



KOYA

Restaurant Japonais Péruvien
Un voyage culinaire d'exception.

COCKTAILS

COCKTAIL KOYA	10€
Vodka, jus de goyave, citron vert, sirop de grenadine et tonic	
PISCO SOUR	12€
Pisco, jus de citron vert, sucre de canne & blanc d'œuf	
GIN TONIC	12€
Gin Bombay Sapphire, Fever Tree tonic	
TIRAMISU MARTINI	12€
Amaretto, kalhua & espresso	
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

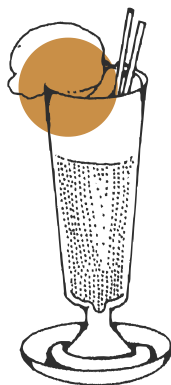
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE	9€
Sucre de canne, menthe, citron vert & Badoit rouge	
VIRGIN MOJITO FRAMBOISE, PASSION OU YUZU	10€
Sucre de canne, menthe, citron vert, Badoit rouge & purée de framboise, passion ou yuzu	
FRUITS NINJA	8€
Cocktail de jus de fruits & sirop de grenadine	
COKOYA	9€
Jus d'Ananas, 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€

NOS VINS BLANCS

	 14cl	 46cl	 75cl
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, Torrontes	-	-	33€
Mapu, Chili Reserva, Chardonnay	-	-	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

	 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€



KOYA

MENU

AU CHOIX PARMI LA CARTE

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

CORIANDRE'S LOVERS

Certains de nos plats
peuvent comporter de la
coriandre, faites-nous
savoir vos préférences.

ENTRÉES

Soupe miso, wakamé, tofu,
shiitakés et cébette 

Gyozas au poulet et légumes
sauce ponzu

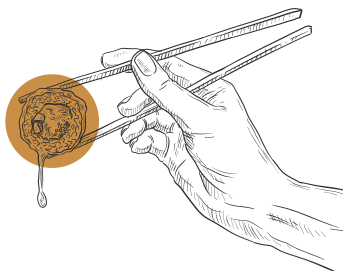
Tempura de petites seiches
sucrine & mayonnaise au yuzu

Maki California - 4 pièces au
choix : saumon, crevette crispy ou
veggie

Sashimi - 9 pièces au choix :
saumon, bar ou thon (++)suppl.)

Tataki de saumon, sauce karashi

Ceviche de bar, leche de tigre,
miso et curry doux



PLATS

Filet de de bar snacké, sauce teriyaki et petits légumes

Croustillant de thon mariné, sauce sésame et teriyaki

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

Paleron de bœuf grillé, sauce chimichurri

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

Chirashi saumon ou thon mariné :
Riz vinaigré, tartare de poisson, concombre, mangue et avocat

Assortiment Maki California saumon, crevette et veggie (12 pièces)

Assortiment Sushi thon, bar et saumon (9 pièces)

ACCOMPAGNEMENT PLAT AU CHOIX

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

DESSERTS

Cookie au thé matcha, ananas, crème coco
et sorbet mangue

Brownie au chocolat, amandes & noisettes,
crème anglaise, glace vanille

Nems banane chocolat, chantilly & glace
vanille

Mochis glacés (2 parfums au choix)

Trio de glaces ou sorbets

Café gourmand (+suppl.)

Champagne gourmand (+suppl.)



ALLERGÈNES

Végétarien 

KOYA

60€ par personne

MENU DÉGUSTATION

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 🌿

ENTRÉES

1^{er}

Ceviche de bar, leche de tigre, miso et curry doux

2^{ème}

Maki California saumon, avocat, concombre et cream cheese

PLATS

1^{er}

Croustillant de thon mariné, sauce sésame et teriyaki, petis légumes

2^{ème}

Paleron de bœuf grillé, sauce chimichurri et patatas bravas

DESSERT

Dégustation de nos desserts

Végétarien 🌿

SUR COMMANDE : SUR PLACE OU À EMPORTER

PLATEAU KOYA

32 pièces à partager - 59€

12 Makis California :

4 crevettes crispy, 4 saumons et 4 veggies

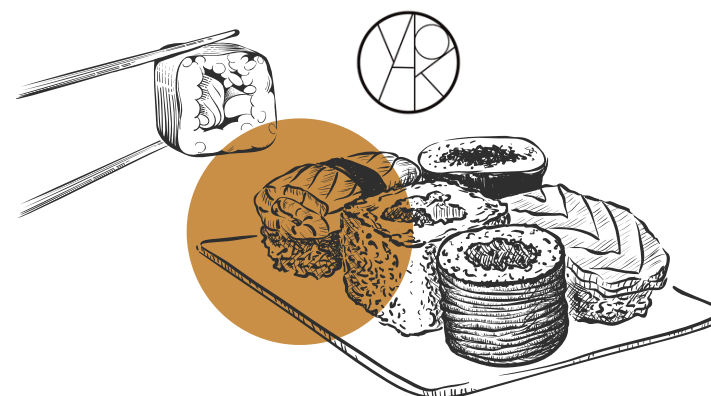
12 Sashimis :

4 thons, 4 saumons et 4 bars

9 Sushis :

3 thons, 3 saumons, 3 bars

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