

mizu

Irasshaimase !

Petit bistro japonais "Izakaya" comme on les appelle là-bas, Mizu s'inspire de ces petits restaurants où l'on vient boire un verre entre amis ou entre collègues après le travail, l'occasion de partager une multitude de petits plats.

Notre chef et son équipe puisent leur inspiration dans la cuisine du monde entier et pas seulement dans la cuisine nippone ce qui donne à notre cuisine un caractère "fusion" qui offre de belles perspectives culinaires et un éventail de possibilités.

Egalement à la carte, une très belle sélection de sakés, de spiritueux nippons, cocktails pour que l'expérience soit aussi dans vos verres.

N'hésitez pas à nous solliciter pour plus de conseils sur nos produits.

Mizu est ouvert du lundi au dimanche.

Services jusqu'à 22h30 les jeudis, vendredis et samedis soirs.
Réservations sur zen chef.

Retrouvez nous sur instagram 

IZAKAYA

居酒屋

L'expérience parfaite pour découvrir mizu ! On partage, on picore, on va goûter à droite et à gauche, on recommande à tout moment, on fait une pause et on y retourne. L'expérience ultime : ajoutez un verre de saké.

UMI MER

MIZU MANDU (Terre/mer) 16€
3 ravioles farcies au porc et aux palourdes,
bouillon clair de palourdes, poudre de shiitakés.
Suggestion accord met et saké : Kynrio wine yeast

SUZUKI NO TARUTARU 16€
Tartare de bar, mangue, fruit de la passion,
Granny Smith, olives noires Taggiasca, échalotes,
herbes fraîches, zestes de citron vert.
Suggestion accord met et saké : Seikyo Omachi

GOMA SAKANA 18€
Sashimi de Yellow Tail, Aguachile du moment, Gomasio,
siphon de Katsuobushi et huile de menthe/basilic Thaï.
Suggestion accord met et saké : Cuvée Houjun

TSUCHI TERRE

NAKU KITSUNE 17€
Poire de bœuf marinée et snackée, marinade
réduite, condiment poivrons et jalapeños,
pickles de cébette, menthe fraîche
et zestes de citron vert.
Suggestion accord met et saké : Natural one

KAMO YAKITORI 16,50€
2 Brochettes de magret de canard cuit sous vide
puis laqué, sauce teriyaki maison, Yamitsuki,
graines de sésame.
Suggestion accord met et saké : Masumi aka red

KARAAGE 3.0 11,50€
Morceaux de hauts de cuisses de poulet marinés,
mayonnaise japonaise au wasabi et jus de citron vert,
zestes de citron vert.
Suggestion accord met et saké : Asama

SHOKUBUSTU VÉGÉTAL

KYURI 2.0 🌿 7,50€
Concombres marinés, pickles de wakame,
graines de sésame et shichimi.
Suggestion accord met et saké : Sayuri Nigori

NASU DENGAKU 10,50€
Aubergines frites, condiment au miso blanc et piment,
dashi awase (bouillon), Bubu Arare et Katsuobushi.
Suggestion accord met et saké : Cuvée Oita mii

DAIKON HOTATE 11,50€
Radis asiatique braisé au dashi kombu/shiitakés,
crème de daikon, pickles de shiitakés, huile verte,
vermicelles de riz soufflé.
Suggestion accord met et saké : Hiten hakucho

MOMIJIGARI 11€
Palet de butternut rôti au beurre, sauce végétale
butternut et shiitakés, billes de tamarin, siphon
butternut et Sriracha, paprika fumé.
Suggestion accord met et saké : Kuro tonbo (tiède)

SUGGESTION DU MOMENT

本日

Notre équipe vous propose une suggestion
selon l'arrivage et l'humeur de la cuisine.

RAMENS

ラーメン

Notre chef et son équipe ont la volonté de vous proposer une version créative et personnelle des ramens. Ils s'inspirent donc des méthodes traditionnelles tout en y apportant une touche de fusion.

TONKOTSU CHINTAN RAMEN 17€

Bouillon de porc et de poulet, shoyu taré, Chashu braisé (porc cuit dans une marinade pendant 6h), nouilles maison, Nitamago, feuille de Nori, cébette, graines de sésame blanc et noir.

Suggestion accord met et saké : Takeshige

TORI SATAY RAMEN 18,50€

Bouillon de légumes, taré au satay et shichimi, poulet mariné, nouilles maison, Nitamago, pousses d'épinard sautées, Shiitakés sautés, feuille de Nori, cébette, huile pimentée, citron vert, cacahuètes et coriandre.

Suggestion accord met et saké : Sayuri Nigori

SHIRO GOMA YASAI RAMEN 16,50€

Bouillon légumes, taré au sésame blanc, tofu mariné, poireau au miso, nouilles maison, Nitamago, racine de lotus frite, feuille de Nori, huile verte et zeste de citron jaune.

Suggestion accord met et saké : Tonbo green

MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi 12h - 14h

定食

Entrée + plat (au choix) ou plat + dessert : 19,50€

Entrée + plat + dessert (au choix) : 24,50€

Entrées

Kyūri / Karaage 3.0

Plats

Tonkotsu chintan Ramen / Shiro goma Yasai Ramen / Plat du jour à l'ardoise

Desserts

Soba ringo / Mousse au chocolat noir et miso

PLAT DU JOUR

惣菜

16€

Demandez l'ardoise

Chaque jour, notre équipe vous propose un plat du moment : Donburi, boeuf aux oignons, curry...

DESSERTS

デザート

SOBA RINGO 8€

*Pomme confite, crumble de sésame, gel de jus de pomme au Mirin, chantilly au pandan.
Suggestion accord met et saké : UMESHU GENSHU*

CHEESECAKE SÉSAME NOIR 9,50€

*Cheesecake au sésame noir, caramel au miso blanc et poudre de nougatine.
Suggestion accord met et saké : ASAMA*

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET MISO 9€

*Mousse au chocolat noir et au miso blanc, feuillantine chocolat et piment d'Urfa.
Suggestion accord met et saké : CUVÉE OITA MII*

BOISSONS CHAUDES

コヒ

ESPRESSO / RISTRETTO / ALLONGÉ 2,5€

Tous nos cafés sont possibles en version décaféiné (+0,5€)

DOUBLE ESPRESSO 4,5€

THÉS ET INFUSIONS 4,5€

En sachet mousseline

Thé vert Gunpowder menthe, Thé vert Jasmin, Thé noir Earl Grey fleurs bleues, Thé rooibos Goji, Infusion Verveine menthe.

THES VERTS ET INFUSION DU JAPON

En vrac

Genmaïcha 5€

Thé vert Japonais mélangé à des grains de riz grillés. Son goût est doux, agréable et désaltérant.

Sarrasin 5€

Thé vert Sencha du Japon Mizuki, Sarrasin grillé, pop-corn.

Houjicha 6€

Thé vert torréfié. Les feuilles à l'apparence de copeaux bruns révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée.

Sencha Fukuyu 6€

Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.

Infusion Sobacha 5,5€

Le sobacha est une infusion japonaise traditionnelle faite à partir de grains de sarrasin grillés.

COCKTAILS

カクテル

JIN'NOGARI 15cl 12€

Nikka Coffey Vodka, shrub pamplemousse, sirop de romarin, jus de citron vert, soda pamplemousse rose.

MIDORI 15cl 14€

Gin MIDORI by MIZU, saké cuvée Houjun, jus de yuzu, sirop de gingembre, gomasio (shichimi et sel sésame).

ITTE KIMASU 9cl 12€

Rhum blanc japonais (Kyoto rhum réincarnation), Shochu d'orge, noix de coco, ananas et citron vert.

COCKTAILS AU SAKE PÉTILLANT

JAPAN SPRITZ 16cl 10€

Vermouth et Bitter infusé au carcadet Samba, soda pamplemousse, saké pétillant.

MIZU HIGBALL 15cl 12,50€

whisky Nikka days et calvados, zestes de citron jaune, eau gazeuse, saké pétillant.

MIZU & YAMATO 10cl 13,5€

Rhum ambré infusé aux shiitakes, liqueur "cuire lointain" (miel d'orange, jasmin, rooibos), jus de citrons jaunes, amaretto, nectar de poire, crème fouettée fève de tonka.

LA VOIE DU BARMAN 14€

En japonais, le "Dô" est la voie, le cheminement dans la pratique d'un art. Chercher et sélectionner les produits. Les associer, les mélanger et en faire un tout équilibré. Telle est la voie du barman qui vous propose son cocktail du moment.

KIR JAPONAIS 15cl 8€

Saké pétillant et liqueur au choix (Pêche, cassis).

YUGA 15cl 9€

Yuzushu, mangue, Saké pétillant.

BIÈRES

ビール

BIÈRES PRESSIONS

KIRIN ICHIBAN PILS Japon

25cl / 50cl

4,50€/8€

BIÈRE DU MOMENT SPORE Normandie
L'univers de la Brasserie Spore, au fil des saisons et de nos envies.

5,5€/10€

BIÈRES BOUTEILLES JAPONAISES

33cl

KIRIN ICHIBAN PILS Japon

7€

KIRIN FREE 0,0% sans alcool

6€

BIÈRES BOUTEILLES AUX INSPIRATIONS JAPONAISES 33cl

HIKARI IPA France 6° 8,5€

Brassée avec du riz Japonica Shinjumai, cette Bière blonde IPA est aromatique avec une belle amertume herbacée et des notes de fruits tropicaux.

HIKARI SAKE France 5,5° 9€

Hikari Pale Ale au saké est une bière blonde florale et maltée infusée au saké de la brasserie Takara Shuzo. Elle est également brassée avec du riz Japonica Shinjumai.

IKI GINGEMBRE BIO Pays-bas 5,5° 8,5€

Bière bio ambrée, subtilement épicée, brassée avec des feuilles de thé Sencha fraîches et du gingembre.

IKI YUZU BIO Pays-bas 4,5° 9€

Bière rafraîchissante et légèrement acidulée, infusée avec des feuilles de thé Sencha fraîches et le yuzu.

MOCKTAILS

モックテール

LIMONADE MAISON 18cl 7,50€

Yuzu, citron vert, sucre, eau gazeuse

JAPAN RUBY 12cl 9€

Vermouth rouge sans alcool, sirop de grenade, jus de yuzuet de cranberry, mousse cranberry, grenade et menthe fraîche.

(Version avec alcool disponible +4€)

BIKURI SHITA 15cl 8,50€

gin sans alcool, shrub pamplemousse, sirop de romarin, jus de citron vert, soda pamplemousse rose.

(Version avec alcool disponible +4€)

SAKURA HIME-SAMA 15cl 8€

Thé à la fleur de cerisier, shrub fleur de sureau, jus de citron vert, sirop de cerise, blanc d'oeuf.

SOFTS

ソーダ

SIROP À L'EAU / DIABOLO 25cl 3,5€

Menthe, fraise, grenadine, violette, ...

JUS ET NECTAR DE FRUITS 25cl 4,5€

Gamme Granini : Orange, Tomate, Abricot, Pomme, Ananas

COCA COLA 33cl 5€

COCA ZÉRO 33cl 5€

FUZE TEA 25cl 5€

SODAS « LA FRENCH, S'IL VOUS PLAÎT » 25cl 5,5€

Pamplemousse rose, Agrumes

GINGER BEER « LA FRENCH, S'IL VOUS PLAÎT » 25cl 5,5€

LE TONIC « LA FRENCH, S'IL VOUS PLAÎT » 25cl 5,5€

LIMONADE JAPONAISE "RAMUNE" 7€

Classic, Litchi, Ume

EAUX

水

EVIAN Eau minérale naturelle 50 / 100cl 3,5€ / 4,5€

SAN PELLEGRINO 50 / 100cl 5€ / 6,50€

VINS

ワイン

BLANCS

ESPRIT CÉPAGE – VIOGNIER 12,5°

IGP Pays d'Oc - **Vignobles des 3 châteaux**

Belle fraîcheur et arômes exotiques.

15cl : 6,5€ / 75cl : 29€

SAUVIGNON Bio 12°

IGP Val de Loire - **Domaine de la Gonorderie**

Vin sec, frais et Vif.

15cl : 7€ / 75cl : 31€

MOELLEUX – PETIT ET GROS MANSENG 11,5°

IGP Côtes de Gascogne - **Domaine Laffitte**

Fraîcheur, fruits exotiques et persistant.

15cl : 8€ / 75cl : 36€

LA CHARMETTE - SAUVIGNON 12,5°

AOC Pouilly Fumé - **Domaine Benoît Chauveau**

Ample et dense avec une légère amertume.

15cl : 12,5€ / 75cl : 59€

AUMÉRADE STYLE – ROLLE HVE 13,5°

AOP Côtes de Provence - **Château de l'Aumérade**

Fruité, frais et Vif.

15cl : 9,5€ / 75cl : 44€

DANS L'AIR DU TEMPS – CHARDONNAY 13,5°

Vin de France - **Jeff Carrel**

Vin brioqué, boisé et sur les fruits jaunes.

15cl : 9€ / 75cl : 41€

PETIT CHABLIS – CHARDONNAY HVE 12°

AOP Petit Chablis - **Domaine Chevallier**

Frais, minéral et léger.

15cl : 12€ / 75cl : 56€

ROSÉ

LA MAURA 12,5°

AOP Côtes de Provence - **Domaine Fabre**

Souple, fruité et rafraîchissant.

15cl : 7,5€ / 75cl : 34€

ROUGES

PETIT LOUP – CARIGNAN 13°

IGP St Guilhem le désert - **Vignobles des 3 châteaux**

Généreux, velouté et fruité.

15cl : 7€ / 75cl : 31€

SAUMUR CHAMPIGNY – CABERNET FRANC 12,5°

AOC Saumur Champigny - **Domaine Beaumont**

Soyeux, fruité et tanins légèrement soutenus

15cl : 8€ / 75cl : 36€

LE CROIZILLON – MALBEC Bio 12°

AOC Cahors - **Château Les Croisilles**

Un Cahors de nouvelle génération.

15cl : 9,5€ / 75cl : 44€

BEAUMONT – SYRAH Bio 12°

AOP Crozes Hermitage - **David Reynaud**

Charnu et fruité.

15cl : 14,5€ / 75cl : 69€

JASCI – MONTEPULCIANO Bio 14°

DOC Montepulciano d'Abruzzo - **Jasci**

Rond et velouté avec un fruit intense.

15cl : 10,5€ / 75cl : 48€

MORGON – GAMAY HVE 13°

AOP Morgon - **Domaine de Thulon**

La puissance et la finesse des tanins.

15cl : 12€ / 75cl : 56€

MENETOU-SALON – PINOT NOIR HVE 13°

AOC Menetou-Salon - **Domaine de la Croix Margot**

Léger avec des tanins fins.

15cl : 13€ / 75cl : 62€