

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 9,50€

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 : KATORI 90

KANI TO MANGO 16€

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

KARIFURAWA 9,50€

Chou-fleur rôti, sauce poireau et curry vert, huile verte de poireau, condiment ail noir, pickles d'oignons rouges.

FUJI-IRO AHIRU 16,50€

Magret de canard, sauce grenade, gel hibiscus et grenade, pickles de chou rouge et zeste d'orange.

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

SAUMON, BETTERAVE, POMME ET YUZU 18€

Saumon mariné roulé aux herbes, houmous de betterave, Granny Smith et betterave Chioggia, vinaigrette Yuzu/Combawa, crème de wasabi.

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.

PEPPĀ BUTA RAMEN 🍖 17,50€

Bouillon de porc, taré réduction de jus de porc aux poivres, Porc aux poivres (porc cuit sous vide basse température), nouilles maison, Nitamago, Enoki, Moyashi (pousses de soja), feuille de Nori, cébette, pickles de graines de moutarde et basilic Thaï.

Suggestion accord met et saké : KATORI 90

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

SOBA RINGO 9€

Pomme confite, crumble de sarrasin, gel de Sobacha et Chantilly au Pandan.

Suggestion accord met et saké : ...

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.

RIZ AU LAIT COCO ET MAÏS 8€

Riz au lait de coco et vanille, crème de maïs, céréale.

COCKTAILS

カクテル

SOHEI 12cl 13€

Saké Yuji, Bénédictine, yuzu bitter
et menthe fraîche.

NAKAMA 12cl 14€

Saké Masumi Shiro White, Setouchi Gin, yuzu,
basilic thaï, sucre et blanc d'oeuf.

MAYU 15cl 11€

Whisky Nikka Days, Sirop pomme et pamplemousse
maison, saké pétillant, eau gazeuse

MAWASHI GERI 10cl 12€

Vodka Nikka Coffey, Café, sirop
de tonka maison.

CHONAN 9cl 13€

Whisky Toki, Shochu d'orge, sucre,
Angostura bitter.

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.

モックテール

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 2,5€
- CAFÉ ALLONGÉ 2,5€
- DOUBLE ESPRESSO 4€
- DÉCAFÉINÉ ESPRESSO / ALLONGÉ 2,5€
- THÉ JAPONAIS GENMAÏCHA 5,50€
- THÉ JAPONAIS SENSHA 6,50€
- TISANE DAMMAN FRÈRES 4€
Verveine

水	EAUX
---	------

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

MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi 12h - 14h

定食

19,50€

Entrée + plat

Kyūri

Concombres marinés à l'ail, à l'huile de sésame et shichimi (7 épices), algues wakame et graines de sésame blanc.

ou

Karaage 3.0

Morceaux d'hauts de cuisse de poulet marinés, zeste de citron vert, accompagnés d'une mayonnaise japonaise au wasabi et jus de citron vert.

+

Ganesha Yasai Ramen

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.

ou

Peppā Buta Ramen

Bouillon de porc, taré réduction de jus de porc aux poivres, Porc aux poivres (porc cuit sous vide basse température), nouilles maison, Nitamago, Enoki, Moyashi (pousses de soja), feuille de Nori, cébette, pickles de graines de moutarde et basilic Thaï.

ou

Plat du jour / Ardoise

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

PLAT DU JOUR

惣菜

16€

Demandez l'ardoise

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

ソ
ー
ダ

SOFTS

- 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.

水

EAUX

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

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](#) 

モ
ッ
ク
テ
ー
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.*

コ
ー
ヒ
ー

BOISSONS CHAUDES

- ESPRESSO / RISTRETTO** 2,50€
- CAFÉ ALLONGÉ** 2,50€
- DOUBLE ESPRESSO** 4€
- DÉCAFÉINÉ ESPRESSO / ALLONGÉ** 2,5€
- THÉ JAPONAIS GENMAÏCHA** 5,50€
- THÉ JAPONAIS SENSHA** 6,50€
- TISANE DAMMAN FRÈRES** 4€
Verveine