mi水 zu

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 possiblités.

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

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.

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,
syphon 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, syphon
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.

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.

RAMENS ラーメン

Notre chef et son équipe ont la volonté de vous proposer une version créative et personelle 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 定食

Du lundi au vendredi 12h - 14h

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...

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.

DESSERTS デザート

NASHI 10,50€

Poire pochée au saké et à la vanille, mascarpone au yuzu et gel de citron vert, tuile de sésame noir.

Suggestion accord met et saké : MASUMI SHIRO

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 ホット

ESPRESSO / RISTRETTO / ALLONGÉ 2,5€ **DOUBLE ESPRESSO** 4,5€

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

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.

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.

COCKTAILS カクテル

MIZU HIGHBALL 2.0 15cl 14€
"La référence japonaise"

Whisly "nikka", shochu de riz, sirop pomme-miso maison, jus de citron jaune frais, eau gazeuse.

KOMOREBI 16cl 14,5€
"Lumière filtrée par les feuilles d'un arbre"

Vodka "nikka", thé vert matcha, sirop de vanille maison, miso blanc, blanc d'oeuf (pour une mousse onctueuse).

MIDORI SPRITZ 14cl 13,5€
L'influence italienne à la Japonaise"

Clarification du gin "Midori" X Sakura (fleurs de cerisiers), liqueur maison de nashi (poire japonaise), saké pétillant "awayuki.

KONBINI 17cl 12,5€
"La simplicité des boissons nippones"

Shochu de patate douce, jus de pomme, jus de citron vert.

MIZU ET YAMATO 13,5cl 14€
Inspiration by H.Theoria

Rhum ambré infusé aux shiitakés, 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.

MOCKTAILS モックテール

MIZU RAMUNE 15cl 8€
"Limonade maison"

Thé hibiscus, citrons jaunes, sucre blanc, eau gazeuse.

AMAI YUME 10cl 9€
"Doux rêve - sucré"

Sirop de nashi (poire japonaise) et figues, sirop de vanille maison, eau, syphon de sésame noir, graines de sésame noires et blanches.

AKI NO KAZE 10cl 9,50€
"Vent d'automne"

Infusion maison de maïs grillé, nectar de poire, sirop de vanille maison, solution acidulée et miso blanc.

ASAHI 15cl 8,50€
"Soleil levant"

Jus de pomme et jus de citrons verts frais, sirop de romarin, soda pamplemousse, zestes.

CHA NO TSURU 13cl 9€
"Liane/vigne"

Jus de raisins noir, concentré de thé vert japonais torréfié "hojicha", sirop d'agrumes maison, citron vert frais, zest de pamplemousse.

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.

BIÈRES ビール

BIÈRES PRESSIONS — 25cl / 50cl

KIRIN ICHIBAN PILS *Japon* — 4,50€/8€

BIÈRE DU MOMENT SPORE *Normandie* — 5,5€/10€
L'univers de la Brasserie Spore, au fil des saisons et de nos envies.

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.

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

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

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

COCA COLA 33cl 5€

COCA ZÉRO 33cl 5€

FUZE TEA 25cl 5€

SODAS 25cl 5,5€
« LA FRENCH, S'IL VOUS PLAIT » *Pamplemousse rose, Agrumes*

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€

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.

VINS ワイン

BLANCS

ESPRIT CÉPAGE – VIOGNIER *12,5°*
*IGP Pays d'Oc - **Vignobles des 3 châteaux***
Belle fraicheur 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***
Fraicheur, fruits éxotiques et persistant.
15cl : 8€ / 75cl : 36€

LA CHARMETTE - SAUVIGNON *12,5°*
*AOC Pouilly Fumé - **Domaine Benoit 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 brioché, 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 rafraichissant .
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 Croisille***
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€

Prix nets en Euros. Service compris. Chèques non acceptés.