UMAMI PARIS

Matcha Café

Vente à emporter Uniquement

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Menu Baby 17,50€

1 PLATS AU CHOIX
+1€ le chirashi
+
1 ENTREE **OU**
1 CAKE **OU**
1 COOKIE



Menu Matcha 20,50€

1 PLATS AU CHOIX
+1€ le chirashi
+
1 ENTREE **OU**
1 CAKE **OU**
1 COOKIE
+
1 BOISSON CHAUDE
(+0,8€ boisson végétale)

Menu Umami 22,90€

1 PLATS AU CHOIX
+1€ le chirashi
+
1 ENTREE **OU**
+
1 CAKE **OU**
1 COOKIE
+
1 BOISSON CHAUDE
(+0,8€ boisson végétale)

Choix des boissons au verso (+1,5€ grand format)

PATISSERIES :

Glace 1 ou 2 boules - 5€/8€ (pot ou cornet) vegan *new*
matcha, sésame noir, hojicha, sobacha, sorbet citron yuzu
Chiffon cake au matcha - 4€
Cookie au matcha* et chocolat blanc – 4€
Cake marbré au matcha* enrobé de chocolat blanc au matcha*- 4€
Mochi matcha, figue et anko (confit d'haricot azuki) - 5,5€ (sans gluten) vegan
Dorayaki anko, confit d'orange, crème légère au sobacha - 6€
Biscuit à l'amande ganache à l'hojicha*, praliné pécan, glaçage chocolat noir - 6,8€ (sans gluten)
Tiramisu au sésame noir*, biscuit imbibé au café, praliné noisette, kinako* - 6€
Tarte citron yuzu* meringuée, sésame noir*- 8€
Cheesecake au matcha* - 8€
Chia pudding au matcha* - 6€ (sans gluten) vegan



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

umami_matcha_cafe

Vente à emporter Uniquement

Matcha Café

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

❄ (formule +1€) Matcha frappé - 5,5€
matcha à l'eau glacé frappé au shaker, sucre 30cl

❄ (formule +1€) Matcha latte frappé - 6,5€
matcha et lait frais entier frappés au shaker, sucre 30cl

❄ (formule +1€) Matcha azuki latte glacé - 6,5€
matcha, confit d'haricot rouges azuki, lait entier, glaçons 22cl

new ❄ (formule +1€) Nuage matcha coco - 7€
matcha, eau et lait de coco, glaçons, sucre 22cl

Matcha umami – 6€
matcha latte au chocolat blanc ou chocolat noir 20cl

Matcha impérial traditionnel - 7€
matcha fouetté au chasen*, eau chaude filtrée 9cl

❄ (formule +3€) Milkshake au matcha - 7,5€
glace matcha, lait frais entier et double shot de matcha 30cl

❄ (formule +3€) Matcha tonic - 7,5€
matcha impérial fouetté au chasen, tonic water et glaçons 22cl

THES

❄ Thé glacé du moment 30cl - 5,5€

Yuzucha - 5,5€
jus de yuzu*, miel, gingembre, eau chaude filtrée 30cl

Sobacha* - 6€
infusion de graines de sarrasin torréfiées 30cl

Sencha supérieur bio* - 6€
thé vert aux saveurs végétales et douces 30cl

Okumidori bio* - 6,5€
roi des thés verts aux saveurs végétales, très umami 30cl

Kukicha bio* - 5,5€
feuilles et tiges de thé vert – léger goût de noisette 30cl

Genmaicha bio* – 5,5€
sencha mélangé à des grains de riz soufflés 30cl

Hojicha bio* - 5,5€
thé vert torréfié aux saveurs boisées 30cl



CAFE*
(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€ (formule +1€) ❄
double espresso glacé frappé au shaker 15cl

Latte frappé - 5,5€ (formule +1€) ❄
double espresso et lait frais entier frappés au shaker 30cl

Kohi goma latte - 6,5€
espresso, pâte de sésame noir*, lait entier aux épices 20cl

Café yuzu tonic - 7,5€ (formule +3€) ❄
double ristretto, yuzu*, tonic water et glaçons 22cl

Chocolat chaud ou viennois maison - 5/5,8€
poudre de cacao barry, lait entier, chantilly et sobacha* 30cl

Latte goma kinako - 5,5€
pâte de sésame noir* avec lait frais entier au kinako* 20cl

Latte goma frappé - 6,5€ (formule +1€) ❄
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€ (formule +1€) ❄
poudre de thé hojicha*, lait frais entier froid 30cl

Boisson végétal +0,8€
Shot supp. +1€
Grand format +1,5€

SOFT (hors formule déjeuner) ❄

Yuzunade* fraîche 30cl - 5€
Cola artisanal, eau pétillante 30cl - 5,7€
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)

*(*produits japonais en vente à l'épicerie fine)*

umami_matcha_cafe