@restaurant_ike

Tous nos produits sont de saison. Poissons issus de la pêche responsable - Pêcheurs français. Viande origine France.
All our products are seasonal. Responsible fishing. French meat..

ENTRÉES *Starters*

Rillettes de poisson *Fish rillettes*	*13€*
Gravlax de truite, crème montée citron vert *Trout gravlax, lime whipped cream*	*15€*
Ceviche de poulpe, vinaigrette au yuzu *Octopus ceviche, yuzu dressing*	*16€*
Langoustines grillées, beurre d'agrumes, piment *BBQ grilled langoustines, citrus butter, pepper*	*19€*
Tempura de calamars, sauce piquante *Squid tempura, spicy sauce*	*15€*
Poireaux mimosa, vinaigrette au sésame *Mimosa leeks, sesame dressing*	*14€*
Karaage de poulet, mayo pimentée *Fried chicken, spicy mayonnaise*	*15€*

Plateau d'huîtres de Bretagne *Natural oyster platter x6/x12* — *18/35€*

PLATS *Dishes*

+ un accompagnement au choix inclus (hors nouilles udon)
+ side of choice included (excl. noodles)

Tartare de truite, avocat, sésame *Trout tartare, avocado, sesame*	*25€*
Fish and chips, sauce tartare au shiso *Fish and chips, shiso tartare sauce*	*27€*
Poulpe au BBQ, sauce vierge au yuzu *BBQ grilled octopus, yuzu sauce vierge*	*28€*
Brochettes de St Jacques, shiitakés, crème de champignons *Scallops skewer, shiitakes, mushroom cream*	*27€*
Pavé de truite grillée, beurre blanc au miso *Grilled trout, miso beurre blanc*	*26€*
Cuisse de poulet braisé yakitori, pickles de concombre *Yakitori braised chicken leg, pickles*	*25€*
Nouilles udon sautées aux crevettes, légumes croquants *Stir-fried noodles, shrimps, crispy vegetables*	*25€*
Choux fleur rôti, sauce teriyaki, crème de miso *Roasted cauliflower, teriyaki sauce, miso cream*	*23€*
Plat du jour *Dish of the day*	*24€*

ACCOMPAGNEMENTS *Sides*

Riz japonais *Japanese rice*
Frites maison *Homemade french fries*
Soupe miso pimentée *Spicy miso soup*
Champignons en persillade *Mushrooms in parsley sauce*
Coleslaw à la japonaise *Japanese coleslaw*
Salade verte *Green salad*

Accompagnement supplémentaire
Extra side
7€

DESSERTS *Desserts*

Pain perdu, compotée de prune, chantilly *French toast, plum compote, chantilly*	*15€*
Mont blanc à la crème de marron, yuzu *Mont blanc with chestnut cream, yuzu*	*13€*
Poire pochée, crémeux chocolat sarrasin *Poached pear, creamy buckwheat chocolate*	*13€*
Mochis glacés *Mochi ice cream x1/x3*	*6€/12€*
Pâtisserie du jour *Pastry of the day*	*6€*

PRIX NET EN EUROS - 24 SEPTEMBRE 2025 - NET PRICES IN EUROS - 24TH SEPTEMBER 2025

ikê

@restaurant_ike

Tous nos vins sont AOC/AOP sauf mention contraire - *All our wines are AOC/AOP unless otherwise stated*

BLANC *White wine*

	V. 14cl	B. 75cl
BOURGOGNE		
Domaine Billaud-Simon, Chablis, Chardonnay 2023	15€	69€
Domaine Vincent Girardin, Les Clous, Meursault 2021	-	165€
LOIRE		
Domaine Pascal Jolivet, Le Chêne Marchand, Sancerre 2023	15€	-
Château Yvonne, Saumur 2003	-	125€
RHÔNE		
Domaine de Boisseyt, Debout les Crêtes, Condrieu 2021	-	89€
Domaine Melody, Saint-Joseph 2023	12€	55€
PORTUGAL		
DOC Vinho verde, Mica, L'Azal 2024	10€	49€

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Essentiel, Blanc de Noir Extra Brut	18€	119€
Taittinger Cuvée Prestige Rosé	22€	129€
Veuve Clicquot Brut	19€	125€
Taittinger Prélude Grands Crus	-	189€
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013	-	320€

ROUGE *Red wine*

	V. 14cl	B. 75cl
BOURGOGNE		
Domaine Decelle & Fils, Les Teurons, Beaune 1er Cru 2021	17€	90€
Notes d'épices, intense, longueur en bouche *Intense with spicy notes, long lasting*		
Domaine Vincent Girardin, Les Vieilles Vignes, Volnay 2018	-	119€
Notes de fruits rouge, léger, Pinot noir *Red fruit notes, light, Pinot noir*		
LOIRE		
Domaine Loïc Mahé, Vents d'Ouest, Gamay 2022	12€	-
Notes de cassis, sec, tannique *Blackcurrant notes, dry, tannic*		

ROSÉ

Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence	10€	49€
Du fruit, du volume, peut se boire toute l'année (avec modération) *Fruity, full-bodied, can be drunk all year round (with moderation).*		
Château La Verrerie, Grenache Cinsault - Luberon	10€	129€ *magn.*
Notes florales, frais, lumineux *Floral notes, fresh, luminous*		

COCKTAILS

Espresso Martini	17€	Whisky sour	16€
Aperol spritz	16€	Amaretto sour	16€
Campari spritz	16€	Margarita	16€
St Germain spritz	16€	Mojito	16€
Limoncello spritz	16€	Gin Tonic	16€
Moscow Mule	17€		
London Mule	17€		
Jamaïcan Mule	17€		
Negroni	16€		

Porn star Martini 18€
Vodka, passoa, sirop de vanille, citron vert
Vodka, passao, vanilla syrup, lime

Thé glacé maison *Homemade ice tea* 9€
Mocktail Tanuki 10€
Jus d'ananas, ginger beer, sirop de sucre de canne
Pineapple juice, ginger beer, sugar cane syrup

BIÈRES *Beers*

Bitburger *Pression demi / pinte*	6€ / 10€
IPA *33cl*	9€
Blanche *33cl*	9€
Bitburger 0.0% alcool *33cl*	8€

BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*

Evian 50cl 6€ / Evian 1l	8€
Vals 75cl	7€
Perrier 33cl	6€
Coca 33cl / Coca zéro 33cl *Coke / Coke zero*	7€
Limonade 25 cl *Lemonade*	6€
Tonic Water 20cl	6€
Ginger Beer 20cl	6€
Jus de fruits Bio (pomme, orange, ananas) 25 cl *Organic fruit juices (apple, orange, pineapple)*	6€
Jus d'orange pressé 30 cl *Freshly squeezed orange juice*	9€
Citronnade maison 25 cl *Homemade lemonade*	8€
Ice coffee	8€

BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Espresso / Noisette / Décaféiné	4€
Double Espresso	6€
Café Crème / Cappucino	7€
Chocolat chaud *Hot chocolate*	7€
Chocolat/café viennois *Hot coco/coffee and Chantilly*	10€
Matcha	9€
Matcha latte	11€
Thé *Tea*	7€
Infusion *Herbal infusion*	7€
Supp. lait végétal - *Vegetal milk* *(avoine, soja, amande, coco)*	1€

PRIX NET EN EUROS - 24 SEPTEMBRE 2025 - NET PRICES IN EUROS - 24TH SEPTEMBER 2025