

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



aquarium
Paris

CB uniquement

IZAKAYA

AMUSES BOUCHES JAPONAIS

Prix en euros TTC

Saumon en tartare aux arômes de Kabosu 12 €

Le kabosu est un agrume très proche du yuzu. Plus acide, il est souvent utilisé sur des sashimi.

Dashi maki tamago 8 €

Omelette roulée japonaise assaisonnée à la bonite séchée servie fraîche.

Tofu to kombu 8 €

Tofu servi frais sauce au soja, oignons marinés et lamelles d'algue kombu séchée qui lui confère une note iodé.

Gyu tataki sauce Yuzu *épicé* 14 €

Noix d'entrecôte cuisson bleu de Boeuf Pie rouge des montagnes élevée sur les hauts plateaux des Alpes avec une sauce yuzu (agrume japonais avec un parfum entre citron vert et mandarine)

Panko tori 10 €

Poulet croustillant enrobé de Panko (chapelure japonaise) 3 pièces, accompagné d'une sauce tonkatsu, la worcestershire japonaise...

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



NOTRE CARTE

Disponible au déjeuner entre 12 h et 14h

et au dîner entre 20 h et 22 h

Prix en euros TTC

Kare raisu 26 €

Mijoté de boeuf Pie rouge des montagnes élevée sur les hauts plateaux des Alpes aux épices japonaises accompagné de riz japonais

Sōmon burger 24 €

Pain brioché garni de saumon délicatement pané accompagné d'une sauce crémeuse au nori (algue japonaise) et frites maison

Poulet Karaage 22 €

Beignets de poulet fermier délicatement parfumés, légumes sautés avec une sauce à la moutarde et salade de saison.

Nasu Dengaku *Coup de coeur Veggie* 16 €

Aubergine moelleuse nappée d'une sauce douce au miso (à base de soja et sel japonais), fines herbes

NOS DOUCEURS

Prix en euros TTC

Chokorētarto 10 €

Tarte au chocolat grand cru itakuya brésil

Furūsusarada 8 €

Salade de fruits de saison

FuHōjicha aisu 8 €

Glace aux saveurs boisées et torrifiées qui évoquent ainsi le café, mêlées aux notes iodées propres aux thés japonais fumés

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



CB uniquement

NOS BOISSONS

Prix en euros TTC Service compris

SANS ALCOOL

Limonade Yuzu 25 cl 7 €

Le yuzu japonais a un goût très particulier qui se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine avec une acidité bien marquée et très appréciée des amateurs d'agrumes.

Pink Limonade 25 cl 8 €

Boisson désaltérante à base de rose et grenade légèrement pétillant. Le prix ne bouge pas.

Cold brew Kōhī 25 cl 8 €

Café grand cru Moka Harrar Ethiopie infusée à froid 12 h minimum.
Le café est donc non seulement plus doux, plus velouté et plus équilibré, mais il contient également plus d'arômes distinctifs et typiques aux grains de café. Servi nature ou avec lait d'amande.

Coca Cola classic, zero / orangina / seven up 33 cl. 6 €

Eaux minérales 50 cl Evian ou Badoit 6 €

Café / décaféiné / thé / infusion 5 €

AVEC ALCOOL

Bière au Yuzu 33 cl 7 €

La subtile touche de yuzu, agrume japonais, déploie l'originalité exotique de cette bière.

Asahi / pietra 33 cl 6 €

Yuzu tonic 25 cl 15 €

Cocktail aux arômes de yuzu à base de gin et tonic.

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



aquarium
Paris

NOS CHAMPAGNES

	12,5 cl	75 cl
Pommery brut royal	15 €	80 €
Pommery brut royal rosé	15 €	82 €

NOS VINS - BLANCS

	12,5 cl	75 cl
Chemins des prières Domaine Jérémie Huet 2018 Vin organique avec une robe blanc-vert, son nez complexe et intense, sa bouche à la longue finale où se distinguent des arômes de fleurs blanches, allie fruité et finesse.	9 €	42 €
Macôn Villages Vallons de lamartine Domaine Verget 2018 Complexe, droit et minéral, met en relief la fraîcheur et la tonicité, typiques des chardonnays de ce terroir. Le fruit est savamment mis en relief et la finale salivante fait résonner le bouquet aromatique avec force intensité.	14 €	58 €
Menetou salon Domaine de Champarlan 2018 Joli Sauvignon donnant un Vin sec aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, séduisant par sa finesse et sa vivacité.	12 €	48 €

TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



12,5 cl 75 cl

NOS VINS - ROUGES

Santenay Champs Claude

Domaine de Champarlan 2018

Un pinot Noir aux notes de fruits rouges et florales (pivoine, pétales de rose). Un soupçon de réglisse. Finale fraîche et persistente.

16 €

64 €

Crozes Hermitage La petite Ruche

Chapoutier 2017

Une syrah délicieuse où finesse, matière, élégance, et équilibre est juste et harmonieux : une valeur sûre, pour ceux qui ne connaissent pas encore ce classique !

14 €

58 €

Calmel et Joseph

Vin du languedoc 2015

Couleur rouge grenat profonde et lumineuse. millésime qui exprime au premier nez des notes intenses et amples de fruits noirs telle que la mure mais aussi des épices comme la cannelle puis une finale sur le cacao.

12 €

48 €

NOS VINS – ROSES

12,5 cl 75 cl

Summertime by la Gordonne

Côtes de Provence 2018

Belle cuvée Summertime by La Gordonne qui présente un nez complexe et fin, avec de jolies notes d'agrumes, d'arbousier...

10 €

40 €

Magnum 150 CL Château la Gordonne

Côtes de Provence 2018

Une grande finesse. Très riche, la minéralité de ce vin est révélée par des notes de fleur de pamplemousse rose et de tilleul. Ample et équilibrée autour de sensations de fraîcheur, de délicatesse et de sucrosité. Elle est emplies de petits fruits frais telles les arbouses des coteaux boisés du terroir schisteux du Château La Gordonne.

75 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.