



Sakura café, salon de thé japonais
Bienvenue au Japon



<NOS MATCHAS JAPONAIS>



Matcha Yamecha (Fukuoka) 八女茶 7€

La région de Hoshino est connue pour sa production incomparable de Gyokuro, le thé vert le plus précieux du Japon. Ce Matcha est récolté selon la même méthode que ce thé d'exception : le théier est recouvert de paille 20 jours avant sa récolte afin de réduire la photosynthèse et que le théier aille puiser ses nutriments dans le sol, puis ses feuilles sont soigneusement récoltées à la main.



Matcha Seiun, sélection maître Yamada (Kyoto) 翠雲 7,5€

La région de Uji à Kyoto est la plus grande productrice de Matcha japonais. Ce Matcha a été sélectionné par maître Yamada, maître de thé de style Enshu-ryu pour ses cérémonies.



Matcha Bio qualité cérémoniale Umami (Kyoto) 8€

Équilibré et doux, ce Matcha est chargé en polyphénols et en catéchine (favorisant la perte de poids). Il est le secret de minceur et de longévité des japonaises.

Un Matcha d'un **vert émeraude** extrêmement doux.



Matcha Bio cérémonial Miumori (Sud du Japon) 抹茶 9€

Notre coup de coeur ! Matcha de cérémonie créé à partir de feuilles de théiers oku-midori du producteur Hayashi à Kirishima (île de Kyushu, préfecture de Kagoshima). La famille Hayashi broie elle-même ses feuilles avec sa meule de pierre. Un Matcha récolté dans des champs de thé situés au bord de mer, face à la baie de Kagoshima. "Kiri" signifie "brume" et cette baie est également appelée baie de la brume.



Matcha Biologique de luxe servi en cérémonie du thé Matcha de M. Nakanishi 玄鳥 15€

Ce Matcha biologique de Kyoto de luxe est servi en cérémonie du thé. Chaque feuille est récoltée à la main par la famille Nakanishi, et vous goûterez ici à un thé Matcha rarissime, dont on produit seulement quelques kg/an. D'un vert éclatant incomparable, il vous restera en mémoire. La boîte de 30g est vendue à 90€.



Matcha latté sucré de qualité standard 抹茶ラテ (froid ou chaud) 5,50 €

Matcha sucré qualité standard additionné de lait mousseux lait de vache ou lait de soja au choix

A déguster chaud ou froid

- Topping chantilly maison + 1€
- Upgrade en Matcha Bio Uji + 3€



Sakura café, salon de thé japonais
Bienvenue au Japon



<NOS THÉS JAPONAIS>

Tous nos thés sont bio et récoltés au Japon



Théière individuelle de Hojicha Bio(0.3L) **ほうじ茶** 5,50€

Thé vert torréfié au goût minéral. Le producteur, Shutaro Hayashi, utilise uniquement les feuilles de la récolte d'automne pour son Hojicha. Très faible en théine, on peut le boire tard dans la journée.



Hojicha latté **ほうじ茶ラテ** 5€

Thé vert torréfié (Hojicha) latté, onctueux et crémeux (lait de soja ou lait de vache).



Théière individuelle de thé vert doux Sencha Bio (0.3L) **煎茶** 5,50€

Thé vert japonais doux en paillettes, récolté au début d'été dans les jardins de la famille Hayashi (Sud du Japon). C'est un thé très doux et rond en bouche, avec peu d'amertume.



Théière individuelle Genmaicha de Kirishima (0.3L) **玄米茶** 6,90€

Le Genmaicha est un thé vert japonais mélangé à des grains de riz grillés.



Théière individuelle de Gyokuro de Kirishima (0.2L) **玉露茶** 6,90€

Thé vert d'ombre d'exception du théier Asatsuyu, ombragé de 10 jours à 2 semaines juste avant la récolte pour l'adoucir naturellement. Un thé incroyablement profond et doux, l'un des thés les plus précieux du Japon.



Sakura café, salon de thé japonais
Bienvenue au Japon



<BOISSONS ALCOOLISEES>



Verre de saké japonaise chaud ou froid 5 €

Vin de riz japonais (riz, levures Koji) brassé à la main au verre de 5cl (alcool 15°)



Bière Kirin ou Asahi 4,5 €

Bière légère japonaise en bouteille de 33cl (alcool 5°)



Cocktail à l'ume-shu (alcool de prunes japonaises) 14 €

Ce cocktail est un parfait équilibre entre la douceur de la prune japonaise légèrement sucrée, le citron acidulé et les fines bulles de l'eau pétillante.

<AUTRES BOISSONS>



Chocolat chaud à l'ancienne 6,5 €

Délicieux chocolat chaud aux palets de chocolat fondus
Supplément chantilly + 1€



Café 2 € (pour ceux qui accompagnent les fans du Japon)



Ramune (limonade japonaise sucrée et gazeuse) ラムネ 3,50€

Parfums : citron yuzu, melon, fraise, framboise (goût Sakura 4,50 €)



Boissons fraîches

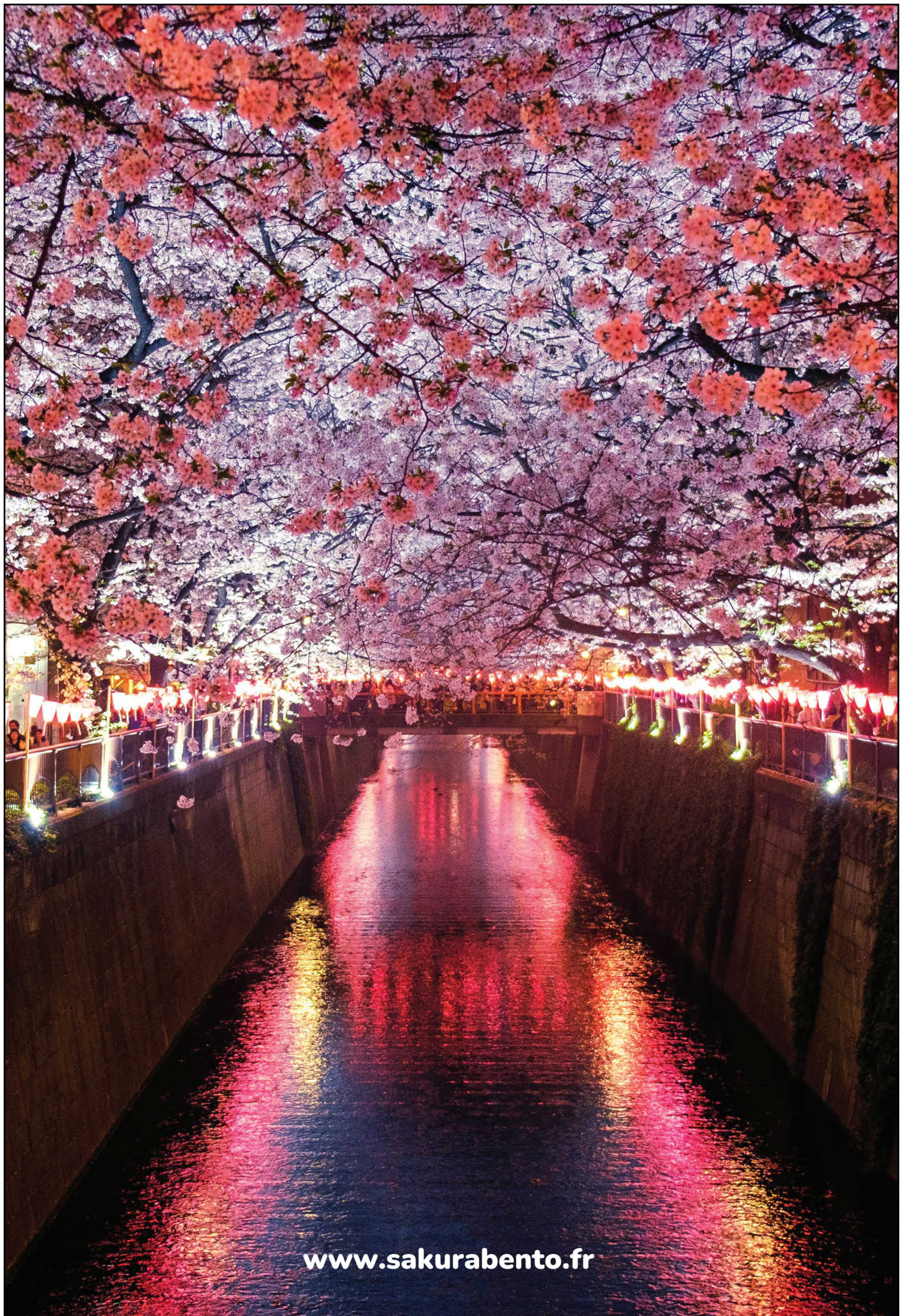
Boisson au véritable jus de Yuzu 6,90€

Kombucha citron gingembre ou pêche 5,90€

Ginger beer bio au gingembre fermenté, citron, sucre de canne 5,9€

Infusion bio bergamote feuilles de framboisier (désaltérant et peu sucré) 4,5€

Eau gazeuse 2,5€



www.sakurabento.fr



Sakura café, salon de thé japonais
Bienvenue au Japon



<NOS PATISseries>



Mochi frais, moelleux et fait-maison (allergènes : lait) 大福 4,50€

Le daifuku (mochi) est une pâtisserie japonaise traditionnelle à base farine de riz gluant et fourrée d'une pâte de haricots rouges ou blancs sucrés faite maison, et parfois d'un fruit de saison (myrtille)



Dorayaki (allergènes : gluten, œufs, lait) どら焼き 5,50€
(allergènes : gluten, œufs, lait)

Le dorayaki est composé de 2 pancakes (dessus et dessous) japonais fourrés de pâte de haricots rouges (azuki) sucrées faites maison avec du beurre.



Cheese-cake Matcha et Sakura 6,50 € la part
(allergènes : gluten, œufs, lait)

Goûtez à ce merveilleux cheesecake au Matcha impérial (poudre de thé vert) et aux fleurs de cerisier japonais en saumure sur 3 couches : un pur moment de bonheur !
Gelée à base d'Agar-agar, convient aux végétariens



Cookie au Matcha bio sans gluten 抹茶クッキー 3,50€
(allergènes : gluten, œufs, lait)

Farine de sarrasin, farine de riz, huile de coco, matcha bio, pépites de chocolat.



Coupe dessert fantastique au Matcha 抹茶パフェ 9,80€
(allergènes : gluten, œufs, lait, soja, fruits à coque, soja)

Ce dessert gourmand, servi dans une coupe dessert, est composé de glace au thé vert Matcha, de pâte de haricots rouges (Azuki) sucrée, d'éclats de cookies au Matcha, de fruits frais de saison, d'une crème chantilly/mascarpone maison au Matcha.



Kakigori 13€

Glace râpée japonaise au sirop de fruits frais, surmontée d'une crème chantilly mascarpone et de fruits frais



Sakura café, salon de thé japonais
Bienvenue au Japon



<NOS ENCAS SALES>



Onigiri (allergènes : lait) おむすび 4,50€

(allergènes : poisson, œufs, lait)

L'onigiri est un triangle de riz fourré et entouré d'une algue nori. Nos parfums :

Thon, mayonnaise, Pâte Miso : **4,50 €**

Saumon, mayonnaise, sauce soja de haute qualité **4,90 €**

Végé : Fromage frais, pâte miso blanche, Yuzu kosho (Citron, piment vert) **4,30 €**



Soupe Miso au dashi maison お味噌汁 4,50€

(allergènes : poisson, soja, lait)

La soupe miso au soja fermenté, riche en probiotiques, au bouillon dashi maison à base de Kombu, de Katsubushi et de shiitaké.



Tamagoyaki 卵焼き 12,90 €

(allergènes : œufs, gluten dans sauce soja)

Omelette japonaise feuilletée et roulée, délicieusement fondante.

Composée d'œufs, de mirin et de sauce soja, elle est accompagnée d'une salade de choux à la sauce sésame blanche crémeuse.

2 oeufs : **12,90 €**



3 oeufs : **14,50 €**



4 oeufs : **15,90 €**



Supplément avocat entre chaque tranche d'omelette: + **2€**