

LITTLE MISS
Geisha
PARIS

Salon de thés . Restaurant . Bar à cocktails



CUISINE MAISON

En collaboration avec la famille Viot, nous proposons une pêche de ligne de côtes françaises de petits bateaux.
Rituel Ikejime et maturations uniques subliment nos poissons de saisons.

APÉRITIF ZEN-SAI

UMEBOSHI TARTARE 18€

Tartare de thon rouge mariné au shoyu, coupé au couteau, pousses acidulées de légumes racines, condiment umeboshi.

DAIKON KANRONI 11€

Radis daikon confit, lentement mijoté dans un bouillon au cacao criollo et poivre anisé.

NISHIKI MARKET 7 PCS 49€

Assortiment d'apéritifs à partager ; tsukemonos, salade d'algues au thé sencha, umeboshi tartare, daikon kanroni, chawanmushi karasumi. Accompagné par 2 shooters de dashi Geisha.

PLAT DE FÊTE EDOMAE ZUSHI

FUTOMAKI 3 PCS 19€ 6 PCS 29€

Maki mixte, sauvage et généreux, présenté comme un bouquet végétal, algues et tsukemonos, shoyu tokiarubeshi, mayonnaise au sésame noir.

OSHI SAKE KASU 3 PCS 21€ 6 PCS 31€

Sushi pressé posé sur une algue nori torréfiée, sauce acidulée à la lie de saké, oignons croustillants.

CEVICHE YUZU 23€

Poissons blancs du moment subtilement marinés au yuzu, bouillon dashi iodé, oignon, légumes aux nuances herbacées.

PLAT FAMILIAL MAKANAI

CHIRASHI GEISHA 36€

'Bara chirashi' gourmand et généreux dans le style de Kyoto, farandole des plus belles pêches du jour sur un lit de riz akazu.

POT-AU-FEU TERRE & MER 30€

Panier végétal du jour mijoté dans un bouillon tourbé-iodé, boeuf Wagyu, noix de Saint-Jacques, beurre d'ail.

MISOTTO DE CAMPAGNE 29€

Riz taru mijoté aux champignons ; shiitake, eryngii miso de campagne, beurre de noix, sobacha croustillant.

ACCOMPAGNEMENTS SOEMONO

BOUILLON & VAPEUR

MISO ISE-EBI 15€

Bouillon de tête de homard, crème de miso blanc acidulée au sake-kasu, huile d'oseille anisée et yuzu kosho.

CHAWANMUSHI KARASUMI 12€

Flan étuvé aux nuances marines, poutargue grillée à la flamme façon crème brûlée.

FERMENTATION

TSUKEMONOS PICKLES 10€

Affinage maison de petits légumes en pairing ; daikon-angélique, fenouil-sansho, radis pastèque-sarriette, chou romanesco-combava, concombre-kombu, chou chinois-mélèze.

SALADE D'ALGUES x THÉ SENCHA 7€

Algues croquantes et feuilles de thé d'ombre, écorce de yuzu confit, eau de gin.

RIZ

RIZ TARU 6,5€

Assemblage de riz blanc et trio de quinoas affiné en fût de cèdre. Servi chaud.

RIZ AKAZU 6€

Riz à sushi de la région de Niigatta assaisonné au vinaigre de riz rouge.

PLAT VEGAN OU OPTION VEGAN POSSIBLE



FORMULE

TEA TIME GEISHA

Le tea time signature de la Maison :

1 Daifuku mochi - 1 Wagashi de saison - 1 Pâtisseries du jour
Selon vos envies... 1 Boisson chaude ou froide (sans alcool).

39€

GOURMANDISE

DAIFUKU MOCHI

🍵 HOJICHA x CASCARA 12€
*Ganache au café Geisha du Costa Rica, crème d'azuki
au thé torréfié, huile de noix, éclats de fève torréfiée.*

EDAMAME x MATCHA 12€
*Ganache au thé matcha d'Uji, crème d'azuki
à la fève edamame, huile de pistache crue.*

🍵 WAGASHI SAISON 12€
*Une célébration de la saison.
Un wagashi et son accompagnement en accord.*

DESSERT

À L'ASSIETTE

BABA WHISKY AU CHOIX 14-18€
*Dorayaki imbibé au whisky japonais, chantilly à la vanille fumée,
sucre noir d'Okinawa infusé au bois de mélèze.*

MOUSSE CHOCOLAT x MISO 15€
*Cacao grand-cru du Pérou, miso d'orge artisanal
distillat de carotte sauvage, éclats de fève torréfiée.*

TIRAMISU MATCHA x VERVEINE 15€
*Biscuit dorayaki imbibé au thé matcha, crème légère
au mascarpone rafraîchie à la verveine.*

PÂTISSERIE CRÉATION 13€
*La création des cheffes, guidée par un voyage fantastique
entre Paris et Kyoto.*

PASSION

MATCHA

MATCHA SESSION 29€
*Redécouvrez le thé matcha sous le signe de la gourmandise.
1 Thé matcha grand-cru d'Uji traditionnel - Tiramisu matcha x verveine - Daifuku mochi au thé matcha x edamame*

RITUEL MATCHA 23-26€
*Traditionnellement accompagné d'un wagashi de saison en accord.
Ce cérémonial est réalisé devant vos yeux.
1 Thé matcha grand-cru Narino Héritage accompagné de 1 Wagashi*

🍵 VEGAN

THE GRAND CRU

DÉGUSTATION

Cultivés en petites quantités dans des jardins confidentiels et prestigieux, nos thés japonais sont issus de la première récolte de printemps.

CHASEN

Thé vert fouetté à la minute.



RITUEL MATCHA

Traditionnellement accompagné d'un wagashi de saison en accord.

Ce cérémonial est réalisé devant vos yeux.

1 Thé matcha grand-cru Narino Héritage accompagné de 1 Wagashi

12CL USUCHA LIGHT 23€ KOICHA STRONG 26€

MATCHA GEIKO

La quintessence d'un jardin mythique créé au XIII^e siècle.

Kyoto, Uji – Jardin Okunoyama – Pure Narino Heritage

UMAMI VIF & IODÉ 12CL LIGHT 16€ STRONG 19€

MATCHA MAIKO

"Le berceau des sens"

Kyoto, Uji – Jardin Okunoyama – Yabukita, Samidori, Okumidori

FRAIS & DOUX 12CL LIGHT 13€ STRONG 16€

HOHIN

Thé vert de grand terroir, préparé dans une théière de dégustation.

GYOKURO NO TSUYU

"Une quête mystique de l'umami"

Kyoto, Uji – Jardins de la famille Horii – Yabukita, Uji Hikari, Samidori

IODÉ & UMAMI VIF 3x12CL 14€

SENCHA NO MORI

"Une échappée belle en bordure de forêt"

Kyoto, Uji – Jardins de la famille Horii – Pure Yabukita

FRAIS & TONIFIANT 3x12CL 11€

KYUSU

Thés verts traditionnels, préparés dans une théière familiale.

HOJICHA PREMIUM

Thé vert ichibancha aux nuances délicatement torréfiées.

Shizuoka – Jardins biologiques de la famille Kinezuka – Pure Yabukita

APAISANT & BISCUITÉ 3x15CL 12€

GENMAICHA MOCHI

Thé vert ichibancha réhaussé de riz soufflé et de riz grillé.

Shizuoka – Jardins biologiques de la famille Kinezuka – Pure Yabukita

TOASTÉ & RÉCONFORTANT 3x15CL 12€

THE GLACÉ

CRÉATION

Infusés à froid, façon "kori-dashi", sur un lit de glace, nos thés glacés captent l'âme de chaque saison.

COLD BREW - KORI DASHI

Créations composées de plantes fraîchement infusées et distillées.

SAVAGE JASMINE

Fleur de jasmin sauvage subtilement fumée au bois de cyprès, feuille de citron.

MINÉRAL & FUMÉ 33CL 11€

COLD BREW - LATTE

Créations lactées et végétales teintées de touches pâtisseries.

MATCHA x VERBENA CHARCOAL

Thé vert grand cru d'Uji.

UMAMI & VÉGÉTAL GLACÉ 33CL 11€

KURO GOMA x SMOKED SAKURA

Sésame noir torréfié de Kyoto fumé à la fleur de cerisier sakura.

NOISETÉ & FUMÉ GLACÉ 33CL 11€

CAFÉ GEISHA

DÉGUSTATION

Considérés parmi les meilleurs cafés du monde, les Geishas sont des crus rares ; notre sélection vous est proposée dans ses expressions les plus douces.

HAND DRIP - GEISHA COFFEE

L'extraction douce et manuelle du grain.

FILTRE ORIGAMI

Honduras – Production confidentielle – Pure Geisha - Nature

FLORAL & DOUX CHAUD 30CL 9€

CACAO CRIOLLO

CRÉATION

Chocolat végétal, élaboré avec la plus noble des cabosses : la fabuleuse Criollo.

MISO x CHOCOLAT

Cacao Criollo grand-cru marqué par des notes végétales de mélisse et d'aneth.

Écorce de fève torréfiée, miso d'orge artisanal subtilement iodé.

VÉGÉTAL & BOISÉ CHAUD 30CL 12€

HIGHBALL

CRÉATION

Véritable icône, le highball japonais est synonyme de joie et de partage. Ce symbol festif est disponible, selon vos envies : nature ou avec alcool.

VIVANT HIGHBALLS

Déclinaison de highballs modernes ; chacun conçu autour d'un ingrédient mystique.

NATURE 0% ALC 11€ ALC +5€

ICONIC HIGHBALLS

Déclinaison de highballs classiques, ritualisés et parfaitement exécutés.

NATURE 0% ALC 11€ ALC +5€

COCKTAIL

CRÉATION

Immersion dans un Japon où les émotions se distillent et le temps se dilue subtilement.

Nos beautés éphémères sont disponibles, selon vos envies : nature ou avec alcool.

WABI-SABI - COCKTAILS

Valeur sacrée, le wabi-sabi est une quête de la parfaite imperfection où l'on capte l'âme d'un instant. Notre déclinaison de cocktails immersifs en exprime toutes les nuances.

NATURE 0% ALC 13€ ALC +5€

CAVE À SAKÉ

DÉGUSTATION

Nos références au verre évoluent continuellement.

Demandez les sakés du jour à votre serveur préféré !

SAKÉ

MODERNE / TRADITIONNEL

12-13€

CAVE À VIN & CHAMPAGNE

DÉGUSTATION

Nos références au verre évoluent continuellement.

Demandez les sakés du jour à votre serveur préféré !

VIN D'AUTEUR

EN DIRECT DES DOMAINES

9-11€

CHAMPAGNE DE VIGNERON

EN DIRECT DES DOMAINES

13€