



@restaurant_ike

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

ENTRÉES *Starters*

Rillettes de poisson <i>Fish rillettes</i>	13€
Tempura de légumes de saison, sauce aigre douce <i>Seasonal vegetable tempura, sweet & sour sauce</i>	14€
Wings de poulet façon yakitori <i>Yakitori chicken wings</i>	15€
Ceviche de daurade, vinaigrette yuzu gingembre <i>Sea bream ceviche, yuzu-ginger dressing</i>	16€
Karaage de thon, mayo chipotle <i>Tuna karaage, chipotle mayonnaise</i>	16€

Plateau d'huîtres de Bretagne N°3 *Natural oyster platter x6/x12*

18/35€

PLATS *Dishes*

+ un accompagnement au choix (hors nouilles et salade) + side of choice included (excl. noodles & salad)

Tartare de truite, avocat, sésame <i>Trout tartare, avocado, sesame</i>	25€
Steak de thon mi-cuit, sauce au poivre sansho <i>Semi-cooked tuna steak, sansho pepper sauce</i>	29€
Filet de daurade au BBQ, sauce vierge au yuzu <i>BBQ sea bream fillet, yuzu vierge sauce</i>	29€
Fish and chips, sauce tartare au shiso <i>Fish & chips, shiso tartare sauce</i>	28€
Poulpe grillé au teriyaki, crème de maïs épicée <i>Teriyaki grilled octopus, spicy corn cream</i>	32€
Nouilles udon sautées aux crevettes, légumes croquants <i>Stir-fried noodles, shrimps, crispy vegetables</i>	25€
Tataki de boeuf, sauce ponzu <i>Beef tataki, ponzu sauce</i>	29€
Salade de légumes frais, poulet rôti, vinaigrette miel-soja, oeuf mollet <i>Fresh vegetable salad, roasted chicken, honey-soy dressing, soft-boiled egg</i>	25€
Courgettes grillées, tempura de fleurs de courgette, sauce curry japonais menthe <i>Grilled zucchini, zucchini flower tempura, japanese curry & mint sauce</i>	24€
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	25€

ACCOMPAGNEMENTS* *Sides*

Riz japonais <i>Japanese rice</i>	
Frites maison <i>Homemade french fries</i>	
Salade de tomates à l'ail noir et estragon <i>Tomato salad with black garlic and tarragon dressing</i>	
Aubergines laquées au miso <i>Miso-glazed eggplant</i>	
Salade de concombre au sésame <i>Cucumber salad, sesame dressing</i>	

*Accompagnement supplémentaire *Extra side 7€*

DESSERTS *Desserts*

Pain perdu, compotée de cerise, chantilly <i>French toast, cherry compotée, chantilly</i>	15€
Crumble d'abricots et verveine, crème de sésame <i>Apricot & verbena crumble, sesame cream</i>	14€
Salade de melon et fraises au sirop de shiso <i>Melon & strawberry salad with shiso syrup</i>	13€
Mochis glacés <i>Mochi ice cream x1/x3</i>	6€/12€
Pâtisserie de la semaine <i>Pastry of the week</i>	7€

28.05.2026

Prix net en euros - Net prices in euros



@restaurant_ike

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Essentiel, Blanc de Noir Extra Brut	18€	119€
Taittinger Réserve Brut	19€	129€
Taittinger Cuvée Prestige Rosé	22€	125€
Charles Heidsieck, Blanc de Blancs 2024	- €	169€
Taittinger Prélude Grands Crus	- €	189€
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013	- €	320€
Rare Champagne Brut 2013	- €	309€

BLANC *White wine*

Ver.14cl Bout.75cl

BOURGOGNE

Domaine Vincent Wengier, Chablis 2025 15€ 69€
Fruité, beurré, longueur en bouche
Fruity, smooth, lasting

Domaine Vincent Wengier, Chardonnay Bio 2025 12€ 55€
Fraicheur, rondeur en bouche
Freshness, roundness on the palate

Domaine Normand, Mâcon La Roche Vineuse Bio 2024 14€ 60€
Équilibré, longueur en bouche, notes pomme poire
Well-balanced, with a long finish and notes of apple and pear

LOIRE

Domaine Pascal Jolivet, Clos du Roy, Sancerre 2023 15€ -
Notes d'agrumes, sec, minéral
Citrus notes, dry, mineral

RHÔNE

Domaine Melody, Saint-Joseph 2024 12€ 55€
Notes boisées, minéral, équilibré
Rustic notes, mineral, balanced

PORTUGAL

DOC Vinho verde, Mica, L'Azal 2024 10€ 49€
Minéral, léger, frais
Mineral, light, fresh

28.05.2026

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

PRIX NET EN EUROS - NET PRICES IN EUROS



@restaurant_ike

ROUGE *Red wine*

Ver.14cl Bout.75cl

BOURGOGNE

Domaine Normand, Pinot noir 2024

Notes de fruits rouge, léger, Pinot noir

Red fruit notes, light, Pinot noir

11€

54€

LOIRE

Domaine Loïc Mahé, Vents d'Ouest, Gamay 2022

Notes de cassis, sec, tannique

Blackcurrant notes, dry, tannic

12€

-

RHÔNE

Domaine des Aphyllantes, Côtes du Rhône 2025

Notes de cassis, sec, tannique

Blackcurrant notes, dry, tannic

9€

39€

ROSÉ

Château La Tour Lévêque, Pétales de rose, Côtes de Provence

Du fruit, du volume, peut se boire toute l'année (avec modération)

Fruity, full-bodied, can be drunk all year round (with moderation).

10€

49€

Château La Verrerie, Grenache Cinsault - Luberon

Notes florales, frais, lumineux

Floral notes, fresh, luminous

10€

129€
magn.

28.05.2026

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

PRIX NET EN EUROS - NET PRICES IN EUROS



@restaurant_ike

COCKTAILS

Espresso Martini	17€	Negroni	16€
Spritz	16€	Sour	16€
<i>Aperol, Campari, St Germain, Limoncello</i>		<i>Whisky, Amaretto</i>	
Mule	17€	Margarita	16€
<i>Moscow, London, Jamaican</i>		Gin Tonic	16€
Mojito	16€	Caïpirinha	15€
<i>Classique, passion, fruits rouges</i>			
Mojito Royal	19€		
Berry Basil Smash	16€		

BIÈRES *Beers*

Bitburger <i>Pression demi / pinte</i>	6€ / 10€
Monaco	7€ / 11€
IPA 33cl	9€
Blanche 33cl	9€
Corona 0.0% alcool 33cl	8€

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

<i>TO STAY COOL!</i>	
Thé glacé maison <i>Homemade ice tea</i>	9€

BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*

Vittel 50cl / 75cl	6€/8€	Jus de fruits Bio 25 cl	7€
San Pellegrino 75cl	8€	<i>(pomme, orange, ananas, fruits rouges)</i>	
Perrier 33cl	6€	<i>Organic fruit juices (apple, orange, pineapple, berries)</i>	
Coca 33cl / Coca zéro 33cl	7€	Jus d'orange pressé 30 cl	9€
<i>Coke / Coke zero</i>		<i>Freshly squeezed orange juice</i>	
Limonade 25 cl	6€	Citronnade maison 25 cl	8€
<i>Lemonade</i>		<i>Homemade lemonade</i>	
Tonic Lime (Schweppes Selection) 20cl	7€	Mocktail Tanuki	10€
Tonic Pomelo (Schweppes Selection) 20cl	7€	<i>Jus d'ananas, ginger beer, sirop de sucre de canne</i>	
Ginger beer (Schweppes Selection) 20cl	7€	<i>Pineapple juice, ginger beer, sugar cane syrup</i>	
		Ice coffee	8€
		Supp. sirop - <i>Syrup</i>	1€
		<i>(grenadine, pêche, menthe, vanille)</i>	

BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Espresso / Noisette / Décaféiné	4€	Thé vert <i>Green tea</i> (agrumes jasmin piment grillé)	7€
Double Espresso	6€	Thé noir <i>Black tea</i> (Earl grey classique)	7€
Café Crème / Cappuccino	7€	Infusion <i>Herbal infusion</i>	7€
Chocolat chaud	7€	<i>(Roiboos menthe Verveine, ortie, sauge, lapacho)</i>	
<i>Hot chocolate</i>		Supp. lait végétal - <i>Plant-based milk</i>	1€
Chocolat/Café viennois	10€	<i>(amande, avoine)</i>	
<i>Hot cocoa/coffee and Chantilly</i>			
Matcha	9€		
Matcha latte	11€		

28.05.2026

Prix net en euros - Net prices in euros