



KOYA

Restaurant Japonais Péruvien
Un voyage culinaire d'exception.

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Cocktail Koya	10€
Vodka, jus de goyave, citron vert, sirop de grenade et tonic	
Pisco Sour	12€
Pisco, jus de citron vert, sucre de canne & blanc d'oeuf	
Gin Tonic	12€
Gin Bombay Sapphire, Fever Tree tonic	
Tiramisu Martini	12€
Amaretto, kahlua & expresso	
Mojito Classique	10€
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert & Badoit rouge	
Mojito Framboise, Passion ou Yuzu	11€
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, Badoit rouge & purée de framboise, passion ou yuzu	

Cocktails du moment

Selon l'inspiration de notre Barman,
à découvrir sur l'ardoise.

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Classique	9€
Sucre de canne, menthe, citron vert & Badoit rouge	
Virgin Mojito Framboise, Passion ou Yuzu	10€
Sucre de canne, menthe, citron vert, Badoit rouge & purée de framboise, passion ou yuzu	
Fruits Ninja	8€
Cocktail de jus de fruits & sirop de grenade	
Cokoya	9€
Jus d'Ananas, Coco, citron vert, Menthe fraîche	

APÉRITIFS

Coupe de Champagne (10cl)	12€
Kir Royal (10cl)	12€
Kir Vin Blanc (10cl)	6,9€
Pineau des Charentes (6cl)	6,9€
Martini rouge ou blanc (6cl)	6,9€
Porto Rouge Tawny (6cl)	7,5€
Pastis de l'Île de Ré (2cl)	5,9€
Nikka - Japon (4cl)	9€
Whisky Hibiki - Harmony (4cl)	16€

BIÈRES

Bud - Pression (25cl)	4,7€
Bud - Pression (50cl)	9€
Kirin Japon - Bouteille (33cl)	5,5€
Asahi Japon - Bouteille (33cl)	5,5€

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	2,6€
Thé / Infusion	5,1€
Café crème	3,9€
Cappuccino	4,9€

SOFTS

Coca Cola (33cl)	4,5€
Rouge/Zéro	
Fuze Tea (25cl)	4,3€
Limonade (25cl)	4,3€
Jus de Fruits Pago (20cl)	3,9€
Orange/Pomme/Abricot/Tomate	
Diabolo (25cl)	3,9€
Cerise/Grenadine/Menthe/Pêche/Citron	
Sirop à l'eau (25cl)	3,2€
Cerise/Grenadine/Menthe/Pêche/Citron	

HEALTHY DRINKS

Fever Tree (20cl)	4,9€
Tonic/Ginger Beer	
DuMatos (33cl)	5,1€
Limonade, citron vert & gingembre	

EAUX MINÉRALES

Evian (75cl)	6,2€
Badoit (75cl)	6,2€
Badoit Rouge (33cl)	4,9€

VINS

14cl 46cl 75cl

NOS VINS BLANCS

IGP Vin Charentais Le Nordet, Domaine Maine au Bois, Chardonnay	6,5€	16€	27€
AOC Sancerre Le Chatillet, Domaine Balland-Chapuis	9€	24,5€	41€
IGP Côtes de Gascogne Moelleux St André, Domaine de Joÿ	7,5€	19,5€	30€
AOP Chablis Domaine Passy le Clou	-	-	42€
Bodega, Argentine Piedra Negra, <i>Torrontes</i>	-	-	33€
Mapu, Chili Reserva, <i>Chardonnay</i>	-	-	32€

NOS VINS ROUGES

IGP Vin Charentais Le Suroit, Domaine Maine au Bois, Merlot	6,5€	16€	27€
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine de l'Olivier	7,5€	19,5€	30€
AOC Bourgogne Hautes Côte de Nuits Les Roncières, J.M Aujoux	-	-	45€
AOC Pessac Léognan Château Haut-Lagrange	-	-	48€
Argentine Viento Sur, Malbec	8,5€	22€	33€
Mapu, Chili Carménère	-	-	31€

NOS VINS ROSÉS

IGP Vin Charentais Le Noroit, Domaine Maine au Bois, Merlot	6,5€	16€	27€
IGP Île de Beauté Domaine San Pieru	-	-	27€
AOC Provence Minuty Prestige	9€	24,5€	41€

CHAMPAGNES NOS BULLES

75cl

Mercier	65€
Ruinart R	85€
Ruinart Rosé	95€
Ruinart Blanc de Blanc	120€

DIGESTIFS

4cl

Saké - Kinryo	7€
Rhum Ryoma - Japon	10€
Pisco	7€
Cognac VSOP - Godet	8€
Cognac XO - Hennessy	24€
Menthe Pastille	7€
Bailey's	7€
Rhum Diplomatico	10€
Digestif du moment	7€

MENU CLIMAO

La carte comme d'habitude, mais avec quelques suggestions pour un peu plus d'amour ❤

AU CHOIX PARMI LA CARTE

**ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT
27,9 €**

**ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT
28,9 €**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
34,9 €**

Vous pouvez découvrir nos suggestions du moment sur l'ardoise.

Dans le menu, tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix. Les Koya Signature sont servis avec une salade pousses d'épinards.

CORIANDRE'S LOVERS
Tous nos plats peuvent comporter de la coriandre, faites-nous savoir vos préférences

ENTRÉES - 9,8€

♥ **LOVE ROLLS** à partager en duo
Makis saumon et thon, crevettes crispy et mayonnaise légèrement épicée (+2€/pers.)

Soupe miso, algues wakamé, tofu, shiitakés et cébette (vegan)

Gyozas croustillants au poulet et légumes, sauce ponzu

Ceviche (poisson du moment), leche de tigre au aji amarillo, miso et curry doux

Mosaïque de poulpe, sauce ponzu-yuzu, crémeux d'edamame au wasabi

Petites seiches et shiitakés en tempura, légumes croquants mayonnaise au yuzu (version veggie possible)

Gunkan saumon et thon épicé, riz à sushi enrobé de saumon, tartare de thon-avocat, mayonnaise légèrement épicée

Nigiri foie gras poêlé (3 pièces), sauce teriyaki (+2,5€)

PLATS - 22 €

♥ **Croustillant de thon mariné au teriyaki et sésame**, petits légumes

Merlu de nos côtes à la plancha, laqué au tamarin, miel et piment doux

Crispy Rice Koya, riz sauté croustillant aux crevettes et pluma de porc

Cuisse de canard confit, laquée au miso rouge

Paleron Angus IGP Uruguay grillé, sauce chimichurri

Tonkotsu Ramen, bouillon de poulet crémeux, nouilles fraîches, poitrine braisée, œuf mariné et herbes fraîches

Okonomiyaki, galette japonaise traditionnelle au lard grillé (version au tofu possible)

Chirashi saumon mariné

Tartare de saumon, concombre, mangue et avocat sur un bol de riz vinaigré

Chirashi thon mariné

Tartare de thon, concombre, mangue et avocat sur un bol riz vinaigré

ACCOMPAGNEMENTS - 4,8€

Riz sauté à la japonaise, aux légumes et saké, parfumé à la coriandre

Patatas bravas, mayonnaise au aji rocco

Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe et parmesan

Poêlée de légumes de saison

KOYA SIGNATURE - 18€

KOYA ROLLS (12 pièces)

Veggie : avocat, mangue, betterave et yuzu truffe

California saumon : avocat, concombre et cream cheese

Crevettes crispy : avocat, shiso et mayonnaise épicée

Koya Rolls Mix : 4 crevettes crispy, 4 saumon & 4 veggie

NIGIRIS (8 pièces)

Thon et sauce épicée

Saumon et aji amarillo

Bar, tobbiko et wasabi

SASHIMIS (12 pièces)

Thon / Saumon / Bar

Sashimi mix : 4 thons, 4 saumons et 4 bars

DESSERTS - 9€

♥ **Tarte aux litchis**, biscuit noisette, siphon rose verveine et sorbet litchi

Cookie au thé matcha, finger d'ananas, ganache montée coco, sorbet mangue

Sablé destructuré au yuzu, crème citron-yuzu, mandarines fraîches et sorbet citron vert

Choco power : Ganaches chocolat blanc et noir, crémeux Dolce de leche, gel passion, glace chocolat et coulis de chocolat noir au shichimi

Mochis glacés (2 parfums au choix)

Trio de glaces ou sorbets, artisanales « Maître Artisan Glacier »

Café gourmand (+2,50€)

Champagne gourmand (+7€)



ALLERGÈNES

MENU DÉGUSTATION

60€ par pers.

Nous vous proposons un accord Mets & Vins, pour sublimer votre expérience

Apéritif, vins & café - 28,90€/personne

MISE EN BOUCHE

Soupe miso, algues wakamé, tofu, shiitakés et cébette (vegan)

ENTRÉES

♥ LOVE ROLLS à partager

Makis saumon et thon, crevettes crispy et mayonnaise légèrement épicée

PLATS

1ER

♥ Croustillant de thon mariné au teriyaki et sésame, petits légumes

2EME

Cuisse de canard confit, laquée au miso rouge

DESSERT

Dégustation de nos desserts signatures

PLATS À PARTAGER HORS MENU



SPÉCIAL KOYA - 59€ (32 pièces)

12 Koya rolls : 4 crevettes crispy, 4 saumons et 4 veggies

12 Sashimis : 4 thons, 4 saumons et 4 bars

8 Nigiris : 2 thons, 2 saumons, 2 bars et 2 foie gras

Accompagné d'une salade de pousses d'épinards.

KOYA

Restaurant Japonais Péruvien

10 RUE CHEF DE VILLE, 17000 LA ROCHELLE

05 86 58 00 16