

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.

KYURI 2.0 7€

Concombres marinés, pickles de wakame, graines de sésame torréfiées et shichimi.

Suggestion accord met et saké : NIGORI WAKAZE

GYUNIKU NO TARUTARU 13,50€

Tartare de boeuf coupé au couteau, mayonnaise ail noir, jaune d'oeuf, cébette, coriandre, basilic Thai, graines de sésame torréfiées.

Suggestion accord met et saké : YUJI

KARAAGE 3.0 9€

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 : KATORI 90

KANI TO MANGO 16€

3 ravioles de tourteaux et épinard, sauce mangue épicée, brunoise de mangue, basilic Thai.

Suggestion accord met et saké : MASUMI ARABASHIRI

MIDORI SARADA 9€

Salade de haricots verts, pousses d'épinard, roquette, pickles de wakame, échalotes, vinaigrette wasabi, menthe fraîche et graines de sésame au wasabi.

Suggestion accord met et saké : NIGORI WAKAZE

LÔC LAC 17,50€

Boeuf sauté, guacamole d'avocat frais, pickles d'oignons rouges, poivron rouge, cébette, chips de riz, sauce huître citron vert et noix de cajou.

Suggestion accord met et saké : SEIKYO OMACHI

TATAKI DE YELLOW TAIL 18€

Tataki de Yellow Tail flashé au chalumeau, sauce pamplemousse et kumquat, billes de Yuzu, pop-corn salé au Chipotle et zestes de citron vert.

Suggestion accord met et saké : SEIKYO OMACHI

BUTA DANGO YAKI 12,50€

Boulettes de porc et gambas braisées, sauce yakiniku, graines de sésame et sarrasin torréfiées, herbes fraîches.

Suggestion accord met et saké : DAIGOREI HATTAN 60

NASU DENGAKU 9,50€

Aubergines frites, condiment au miso blanc et piment, dashi awase (bouillon), Bubu Arare et Katsuobushi.

Suggestion accord met et saké : NIGORI WAKAZE

KINOKO 11,50€

Velouté de Shiitakés, poêlée de shiitakés, Moyashi (pousses de soja) marinés, ciboulette et Katsuobushi.

Suggestion accord met et saké : KYNRIO

MAGURO CRUDO 18,50€

Crudo de thon rouge, mousse d'avocat, ketchup de framboises au gochujang, pickles de chou-fleur, vinaigrette citronnelle, feuilles de riz frites, zestes de citron vert et noisettes torréfiées.

Suggestion accord met et saké : MASUMI AKA RED

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.

KARÉ BUTA RAMEN 🍜 17,50€

Bouillon de porc, taré au lait de coco, curry vert et citronnelle, Porc Bossam (porc cuit dans une marinade pendant 2h), nouilles maison, Nitamago, Enoki, poivrons sautés, feuille de Nori, cébette, cacahuètes torréfiées et coriandre.

Suggestion accord met et saké : TONBO GREEN

SPICY GYUNIKU RAMEN 🍜 17€

Bouillon de porc, taré shoyu/gingembre et piment, haché de bœuf sauté au gochujang, nouilles maison, Nitamago, tomates cerises rôties au Zaatar, légumes de saison, feuille de Nori, basilic Thaï.

Suggestion accord met et saké : NIGORI WAKAZE

GANESHA YASAI RAMEN 🍃 16,50€

Bouillon légumes et Dashi de shiitakés/Kombu, taré miso noir aux épices (cumin et poivres), légumes de saison laqués, lentilles corail « façon Dahl », nouilles maison, Nitamago, cébette, Enoki, feuille de Nori, Zaatar et coriandre.

Suggestion accord met et saké : SEIKYO OMACHI

DESSERTS

デザート

CRÈME YUZU 8,50€

Crème Yuzu, crumble sésame noir, chantilly au Yuzu, meringue au Nori.

Suggestion accord met et saké : MASUMI ARABASHIRI

CHEESECAKE SÉSAME NOIR 8,50€

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.

PERLES DU JAPON 8€

Billes de Tapioca, lait de coco et vanille, banane Cavendish, graines de sésames blanc torréfiées.

COCKTAILS

カクテル

AMEYOKO 10cl 12€

Vodka infusée à l'estragon et piment oiseau, purée de framboise, saké nigori WAKAZE, jus de cranberries.

SHUSHU 2.0 21cl 11,50€

Umeshu genshu, gin Akayane, sirop de rose, saké pétillant, perrier.

MIZU & YAMOTO 9cl 13,50€

Liqueur "cuire lointain", rhum vieux infusé aux shiitakés, jus de citron jaune, amaretto, nectar de poire, chantilly et fève de tonka rapée.

JAPAN BLOODY MARY 15cl 13,50€

Vodka, sauce soja fumé, liqueur de chipotle, jus de citron jaune pressé, jus de tomate, coriandre fraîche.

MIZU HIGBALL 14cl 12,50€

Whisky Nikka et calvados infusé à la cardamome, saké pétillant.

OMETOSANDO CHAUD OU FROID 7cl 10,50€

Liqueur rhum café, saké masumi shiro, sirop d'agave, grains de café, chantilly et fève de tonka rapée.

KUMO 8,5cl 11€

Gin Akayane, distillat de pistache "strato", jus de yuzu, sirop de sucre, blanc d'oeuf, basilic.

TOMCHAN 11cl 11,50€

Whisky nikka days, jus de pomme, sirop de gingembre, bitter orange et feuilles de menthe fraîche.

モックテル

MOCKTAILS

YUZU FEVER 24cl 7,50€

Sirop de pamplemousse, jus de yuzu, menthe fraîche, thé Charitea green & ginger beer.

MIYAMOTO 24cl 6,50€

Jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop d'orgeat & fève de tonka.

YOKO ONO 24cl 6,50€

Purée de fraise, jus de pomme, jus de citron jaune, basilic thaï & Perrier.

ビール

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS

(Selon les stocks des brasseries, certaines références sont susceptibles de manquer à l'appel)

25cl / 50cl

KIRIN LAGER Japon

4,50€/7,50€

ALOHA IPA STUUT Belgique

5€/9€

BIÈRES BOUTEILLES JAPONAISES

33cl

Kirin

7€

Kirin 0,0% sans alcool

6,50€

BIÈRES BOUTEILLES BARBOUZ

33cl / 75cl

Ambrée Brasserie du Zinc

8,50€ / 16,50€

IPA Brasserie du Zinc

8,50€ / 16,50€

Blonde timur Brasserie du Zinc

8,50€ / 16,50€

VINS	ワイン
------	-----

DEMANDEZ L'ARDOISE

SOFTS	ソーダ
-------	-----

- COCA COLA 4,50€
- COCA ZÉRO 4,50€
- PERRIER 4€
- FUZE TEA 5,50€
- LIMONADE 4€
- LIMONADE JAPONAISE 6,50€
"Ramune"
- GINGER BEER 5,50€
- FEVRER TREE TONIC 5€
- JUS DE FRUITS 4€
Orange, Fraise, Tomate, Abricot, Pomme
et ananas.

ホット	BOISSONS CHAUDES
-----	------------------

- ESPRESSO / RISTRETTO 2€
- CAFÉ ALLONGÉ 2,80€
- DOUBLE ESPRESSO 3,80€
- THÉ JAPONAIS GENMAÏCHA 5,50€
- THÉ JAPONAIS SENSHA 6,50€
- THÉ DAMMAN FRÈRES 4€
Thé vert menthe, thé jasmin, thé 4 fruits rouges.
- TISANE DAMMAN FRÈRES 4€
Verveine menthe poivrée.

水	EAUX
---	------

- VITTEL 50 50 / 100cl 4€ / 6€
- SAN PELLEGRINO 50 / 100cl 4,50€ / 6,50€