

PETIT DÉJEUNER

(jusqu'à 12h)

Formule Matcha Morning • 19,8€

(détails sur ardoise)

Brioche roulée au matcha* ou au sésame noir* • 4€

✂ Salade de figue au sirop de riz* et écorces de iyokan* • 6€ 

Oeufs bio brouillés au gomashio*, toast de pain • 7€

Granola maison au jus de yuzu* • 8€

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

✂ Pudding de chia matcha* • 8€ 

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

Brunch samedi et dimanche

de 11h30 à 15h

Pensez à réserver !



Matcha Café

ENTRÉES / À PARTAGER

(déjeuner servi du lundi au vendredi de 12h à 14h30)

✂ Bol de riz japonais, furikake* • 4,3€ 

✂ Velouté de chou fleur au miso noir* et lait de soja, charbon végétal* • 6,5€ 

✂ Aubergine confite et laquée au miso blanc*, amande torréfiée, ciboulette • 8€ 

Tempura de légumes de saison, sauce soja au daikon râpé* (1 gambas +3€) • 7€ 

✂ Tofu soyeux maison, sunomono de pomme verte, daikon et fenouil au wasabi*, algues*, ponzu blanc* • 8€ 

Gambas croustillante au panko* (3 pièces), coulis de cresson au yuzu*, salade de chou croquant et d'algues* • 12€

PLATS

✂ Lieu noir • 18€

Dos de lieu rôti, quinoa rouge et légumes croquants au curry japonais*, siphon maïs au shichimi*

Nouilles udon • 17€

Nouilles udon, sauce épaisse au sésame doré et à la baie de sansho*, chou, shiitaké, oeuf parfait et kastuobushi*

✂ Donburi teriyaki • 18,5€

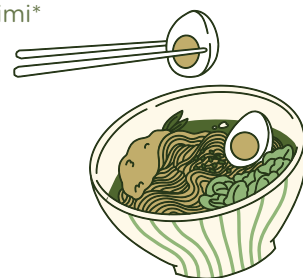
Donburi de volaille fermière rôtie teriyaki, riz japonais chaud, brocoli au gomashio*, daikon caramélisé

Chirashi de daurade • 19,5€

Sashimi de daurade crue, riz japonais vinaigré, tsukemono de légumes, sauce soja relevée au yuzu kosho*, edamame

• option végétarienne : tofu à la place de la viande ou du poisson sur demande

• option gambas en tempura : 3€ la pièce



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 matcha, figue et anko (confit d'haricot Azuki) • 5,5€ 

Dorayaki (pancakes japonais fourrés) anko, confit d'orange, crème légère au sobacha* (sarrasin torréfié) • 6€

✂ Biscuit léger à l'amande sans gluten, ganache au thé hojicha*, praliné pécan caramélisé, glaçage chocolat noir • 6,8€

Tiramisu au sésame noir*, biscuit imbibé au café, praliné noisette, kinako (poudre de soja torréfié) • 7,5€

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

Cheesecake au matcha* • 8€

Matcha parfait • 9,5€

Glace au matcha, chantilly, coulis de fruits de saison, streusel matcha, boudoir, anko, fruits frais

Glace 1 ou 2 boules • 5€/8€ Matcha, Sésame noir, Hojicha, Sobacha, sorbet citron Yuzu 



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

Nous n'acceptons pas les billets de 100 et 200€ • [umi-matcha-cafe](https://www.umi-matcha-cafe.com) 

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, 30cl

* Matcha azuki latte glacé • 7,5€

matcha, confit de haricot rouges azuki, lait entier, glaçons, 30cl

* Matcha coconut cloud • 7,5€ **new**

matcha, eau et lait de coco, glaçons, 30cl

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€



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€

Prix taxes et service compris

☼ 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

V60 • 6€

café filtré méthode douce 40cl

* 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

* S O F T

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

