



carte

メニュー

BOISSONS CHAUDES / 温かい飲み物

Toutes nos boissons lactées ont une alternative au lait végétal bio (avoine ou amande)

V60 méthode douce japonaise d'extraction de café café de spécialité single origin bio	5	Chocolat / チョコレート chocolat, lait entier bio	5
Espresso / エスプレッソ café de spécialité blend bio	2	Chai Latte / チャイラッテ thé noir épicé, lait entier bio	5
Allongé / ロングコーヒー espresso bio, eau chaude	2	Golden Week / ゴールデンウィーク lait entier bio, mélange d'épices : curcuma bio, gingembre bio, sanshō (poivre japonais)	5
Double espresso / ダブルエスプレッソ double dose d'espresso bio	2.5	Kuroi Latte / 黒いラッテ sésame noir, charbon actif végétal, lait entier bio	5
Noisette / ミルクコーヒー espresso bio, touche de lait entier bio	2.5	Matcha Latte / 抹茶ラッテ thé vert matcha bio, lait entier bio	5
Cappuccino / カプチーノ espresso bio, lait entier bio	4	Hōjicha Latte / ほうじ茶ラッテ thé vert toasté hōjicha bio, lait entier bio	5
Mochaccino / モカチーノ espresso bio, chocolat, lait entier bio	4.5	Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー spécialité japonaise thé noir, lait entier bio, sucre de canne bio	5
Latte / ラッテ double espresso bio, lait entier bio	5		



BOISSONS CHAUDES / 温かい飲み物

Toutes nos boissons lactées ont une alternative au lait végétal bio (avoine ou amande)

THÉS NATURE / お茶

5

Rigoureusement sélectionnés dans les meilleures régions du monde, nos thés sont infusés à température parfaite dans une théière traditionnelle japonaise. Vous êtes gaucher.e ? Nous avons une théière pour vous !

Sencha / 煎茶

thé vert

notes végétales, iodées

provenance de la région de Kyushu, Japon

Matcha / 抹茶

thé vert en poudre bio

notes végétales, marines

provenance du Japon

Hōjicha / ほうじ茶

thé vert toasté bio

notes toastées, de café

provenance de la région de Kyoto, Japon

Yakusugi / 屋久杉

thé vert toasté et fumé au bois de cèdre Yakusugi

notes fumées, boisées

provenance de l'île de Yakushima, Japon

Mangetsu / 満月

thé blanc Bai Mu Dan Yanki

notes floral, poudré, frais

provenance de la région de Darjeeling, Inde

Shingetsu / 新月

thé noir

notes de vanille, fruits compotés

provenance du Népal

Pu Erh / プーアル茶

thé sombre (post-fermenté)

notes de châtaigne, sous bois humide

provenance des hauts plateaux de la Shire, Malawi

Ryūjin / 龍神

thé bleu (semi-oxydé) oolong

notes de céréales, champêtre

provenance de Taïwan

Milky Oolong / ミルキウーロン茶

thé bleu (semi-oxydé) oolong

infusé à la vapeur de lait

notes beurées, florales

provenance de la région de Zhejiang, Chine



THÉS NATURE / お茶

Rigoureusement sélectionnés dans les meilleures régions du monde, nos thés sont infusés à température parfaite dans une théière traditionnelle japonaise.

Vous êtes gaucher.e ? Nous avons une théière pour vous !

THÉS PARFUMÉS / 香り茶

5

Tous nos thés sont servis dans une théière de la contenance de deux tasses

Genmaicha / 玄米茶

thé vert et riz soufflé
provenance de la région de Kyoto, Japon

Sencha Cerise / チェリー 煎茶

thé vert, notes de cerise, et pétales de bleuet - bio
provenance du Japon

Kukicha Yuzu / 柚子茎茶

thé vert de tiges et yuzu
provenance de la région de Kagoshima, Japon

Fleur de Jasmin / ジャスミンの花

thé vert et pétales de jasmin
provenance de la région de Guangxi, Chine

Mitsurin / 密林

thé vert, mangue et ananas - bio
provenance de Chine

Hanami / 花見

thé noir et bleu oolong, pétales de rose et fleur
d'oranger - bio
provenance de Chine

Fujiyama / 藤山

thé vert & noir, notes de fruits rouges, pétales de
bleuet, rose et souci
provenance de Chine et du Japon

Akikaze / 秋風

mélange de cinq thés noirs, orange, mangue, coco,
framboise, vanille et pétales de rose - bio
provenance de Chine

Tengoku / 天国

thé noir, vanille, fruits des bois, pétales de bleuet,
rose et souci - bio
provenance de Chine

Kerala Chai / ケラケラチャイ

thé noir, gingembre, cardamome, cannelle, girofle
et poivre
provenance de Chine

Earl Grey / アールグレイ

thé noir, bergamote et fleurs de souci
provenance de la région de Zhejiang, Chine

Osmanthus Oolong / オスマンサスウーロン茶

thé bleu oolong et pistils d'osmanthus
provenance de la région de Chiang Rai, Thaïlande

Sensai / 繊細

thé blanc, citronnelle, camomille, cardamome,
gingembre, cannelle et pétales de bleuet
provenance du Népal

Hinode / 日の出

thé blanc, fleurs d'oranger, zestes d'orange et
pétales de souci
provenance du Myanmar et d'Espagne



THÉS PARFUMÉS / 香り茶

Tous nos thés sont servis dans une théière de la contenance de deux tasses

INFUSIONS / ハーブティー

5

Toutes nos infusions sont servies dans une théière de la contenance de deux tasses.

Le rooibos est un arbuste d'Afrique du Sud ne contenant naturellement pas de théine.

NATURES / プレーン

Sobacha / そば茶

infusion d'origine japonaise de sarrasin torréfié
notes de noisette et céréale grillée
provenance de Bretagne, France - bio

Camomille / カモミール

notes florales, miellées
provenance de France

Verveine citronnée / レモンバーベナ

notes fraîches, citronnées
provenance du Maroc - bio

PARFUMÉES / フレーバー

Yūwa / 宥和

menthe douce et pétales de rose
provenance de France et de Bulgarie

Kaju-en / 果樹園

hibiscus, orange douce, pomme, cynorhodon,
citron et sureau
origines diverses

Okinawa / 沖縄

hibiscus, ananas, papaye, mangue, agrumes, raisin
et cynorhodon
origines diverses

Rooibos Capetown / ルイボス ケープタウン

rooibos, mangue, fruit de la passion, pétales de
bleuet, rose et souci
provenance d'Afrique du Sud - bio

Rooibos Vanille / バニラルイボス

rooibos et vanille bourbon
provenance d'Afrique du Sud - bio

Rooibos Pêche / ピーチルイボス

rooibos et pêche
provenance d'Afrique du Sud - bio



INFUSIONS / ハーブティー

Toutes nos infusions sont servies dans une théière de la contenance de deux tasses.
Le rooibos est un arbuste d'Afrique du Sud ne contenant naturellement pas de théine.

BOISSONS FRAICHES / 冷たい飲み物

Toutes nos boissons lactées ont une alternative au **lait végétal** bio (avoine ou amande)

Ramune / ラムネ limonade japonaise, se prononce «lamouné» · nature · melon · fraise · prune · yuzu	4	Latte glacé / アイ斯拉ッテ double espresso bio, lait entier bio	5
Ice cream soda / アイスクリームソーダ un mélange typiquement japonais ! ramune melon, ou fraise & boule de glace vanille	5	Matcha latte glacé / アイス抹茶ラッテ thé vert matcha bio en poudre, lait entier bio	5
Ginger Ale wasabi / 山葵 ジンジャーエール soda japonais à base de gingembre et de wasabi	4	Hōjicha latte glacé / アイスほうじ茶ラッテ thé vert toasté hōjicha en poudre, lait entier bio	5
V60 à la japonaise / アイスV60 méthode douce d'extraction de café glacée café de spécialité single origin bio	5	Thé glacé maison / アイス ティー demandez-nous le parfum du moment	3
Jus bio / ジュース orange ou pomme	4	Smoothie maison / スムージー jus de fruits bio, fruits frais demandez-nous le parfum du moment	5
Sirop bio à l'eau / シロップ eau filtrée, sirop au choix : grenadine, fraise, pêche, passion, citron, menthe, gingembre, fleur de sureau, rose	3	Milkshake / ミルクシェーク lait entier bio, deux boules de glace : fraise, vanille, chocolat, mangue, yuzu, matcha, sésame noir	5
Eau minérale / お水 source des Abatilles, plate ou gazeuse	3	Unaju jus finement pétillant bio : · fraise - basilic · pêche - mélisse · yuzu - concombre · abricot - thym	4



BOISSONS FRAICHES / 冷たい飲み物

Originales ou classiques, il y en a pour tous les goûts

Composez votre bubble tea en 4 étapes :

1. choisissez votre thé

Green Gold / グリンゴールド
thé vert matcha du Japon

Sweet Morning / スイートモーニング
thé vert toasté hōjicha du Japon

Royal Milk / ロイヤルミルク
thé noir «shingetsu» d'Inde

Indian Summer / インディアンサマー
thé noir épicé «chai» de Chine

Dark Cloud / ダーククラウド
double espresso

Blue Jasmine / ブルージャスミン
thé vert au jasmin de Chine et spiruline
bleue

Pink Blossom / ピンクブロッソム
thé noir et oolong floral «hanami» de Chine
et fruit du dragon

Peachy Cream / ピーチクリーム
rooibos à la pêche d'Afrique du Sud
(sans caféine)

Black Shadow / ブラックシャド
crème de sésame noir et charbon actif de
bambou (sans caféine)

2. choisissez votre sirop

- sucre brun
- agave
- vanille
- caramel
- noisette
- gingembre
- pumpkin spice
- grenadine
- fraise
- pêche
- passion
- citron
- menthe
- rose
- fleur de sureau

3. choisissez votre base

- lait entier ou lait végétal
- crème entière ou crème de soja

4. vous le préférez chaud ou froid ?



Devenue très populaire au Japon depuis les années 90, nous vous proposons de découvrir nos recettes maison de cette boisson d'origine taiwanaise très originale. Réalisée à base de thé, de lait et de perles noires de tapioca.

SALÉ / 塩辛い

on vous fait découvrir nos spécialités japonaises

-  Sando / サンド 5
pain de mie moelleux, fourrage au choix :
· œuf, mayo japonaise & ciboulette
· saumon, fromage fouetté & shiso
· thon, mayo à la japonaise & sésame noir
· fromage fouetté, échalotte & ciboulette
-  Taiyaki au comté / たい焼き x 1 4
x 2 6
gauffre japonaise en version salée, fourrée
au comté AOP
-  Manjū / 饅頭 x 2 4
petits pains vapeur fourrés
· yasaiman (légumes ou shiitake)
· nikuman (poulet et légumes)
-  Edamame / 枝豆 3
fèves de soja
-  Tsukemono / 漬物 3
assortiment de trois pickles japonais :
umeboshi - prune salée
takuan - radis mariné
ao kappa - concombre mariné et sésame
-  Snacks / スナック 2
· cacahuètes wasabi
· mix japonais (biscuits de riz, soja & cacahuètes)
· pois wasabi



SALÉ / 塩辛い

notre spécialité salée s'appelle onigiri ! Naturellement sans gluten, il s'agit d'une boulette de riz vinaigré fourrée, enveloppée d'une feuille d'algue nori.

Onigiri / おにぎり x 1 3

x 3 8

boulette de riz, fourrage au choix :

- saumon, fromage fouetté & shiso
- thon, mayo à la japonaise & sésame noir
- fromage fouetté, échalotte & ciboulette
- tofu fumé bio, amandes grillés & miso



Chibi Bentō / ちび弁当 7

deux onigiri, fourrage au choix
+ accompagnement du moment

Bentō / お弁当 9

deux onigiri, fourrage au choix
+ protéine au choix : oeufs mollets ou
edamame (fèves de soja)
+ accompagnement du moment



Ōkī Bentō / 大きい弁当 12

trois onigiri, fourrage au choix
+ protéine au choix : oeufs mollets ou
edamame (fèves de soja)
+ accompagnement du moment
+ tsukemono ou snack au choix

SUCRÉ / 甘い

nous proposons une large gamme de pâtisseries, dont des daifuku ou mochi, pâtisseries traditionnelles japonaises à base de pâte de riz collant fourrées à l'anko (une pâte de haricots rouges sucrée)

Mochi glacé / アイス餅 x 1
x 2

3
5

- yuzu (existe aussi en vegan)
- matcha
- sakura
- sésame noir
- vanille
- fraise
- chocolat
- myrtille
- mangue (existe aussi en vegan)
- caramel-amande

Sakura Daifuku / 桜大福 4
mochi fleur de cerisier fourré à l'anko enveloppé d'une feuille de cerisier salée

Daifuku / 大福 4
• shiro mochi (mochi nature fourré anko)
• midori mochi (mochi armoise fourré anko)
• kuro mochi (mochi sésame noir fourré anko)



🌾 Taiyaki / たい焼き x 1 4

x 2 6

gauffre japonaise fourrée
fourrage au choix : nocciolata, yuzu curd,
crème de marron ou confiture de myrtilles

Pâtisseries du jour / パティスリー 4 / 5

voir vitrine selon production du jour :
cheesecake yuzu curd
brookie chocolat sésame noir
cake matcha framboise
banana bread
crumble au nashi, etc...

🌿 Fruit frais / 果物 2
demandez-nous le fruit du moment



SUPPLÉMENTS / おまけ

-  Lait végétal / 植物性ミルク 1
amande ou avoine
-  Extra shot / エスプレッソのショット 0,5
espresso supplémentaire
-  Sirop / シロップ 0,5
vanille, caramel, noisette, pumpkin spice,
sucre brun, gingembre
grenadine, fraise, pêche, passion, citron,
menthe, rose, fleur de sureau
-  Épices / スパイス 0,5
cannelle, gingembre, curcuma, sanshō,
shichimi

ALLERGÈNES / アレルゲン



vegan / ビーガン



contient du gluten / グルテン

Toutes nos boissons sont garanties **sans gluten**.
Le lait entier de nos boissons lactées peut être remplacé par du **lait végétal**.

Sur l'ensemble de la carte, les prix sont affichés en euros, service et taxes compris

LISTE DES ALLERGÈNES / アレルゲン

produit	gluten	lait	œuf	soja	poisson	sésame	fruits à coque	arachide	moutarde
brookie	x	x	x			x	x		
cacahuète wasabi	x							x	
cake matcha	x	x	x				x		
cheesecake	x	x	x	x					
chocolat 60%		x							
daifuku				x		option			
edamame				x					
ginger ale wasabi				x					
glace chocolat		x	x	x					
glace fraise		x							
glace matcha		x							
glace sésame noir		x				x			
glace vanille		x	x						
manju	x			x		x			
mix japonais								x	
mochi glacé		x	x			option			
mochi glacé vegan				x			option		
nocciolata		x					x		
onigiri / sando saumon	(x)	x			x	option			
onigiri / sando thon	(x)		x	x	x	option			x
onigiri / sando tofu	(x)			x			x		
onigiri / sando fromage	(x)	x							
pois wasabi	x								
sakura daifuku									
sando œuf mayo	x		x			x			x
soupe miso				x	x				
taiyaki	x	x	x						
tsukemono						x			
vinaigrette japonaise	x			x		x		x	
yuzu curd			x						

NOS FOURNISSEURS ENGAGÉS / された倫理的なサプライヤー

Nous avons à cœur de privilégier des ingrédients de qualité, éthiques, bios et/ou locaux dès que possible.

MOOD Traiteur

chefe bordelaise, créatrice de pâtisseries, utilise des produits frais, bio, locaux, et de saison

Café PIHA

artisan torréfacteur bordelais de cafés de spécialité éthiquement sourcés

HASNAË - La Fêverie

artisane chocolatière bordelaise, travaille en 'bean to bar' avec des fèves de cacao principalement bio

VRAC Tea shop

maison bordelaise de thés éthiques de qualité, issus de l'agriculture biologique ou naturelle

MANUFACTURE BORDEAUX

fabrique bordelaise de jus pétillants en circuits courts

Maison MENEAU

fabrique loubésienne de sirops et jus bios

UMAMI Paris

importateur d'épicerie artisanale japonaise



retrouvez-nous sur
www.nekomata.cafe



n'hésitez pas à partager votre expérience au
NEKOMATA
sur les réseaux sociaux et à nous identifier
sur vos plus beaux clichés de nos petits neko !

ありがとうございました