occasion spéciale, nous vous invitons à découvrir de nouvelles saveurs, des accords soigneusement pensés et à créer des souvenirs inoubliables entre amis et en famille.

SIGNATURE COCKTAILS

LEMON GIN TONIC	14
<i>Gin, limoncello, citron, tonic</i>	
HIGHBALL JAPONAIS	14
<i>Whisky, yuzu, soda</i>	
PLUM SAWA	16
<i>Vodka, saké aux prunes, citron, soda</i>	
PEACH MOMO FIZZ	16
<i>Vodka, schnaps à la pêche, citron, jus de pêche, soda</i>	
MT. FUJI	18
<i>Gin Empress, thé noir au citron, prune, yuzu, tonic</i>	
YUZU GINTO	17
<i>Gin japonais, saké, sirop de pêche, yuzu, tonic</i>	
CHUGOKU GARDEN.....	16
<i>Saké aux prunes, thé vert au jasmin</i>	
OSAKA SHIRO	16
<i>Tequila, yuzu, canneberge blanche, sucre de canne</i>	
SAKE SUNRISE	17
<i>Saké, tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
UMETINI	16
<i>Gin japonais, saké aux prunes, thé vert au jasmin</i>	

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

BK CRANBERRY CALPICO	9
<i>Calpis yogourt japonais, jus de canneberge, tonic</i>	
BK PEACH CALPICO	9
<i>Calpis yogourt japonais, jus de pêche, tonic</i>	
IMANE'S DREAM	10
<i>Prune japonaise, yuzu, jus de pêche, thé vert au jasmin</i>	

SAKÉ MAISON	<u>5 oz</u>	<u>10 oz</u>	<u>18 oz</u>
CHAUD OU FROID	9	16	24

BIÈRE

	<u>0%</u>	<u>Pinte</u>	<u>Pichet</u>
SAPPORO			
BLANCHE DE CHAMBLY	9	9	23

BOISSONS GAZEUSES JAPONAIS

SODA À LA MANGUE	6
SODA À LA PÊCHE BLANCHE	6
BOISSONS GAZEUSES	3.5
<i>CLASSIQUES : Coke • Sprite • Ginger Ale • Thé glacé</i>	

BOUTEILLES DE SAKÉ

HAKUTSURU DRAFT (300ML)	20
HAKUTSURU JUNMAI GINJO (300ML)	24
HAKUTSURU DRY (720ML)	45
SAKÉ PREMIUM <i>Importation privée saisonnière</i>	
KAIUN IWAIZAKE JUNMAI GINJO (1.8L)	189
DASSAI 45" (720ML)	179
DASSAI 45" (1.8L)	289

SAKÉS AUX FRUITS

NASHI PEAR (300ML)	39
MOMO PEACH (300ML)	39
UMESHU (300ML 720ML)	39 69
HAKUTSURU NIGORI YUZUSHU (700ML)	69

SPIRITUEUX

JAMESON WHISKEY (750ML 1.14L)	129 179
TEQUILA (750ML) <i>saisonnière</i>	129
TOKI WHISKY (750ML) <i>saisonnière</i>	209

VINS FRANÇAIS

• MOUTON CADET (ROUGE)	<u>5oz</u>	<u>Bouteille</u>
Bordeaux, France		
• LA SABLETTE MUSCADET (BLANCHE)	14	48
<i>Sèvre-et-Maine Sur Lie, France</i>		

BOISSONS CORÉENNES

SOJU (360ML)	BOTTLE
• Soju Fresh - 21 • Soju Saveurs - 24	
<i>*Demandez les saveurs disponibles.</i>	
MAKGEOLLI (750ML)	25
SOMAEK - 40	
Cocktail coréen composé de soju et de bière.	
Le prix comprend :	
• Bouteille de Soju Fresh • Pichet de Sapporo	



Pour les groupes de 8 personnes et plus, un pourboire de 18 % sera ajouté au paiement. Afin d'assurer un service rapide et fluide, nous vous prions de regrouper les factures en une seule par table, si possible.

Kyodai Izakaya
Menu Tapas

LA CUISINE

Assiettes conviviales
Saveurs à partager

PETITES ENTRÉES

- Tako Wasabi** 9
Pieuvre frais marinée au wasabi, relevé d'une touche épicée.
- Salade de chou** 7.5
Chou frais accompagné de notre vinaigrette maison.
- Soupe miso** 5
Bouillon japonais traditionnel au miso, oignons verts et algues.

- Edamame** 7
Fèves de soja vapeur légèrement salées.
- Gyoza** 9
Raviolis japonais croustillants farcis aux légumes (5mcx).
- Satsumaimo Furai** 8.5
Patates douces frites avec mayonnaise japonaise.

Dès 17h... jusqu'au
bout de la nuit

STREET FOOD JAPONAIS

Veuillez informer notre staff de toute allergie alimentaire.

- Korokke** 8.5
Croquettes japonaises de pommes de terre croustillantes.
- Karaage** 13.5
Poulet frit à la japonaise servi avec mayonnaise japonaise (5 mcx).
- Oden Signature** 15.5
Assortiment de croquettes de poisson dans un bouillon léger.

- Takoyaki** 9
Boulettes garnies de pieuvre, nappées de sauce takoyaki et de mayonnaise (4 mcx).
- Okonomiyaki** 14.5
Crêpe japonaise garnie de légumes et de fruits de mer (calmar), nappée de nos sauces maison.
- Saba Shioyaki** 17
Maquereau grillé au sel.

SIGNATURE TEMPURA

- Ebi (Tiger Shrimp)** 3mcx | 9.5
Crevettes tigrées dans une pâte tempura légère et croustillante.
6mcx | 17.5
- Yasai (Vegetables)** 3mcx | 8
Sélection saisonnière de légumes dans une pâte tempura légère.
6mcx | 14
- Ika Geso Tempura** 14.5
Tentacules de calmar en tempura croustillants.
(3 brochettes)
- Combo Tempura** 39
4 crevettes, 4 légumes et 4 tentacules de calmar en tempura.

TATAKI & SASHIMI *Mieux servi avec du saké

- Tataki de bœuf** 16
Bœuf légèrement saisi, servi avec ail et finement tranché.
- Tataki de canard** 17
Canard fumé mariné au miso.
- Tataki de saumon** 18
Saumon légèrement saisi servi avec sauce ponzu.
- Plateau de Sashimis** 12mcx | 35
Sélection saisonnière de sashimis.
18mcx | 49

SAVEURS DU JAPON

- Riz au Curry**
Poulet Katsu 19.5
Tonkatsu (Porc) 19.5
- Gohanmono (Bol de Riz)**
Unagidon (Anguille grillée) 24.5
Tendon (Tempura) 22.5

- Ramen**
Tonkotsu Noir (Bouillon de porc) 20
Spicy Tan Tan (Bouillon d'arachide épicé) 21
Vege Miso (Bouillon miso) 19
- Udon**
Les nouilles japonaises épaisses sont traditionnellement servies dans un bouillon léger et réconfortant.
- Ebi Tempura (Crevette tigrée) 19.5
Kitsune (Tofu) 18.5
Unagi (Anguille grillée) 24.5

DESSERTS

- Cheesecake au mangue** 7.5
Cheesecake au thé vert 7.5
- Dango japonais** 3 brochettes de boulettes de riz gluant légèrement sucrées. 9.5