

MATCHA MORNING - 19,8€

Boisson chaude au choix (+0,8€ boisson végétale)

Yuzunade fraîche maison

Brioche au matcha* et fleur d'oranger

⊗ Salade de pastèque au shiso vert ^{vegan}

Granola maison au jus de yuzu*

granola maison, yaourt grec, fruits de saison, écorces de yuzu*

OU

⊗ Pudding de chia matcha* ^{vegan}

graines de chia, lait de coco, matcha*, sobacha*, noisettes caramélisées et fraises



Matcha Café

⊗ BRUNCH VEGGIE - 32€ ^{végé}

végétarien et sans gluten

(peut contenir des traces de gluten)

Boisson chaude au choix (+0,8€ boisson végétale)

Yuzunade fraîche maison

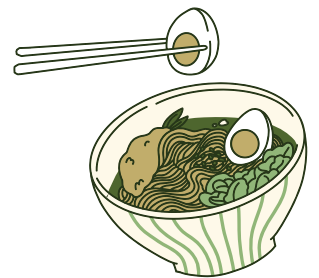
Soupe froide de courgette au dashi végétarien*, tofu maison et algues, sésame*

Nouilles de konjac bio*, sauce sukiyaki tamari, œuf parfait, shiitaké

Riz koshihikari, curry japonais* de légumes d'été

Pavlova, crémeux matcha*, fruits rouges frais et confits, meringue

Salade de pastèque au shiso vert



BRUNCH UMAMI - 34€

Boisson chaude au choix (+0,8€ boisson végétale)

Yuzunade fraîche maison

Tamago Sando sandwich à l'œuf bio, mayonnaise japonaise, herbes fraîches

Tempura d'oignons rouges, sauce soja à la baie de sansho*

Salade de concombre, tomate et algues en sunomono

Tartelette sésame, ganache montée au sésame noir*, gelée de myrtilles et mûres

Chia pudding au matcha*, sobacha*, fraise

PÂTISSERIES



Cookie au matcha* et chocolat blanc • 4€

Cake marbré au matcha* enrobé de chocolat blanc au matcha* • 4€

Chiffon cake au matcha*, crème chantilly au matcha premium bio* • 4€

⊗ Mochi anko (confiture d'haricot rouge), pêche et shiso • 5,5€ ^{vegan}

⊗ Ichigo daifuku mochi shiro-an (confiture d'haricot blanc), matcha impérial bio* et fraise • 5,5€ ^{vegan}

Dorayaki (pancakes japonais fourrés) crémeux matcha*, anko aux fruits rouges • 6€

⊗ Framboisier matcha sans gluten • 6,8€

Biscuit à l'amande au matcha, framboise, ganache montée au matcha premium, enrobage chocolat au matcha

Tiramisu au matcha*, coulis et fraises fraîches • 7,5€

Tarte citron yuzu* meringuée, sésame noir* • 8€

Cheesecake au matcha* • 8€

Matcha parfait • 9,5€

Glace au matcha, chantilly, coulis de fraise, streusel matcha, boudoir, anko, fraise fraîche

new Glace 1 ou 2 boules • 5€/8€ Matcha, Sésame noir, Hojicha, Sobacha, sorbet citron Yuzu ^{vegan}



⊗ (plat sans gluten, peut en contenir des traces) • (*produits japonais en vente à l'épicerie fine)

Brunch servi de 11h30 à 15h - Votre table au brunch est garantie pour 1h30 (samedi et dimanche)

Matcha Morning de 10h à 15h (samedi et dimanche)

N'hésitez pas à nous solliciter si vous avez des questions sur les allergènes contenus dans les plats

Nous n'acceptons pas les billets de 100 et 200€ • [umami_matcha_cafe](#)

MATCHA

(matcha biologique du Japon - Uji)

Shot de matcha • 3€

matcha avec de l'eau chaude, 9cl

Matcha cortado • 4€

matcha surmonté de lait frais entier moussé chaud, 9cl

Matcha cappuccino • 5€

matcha avec lait frais entier moussé chaud, 15cl

Matcha latte • 5,5€

matcha avec lait frais entier chaud, 20cl

Ultra matcha latte • 6€

double dose de matcha avec lait frais entier chaud, 20cl

✳ Matcha frappé • 5,5€

matcha à l'eau glacé frappé au shaker, sucre, 30cl

✳ Matcha latte frappé • 6,5€

matcha & lait frais entier frappés au shaker, sucre, 30cl

✳ Matcha azuki latte glacé • 6,5€ **new**

matcha, confit de haricot rouges azuki, lait entier, glaçons, 20cl

✳ Matcha fruits rouges latte glacé • 6,5€ **new**

matcha, coulis de fruits rouges, lait entier, glaçons, 20cl

Matcha umami • 6€

matcha latte au chocolat blanc ou chocolat noir, 20cl

Matcha impérial traditionnel • 7€

matcha fouetté au chasen*, eau chaude filtrée, 9cl

✳ Milkshake au matcha • 7,5€

glace au matcha, lait frais entier & double shot de matcha, 30cl

✳ Affogato matcha • 6€

glace matcha ou sésame noir, shot de matcha & noisettes caramélisées 15cl

✳ Matcha tonic • 7,5€

matcha impérial fouetté au chasen, tonic water et glaçons, 22cl

THÉS



Sencha supérieur bio* • 6€

thé vert aux saveurs végétales et douces 35cl

Okumidori bio* • 6,5€

roi des thés verts aux saveurs végétales, très umami 35cl

Kukicha bio* • 5,5€

feuilles et tiges de thé vert – léger goût de noisette 35cl

Genmaicha bio* • 5,5€

sencha mélangé à des grains de riz soufflés 35cl

Hojicha bio* • 5,5€

thé vert torréfié aux saveurs boisées 35cl

Sobacha* • 6€

infusion de graines de sarrasin torréfiées 35cl

Yuzucha • 5,5€

jus de yuzu*, miel et eau chaude filtrée 30cl

Thé noir fumé au bois de cerisier* 35cl • 6,5€

Thé glacé du moment 30cl • 5,5€ **new**



ALCOOLS

(uniquement accompagné d'un repas)

Bières premium japonaise de Kanazawa* 33cl • 6,5€

Bière au matcha 33cl • 7,5€

Saké kamotsuru daiginjo* 18cl (16,4°) • 13€

Saké pétillant dogo* 20cl (7°) • 7,5€



☼ Boisson végétale +0,80€
Shot supp. + 1€
Grande taille + 1,50€



CAFÉ

(torréfié à Paris par Coutume)



Espresso • 2,5€

café court 2cl

Allongé • 4€

double espresso allongé à l'eau chaude 15cl

Cortado • 4€

espresso surmonté de lait frais entier moussé chaud 9cl

Cappuccino • 4,3€

espresso avec lait frais entier moussé chaud 15cl

Latte • 4,5€

espresso avec lait frais entier chaud 20cl

✳ Café frappé • 5€

double espresso glacé frappé au shaker 15cl

✳ Latte frappé • 5,5€

double espresso et lait frais entier frappés au shaker 30cl

✳ Affogato café • 5,5€

glace matcha ou sésame noir, double espresso & noisettes caramélisées 12cl

Kohi goma latte • 6,5€

espresso, pâte de sésame noir*, lait entier aux épices 20cl

✳ Café yuzu tonic • 7,5€

double ristretto, yuzu*, tonic water et glaçons 22cl

Chocolat chaud ou viennois maison • 5€ ou 5,8€

poudre de cacao barry, lait entier, chantilly & sobacha* 30cl

Latte goma kinako • 5,5€

pâte de sésame noir* avec lait frais entier au kinako* 20cl

✳ Latte goma frappé • 6,5€

pâte de sésame noir*, lait frais entier froid 30cl

Hojicha latte • 5,5€

poudre de thé hojicha*, lait frais entier chaud 20cl

✳ Hojicha latte frappé • 6,5€

poudre de thé hojicha*, lait frais entier froid 30cl

SOFT



Yuzunade* fraîche 30cl • 5€

Cola artisanal*, eau pétillante 30cl • 5,7€ **new**

Jus pressé à froid Paf bio 24cl • 5,7€

• Joie : carotte, pomme, ananas, citron

• Confiance : ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma, fruits de la passion

• Légèreté : pomme, concombre, citron, gingembre

Shot Absolu bio (gingembre, pomme, citron) 6cl • 3,8€

Shot Elixir bio (gingembre, ananas, curcuma) 6cl • 3,8€

So Kombucha bio 25cl • 5€

Gingembre yuzu ou Cerise hibiscus ou Menthe citron vert

Prix taxes et service compris