



UNE ODE  
AUX CÔTES  
DU  
PACIFIQUE



@restaurant\_ike

Nos poissons sont issus de la pêche responsable - Petits bateaux et pêcheurs français.

*All of our fish are from small responsible fishing boats, 100% French produced.*

## ENTRÉES Starters

Rillettes de poissons <i>Fish rillettes</i>	13€
Crevettes sauce cocktail <i>Imperial shrimps &amp; cocktail sauce</i>	15€
Gravlax de truite, crème fouettée au citron vert <i>Trout gravlax, lime whipped cream</i>	16€
Tempura de calamars, salsa <i>Squid tempura, salsa</i>	13€
Edamame grillés <i>Grilled edamame</i>	9€
Mini crabes frits, mayonnaise <i>Soft shell crabs &amp; mayonnaise</i>	13€
Couteaux en persillade <i>Razor clams, garlic, herbs</i>	16€
Plateau d'huîtres au naturel <i>Natural oyster platter x6/x12</i>	20/38€
Caviar français, boîte de 30gr <i>French caviar</i>	95€

## PLATS Dishes

+ un accompagnement au choix (hors Salade César et Udon) + one side included (excl. Caesar salad and udon noodles)

Fish and chips, sauce tartare au shiso <i>Fish and chips, shiso sauce</i>	27€
Tartare de thon, avocat, sésame <i>Tuna tartar, avocado, sesame</i>	24€
Salade César, truite fumée <i>Caesar salad, smoked trout</i>	24€
Moules marinières au mezcal <i>Mussels with mezcal</i>	25€
Lobster roll, brioche maison, mayonnaise ciboulette <i>Lobster roll (Brittany), homemade brioche</i>	32€
Steak de thon grillé mi-cuit, sauce au poivre <i>Semi-cooked red tuna steak, pepper sauce</i>	29€
Truite de Banka mi-cuite, beurre blanc au miso <i>Semi-cooked Banka trout, beurre blanc</i>	28€
St Jacques rôties, beurre d'agrumes <i>Roasted scallops, citrus butter</i>	28€
Nouilles udon, bouillon de coquillages, oeuf mollet <i>Udon noodles, shellfish broth, soft boiled egg</i>	26€
Sole grillée entière, beurre noisette au yuzu (2 pers.) <i>Grilled sole fish, yuzu brown butter</i>	65€
Supplément caviar français possible pour tous les plats - Extra french caviar available on all dishes	15€

## ACCOMPAGNEMENTS Sides

Riz japonais <i>Japanese rice</i>
Frites maison <i>Homemade french fries</i>
Udon au sésame <i>Sesame udon noodles</i>
Coleslaw <i>Coleslaw</i>
Champignons laqués au miso <i>Miso glazed mushrooms</i>
Soupe miso pimentée au tofu <i>Spicy miso soup, tofu</i>

Accompagnement supplémentaire  
Extra side  
7€

## DESSERTS Desserts

Crumble de fruits de saison, crème <i>Crumble, crème fraîche</i>	11€
Pain perdu, pommes caramélisées, crème chantilly <i>French toast, caramelized apples, chantilly</i>	12€
Fondant chocolat, sésame noir <i>Chocolate fudge cake, black sesame</i>	12€
Mochi à la crème de marrons <i>Mochi, chestnut cream</i>	11€

03.10.2024

Prix net en euros - Net prices in euros



@restaurant\_ike

## CHAMPAGNE

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

## BLANC *White wine*

	<i>Ver.14cl</i>	<i>Bout.75cl</i>
<b>BORDEAUX</b>		
<b>Domaine Massereau, Lola, Sauvignon blanc 2022</b> Fruité, équilibré, sec <i>Floral, balanced, dry</i>	-	49€
<b>BOURGOGNE</b>		
<b>Domaine Vincent Girardin, Les Clous, Meursault 2017</b> Notes d'agrumes, élégant, sec <i>Citrus notes, elegant, dry</i>	-	165€
<b>LOIRE</b>		
<b>Caroline Bain, Cœur Vaillant, Sauvignon 2020</b> Notes de fleurs blanches, nez léger, rondeur, finesse <i>Notes of white flowers, light nose, roundness, delicacy</i>	16€	-
<b>Domaine Pascal Jolivet, Le Chêne Marchand, Sancerre 2022</b> Notes d'agrumes, sec, minéral <i>Citrus notes, dry, mineral</i>	14€	-
<b>Domaine Belargus, Gaudrets, Savennières, Chenin Blanc 2022</b> Notes d'agrumes, miel, belle fraîcheur <i>Citrus notes, honey, freshness</i>	12€	-
<b>Domaine Ménard-Gaborit, Monnières-Saint-Fiacre, Muscadet 2018</b> Notes de pomme, équilibré, sec <i>Notes of apple, balanced, dry</i>	-	125€
<b>Château Yvonne, Saumur 2003</b> Notes de coing, délicat et minéral <i>Notes of quince, delicate and mineral</i>		
<b>RHÔNE</b>		
<b>Domaine de Boisseyt, Debout les Crêtes, Condrieu 2021</b> Puissant, Viognier <i>Powerful, Viognier</i>	-	99€
<b>Domaine Tardieu-Laurent, Saint-Joseph, Vieilles Vignes 2022</b> Notes de fruits noirs, épicé, minéral et tannique <i>Notes of black fruit, spicy, mineral and tannic</i>	-	75€

03.10.2024

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



UNE ODE  
AUX CÔTES  
DU  
PACIFIQUE



@restaurant\_ike

## ROUGE *Red wine*

Ver.14cl Bout.75cl

### BORDEAUX

#### **Château Jean Faure, Saint-Émilion Grand Cru classé 2018**

Notes de cassis, fumé

*Blackcurrant notes, smoky*

- 129€

### BOURGOGNE

#### **Maison Fatien Père&Fils, Côtes d'Or, Pinot Noir 2017**

Finesse aromatique, longueur en bouche, élégance

*Fine aroma, long lasting, elegance*

14€ 79€

#### **Domaine Decelle & Fils, Les Teurons, Beaune 1er Cru 2021**

Notes d'épices, intense, longueur en bouche

*Intense with spicy notes, long lasting*

- 119€

### RHÔNE

#### **Domaine La Ferme Saint-Martin, Les Romanins, Côtes du Rhône**

Arômes de fruits noirs et rouge, équilibré

*Notes of black fruit, woody*

9€ -

#### **Domaine De Boisseyt, Les Rivoires, Saint-Joseph 2019**

Notes de fruits rouges, puissant, boisé

*Red fruit aromas, powerful, woody*

- 79€

## 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€ 129€  
magn.

#### **Château La Verrerie, Grenache Cinsault - Luberon**

Notes florales, frais, lumineux

*Floral notes, fresh, luminous*

10€ 129€  
magn.

#### **La Providence Rosé AOP Côteaux d'Aix 2022**

Arômes de pétales de roses, fruits exotiques, grande fraîcheur

*Aromas of rose petals, exotic fruits, great freshness*

- 45€

03.10.2024

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



UNE ODE  
AUX CÔTES  
DU  
PACIFIQUE



@restaurant\_ike

## COCKTAILS

Espresso Martini Vodka Grey Goose, liqueur de café, café <i>Grey Goose Vodka, liqueur de café Fair, coffee</i>	17€	Ikê No Gin To Roku Gin, Yuzushu, Tonic, Andaliman	18€
Spritz Prosecco	15€	Orochi <i>Whisky Nikka Days, umeshu, tonic pomelo &amp; poivre rose Nikka Days whisky, umeshu, tonic pomelo &amp; pink pepper</i>	18€
Moscow Mule Vodka Grey Goose, citron vert, ginger beer <i>Grey Goose vodka, lime, ginger beer</i>	17€	Tokyo Verde <i>Mezcal, Midori, saké pétillant, shiso</i>	18€
Negroni Gin, Campari, vermouth rouge, orange	16€	Mocktail Tanuki Jus d'ananas, ginger beer, sirop de sucre de canne <i>Pineapple juice, ginger beer, sugar cane syrup</i>	10€

## BIÈRES *Beers*

Santa Clara <i>Pression demi / pinte</i>	6€ / 10€
IPA 33cl	9€
Hitachino Nest blanche 33cl <i>Hitachino Nest white beer</i>	12€

---

## BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*

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

## BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Espresso / Noisette / Décaféiné	4€	Matcha	9€
Double Espresso	6€	Matcha latte	11€
Café Crème / Cappucino	7€	Thé Tea	7€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	7€	Supp. lait végétal - <i>Vegetal milk</i>	1€

3.10.2024

Prix net en euros - Net prices in euros

ikê

**10h-12h**  
**MENU PETIT-DÉJEUNER**

*10am-12pm*  
*Breakfast menu*

15€

Boisson chaude  
*Hot drink*

+

Jus d'orange pressé  
*Freshly squeezed orange juice*

+

Croissant  
*Croissant*

*ou/or*

Brioche, beurre, confiture  
*Homemade brioche, butter & jam*



@restaurant\_ike

PRIX NET EN EUROS - NET PRICES IN EUROS

ikê

**10h-12h**  
**MENU PETIT-DÉJEUNER**

*10am-12pm*  
*Breakfast menu*

15€

Boisson chaude  
*Hot drink*

+

Jus d'orange pressé  
*Freshly squeezed orange juice*

+

Croissant  
*Croissant*

*ou/or*

Brioche, beurre, confiture  
*Homemade brioche, butter & jam*



@restaurant\_ike

PRIX NET EN EUROS - NET PRICES IN EUROS