

Cocktails Oka

- **Asian Mule** 12€
Saké, jus de citron, sirop de sucre, ginger beer
- **Litchi Sour** 12€
Vodka, jus de citron, sirop de sucre, jus de litchi, blanc d'oeuf
- **La Pêche** 12€
Whisky, sirop de pêche blanche, thé glacé
- **Man Down** 12€
"Rhum, pomme, pomme, pomme"
Rhum blanc, manzana, jus de pomme
- **Hugues Au Vert** 12€
Liqueur de sureau, gin, jus de concombre, tonic
- **La Costière** 12€
"Dans les hauteurs de la Madeleine."
Amaretto, cointreau, jus de citron, jus d'ananas
- **Saké Sour ♥** 12€
Saké, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf
- **Katsumi. Oui, la pornstar.** 14€
Vodka, passoa, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de Prosecco

Classiques

- **Tous les classiques** 12€/14€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Apéritifs

- Ricard 4€
- Mauresque 5€
- Martini blanc / rouge 5€
- Campari 5€
- Apérol Spritz 9€
- Campari Spritz 9€
- Rosé Spritz 9€
- St Germain Spritz 10€



Digestifs 4 cl

- Get 27 8€
- Baileys 8€
- Sambuca 8€
- Belvedere 12€
- Don Papa 14€
- Diplomatico 14€
- Yamazakura 15€
- Zacapa 23 18€
- Don Julio Reposado 18€
- The Tottori 18€

Shots 2 cl

- Classique 5€
- Premium 10€



prix nets service inclu

Vins



Rosés

14cl - 75cl

• Domaine des Thermes, IGP Var	6€	28€
• Belle Promesse, AOP Côtes de Provence BIO	8€	39€
• L'Art de Vivre, AOP Languedoc		45€
• Château Rasque, Cuvée Alexandra, AOP Côtes de Provence		55€

Blancs

• Le Blanc d'Alain Brumont, AOP Pacherinc-du-Vic-Bilh sec	7€	34€
• Réserve Saint Dominique, IGP Méditerranée Roussanne	7€	34€
• La Chablisienne, Émotions Minérales, AOP Bourgogne	8€	39€
100 % Chardonnay		
• Château de Thésée, AOP Touraine Chenonceaux BIO		42€
• Domaine de Maltaverne, AOP Pouilly-Fumé		60€
• Grand Calcaire, AOP Chablis		65€
• Château de Melin, Chassagne Montrachet, AOP Bourgogne		120€

Bulles

• The Choya, Ume Salute, Pétillant de prunes japonaises		30€
• Treviso Doc Castello di Roncade Blanc, Prosecco	7€	34€
• Domaine Paul Prieur, Pétillant Naturel Bulles de Pinot Rosé		45€
• Comte de Cheurlin, Champagne Rosé	16€	70€
• Comte de Cheurlin, Champagne Blanc de Blancs		80€
• Dom Caudron, Cornalyne, Champagne Blanc de Noirs	19€	90€
• Louis Roederer, Collection, Champagne Brut		110€

Rouge



14cl - 75cl

- | | | |
|---|-----|-----|
| • Secret de Lunès, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc | 7€ | 34€ |
| • Château Panchille, La vie Au Bord de l'Eau, Merlot/Cabernet Franc | 7€ | 34€ |
| • Château Panchille, Cuvée Alix, AOP Bordeaux Supérieur | 10€ | 45€ |
| • Comte de Malet Roquefort, La Fleur d'Armens, St Emilion Grand Cru | | 55€ |
| • Les Vins de Vienne, Amphore d'argent, AOP Crozes-Hermitage | 12€ | 55€ |
| • Louis Jadot, AOP Mercurey | | 65€ |
| • Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf-du-Pape | | 85€ |
| • Nuiront-Beaunoy, AOP Gevrey Chambertin | | 95€ |

Bières

- | | |
|----------------------------------|---------|
| • Asahi 33cl | 6€ |
| • Carlsberg pression 25cl / 50cl | 5€ / 9€ |



Softs

- Jus d'Oranges pressées* 20cl 6€
- Pommes pressées* 20cl 6€
- A.C.E* Orange, citron, carotte 25cl 7€
- Green* Pomme, concombre, céleri, gingembre 25cl 7€
- Detox* Ananas, pomme, gingembre 25cl 7€
- Evian 1L / San Pellegrino 1L 6€
- Citronnade maison 20cl 6€
- Limonade maison 20cl 6€
- Perrier 33cl 5€
- Coca / Coca Zéro 33cl 5€
- Fuze Tea Pêche 25cl 5€
- Schweppes Tonic 25cl 5€
- Sirop à l'eau 4cl 4€

fraise, grenadine, citron, pêche blanche, menthe, orgeat

Boissons

***AVANT 16h**

- Café 2€
- Double café 3,50€
- Allongé 2,50€
- Noisette 3€
- Capuccino 5€
- Chocolat chaud 5€
- Chaï latté 6€
- Matcha latté 6€
- Latte Macchiato 6€
- Thé vert ou jasmin 5€
- Infusion maison 6€
- Ca phe sua da 6€
- Café frappé classique, caramel ou chocolat 7€



A Partager

- Burrata des pouilles, sauce ponzu ● 12€
- Veggie rolls ● ● 12€
- Yoga fire (boulettes de boeuf épicées, panées) 14€
- Karaage (beignets de poulet marinés, citron) ● 14€
- Carpaccio de saumon ● 14€
- Tempuras de courgette ● 14€
- Crevettes citron basilic ● 15€

Salades

- **Gureku** ● 18€

salade, chou rouge, avocat, fêta, grenade, toppings*

- **Fresh salmon** ● 19€

salade, chou blanc mariné, avocat, oeuf mollet, saumon frais, toppings

- **Tsé-Zar** ● 20€

salade, chou blanc mariné, avocat, poulet crispy, copeaux de parmesan, toppings

Toasts

● vegan

● sans gluten

- **Avocado** 18€

tartine creamcheese, avocat, oeuf mollet, salade, toppings

- **Saumon frais** 19€

tartine, creamcheese, saumon frais, oeuf mollet, salade, toppings

*TOPPINGS : ciboulette, cébette, graines de sésames, oignons rouges, échalottes frites

Plats servis avec riz et salade

- **Aubergine rôtie** ● 18€
fêta, oeuf mollet, miel, grenade
- **Carpaccio de boeuf** ● 20€
rolls de boeuf, salade, fêta
- **Crispy tataki de boeuf** 26€
rumstek ≈ 200g, copeaux de parmesan
- **Boeuf au fromage sauce teriyaki** ● 22€
- **Kefthai** ● 24€
boulettes de boeuf épicées, tzatziki au fromage blanc
- **Tartare de saumon, avocat** ● 22€
- **Chirashi de saumon snacké, avocat** ● 22€
- **Pavé de saumon sauce teriyaki** ● 22€
- **Sashimi de daurade, avocat, mayo wasabi** ● 22€
- **Beau bun veggie** ● ● 20€
vermicelles de riz, aubergine et courgette

Side

● vegan

● sans gluten

- Riz parfumé 4€
- Salade verte 4€
- Salade de chou blanc 5€
- Supplément (oeuf mollet, parmesan...) 3€

Menu Enfant

- **Karaage sauce teriyaki ou petit chirashi de saumon snacké + une grenadine** 12€

Okarin

- **Omelette au saumon ou Cuisse de poulet désossée** 12€
riz, petits pois, peau de saumon grillée, persil

Desserts

- **Coupe citron/yaourt, fruits rouges** ● 9€
- **Tiramisu coco** 9€
- **Matchoco** ● 9€
- fondant, chocolat blanc, matcha, coulant chocolat noir**
- **Île flottante** ● 9€
- **Nems banane, nutella** 9€
- **Green cookie, glace vanille** 9€
- **Beignet glacé vanille** 10€

● vegan

● sans gluten

Liste des allergènes affichée dans le restaurant. Pensez à informer le personnel de vos éventuelles allergies.