



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS & SPIRITUEUX

NOS COCKTAILS « COLLECTION »

La Geisha <i>Saké, Triple sec, Jasmin</i>	120
Le Jardinier <i>Gin, Verveine, Basilic</i>	120
Le Poète <i>Vodka, Yuzu, Fleur de sureau</i>	120
Le Financier <i>Bourbon, Spéculoos, Cannelle</i>	120
Mojito <i>Rhum, Citron, Menthe</i>	120

*Tous nos cocktails sont faits maison
et agrémentés d'un bitter original*

En version virgin

NOS BIÈRES

Estrella Damm	60
Casablanca	80
Heineken	80
Leffe Brune	100

NOS SAKÉ

Nihonshu 20cl	230
Grand Cru 25cl	470

NOS SPIRITUEUX

VERMOUTHS

Martini Dry	100
Martini Blanc	100
Martini Rouge	100

ANISÉS

Pastis	100
Sambuca	100

WHISKIES

Black Label	140
Kamiki	250
Japonais Premium	380
Jack Daniel's Single Barrel	120

SINGLE MALTS

The Glenlivet 21	300
Macallan 15	200
Macallan 12	140

PORTO

Ramos Pinto	120
-------------	-----

COGNACS & ARMAGNACS

Courvoisier VS	120
Rémi Martin VSOP	250
Rémi Martin XO	350
Dartigalongue VSOP	120

VODKAS

Belenkaya Gold	80
Belvedere	140
Beluga Noble	120
Beluga Gold Line	210

GINS

The Botanist	90
Bulldog – 12 botaniques	100
Hendrick's – Essence de rose	150

TEQUILAS

Sierra Silver	80
Jose Cuervo	100
Sierra Café	150

RHUMS

Bacardi Carta Blanca	110
Clément Brun	110
Cachaça Aguacana	150

LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

Crème de Pêche	110
Crème de Cassis	110
Grand Marnier Cordon Rouge	110
Cointreau	110
Get 27	110
Amaretto	110
Grappa	110
Limoncino	110
Baileys	110
Campari	110

SHOTS

He shot me down	75
Bang bang	85
I hit the ground	95



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES

NOS FINES BOUTEILLES

Louis Roederer Cristal, 2009	5600
Krug Grande Cuvée, 165e Cuvée	5600
Laurent Perrier Grand Siècle, NM	5500
Comtes de Taittinger Rosé, 2006	6200

NOS CHAMPAGNES

Louis Roederer Blanc de Blancs	2500
Louis Roederer Rosé	2500
Louis Roederer Brut	1900
Ruinart Blanc de Blancs	3100
Ruinart Rosé	3100
Ruinart Brut	2500

À LA COUPE

Laurent Perrier Brut Premier	230
Laurent Perrier Rosé	320
Kir Royal	280

LES VINS BLANCS

GRANDS CRUS & FINES BOUTEILLES

Corton-Charlemagne – Louis Latour, 2020	3200
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – « Morgeot » – Bouchard Père & Fils, 2020	2200
Chablis 1 ^{er} cru – « L'Essence des Climats » – Maison Laroche, 2022	1200
Umbria - Cervaro Della Sala, 2016	1500

FRANCE

LA BOURGOGNE

Viré-Clessé – « Quintaine » – Guillemot-Michel	1800
Chablis – Louis Latour	900
Pouilly-Fuissé – Louis Latour	900
Ardèche – « Chardonnay » – Louis Latour	490

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre – « Belles Vignes » – Fournier Père & Fils	900
Pouilly-Fumé – Domaine Ladoucette	1200

LA VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu – « La Petite Côte » – Yves Cuilleron	1500
------------------------------------------------	------

LE SUD-OUEST

Côtes-de-Gasconne – « Les 4 Réserves » – Domaine Tariquet	660
Côtes-de-Gasconne – « Les Parcelles de l'Herré » – Domaine de l'Herré	550

LE BORDELAIS

Bordeaux – « Clarendelle » – Inspiré par Château la Mission Haut-Brion	720
---------------------------------------------------------------------------	-----

LE LANGUEDOC

Pays d'Oc – « Secret d'Assemblage » – Paul Mas	490
---------------------------------------------------	-----

MAROC

Coteaux de l'Atlas 1 ^{er} Cru – Château Roslane	820
Guerrouane – « Domaine Jirry » – Les Deux Domaines	500
Bio - Essaouira – « Perle Blanche de Mogador » – Val d'Argan	490
Meknès – Blanc de Baccari	490

MONDE

Delle Venezie – « Piccini » Pinot Grigio (Italie)	420
Catalunya – « Viña Esmeralda » (Espagne)	400
Ribera del Duero – « Protos » (Espagne)	490
Mendoza – « Trapiche Oak Cask » (Argentine)	580

AU VERRE

Chablis – Gérard Tremblay	120
Alsace – Riesling – Gustave Lorentz	100
Meknès – Blanc de Baccari	100



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & CHAMPAGNES

LES VINS ROSÉS

FRANCE

LE BORDELAIS

Bordeaux – « Clarendelle »
Inspiré par Château La Mission Haut-Brion 720

LA PROVENCE

Côtes-de-Provence – « Miraval » 880
Coteaux Aix-en-Provence – « The Palm » –
Château d'Esclans 550

LE LANGUEDOC

Languedoc – « Côtes des Roses »
– Gérard Bertrand 690

MAROC

Zaër – « Joyau » – Domaines Amal 460
Gris - Guerrouane – « Eclipse de Sahari » 490
Meknès – Domaine de Baccari 490

AU VERRE

Côtes-de-Provence – « M de Minuty » 140
Meknès – Domaine de Baccari 100

LES VINS ROSÉS

NOS FINES BOUTEILLES & GRANDS CRUS

Saint-Julien – « Gruaud Larose », 1998 5100
Saint-Estèphe – « Château Cos d'Estournel »,
2011 4800
Saint-Émilion Grand Cru – « Château
Magdelaine », 2006 3900
Echézéaux Grand Cru – « Domaine des
Perdrix » – Devillard, 4800
Ribera del Duero – « Alion », 2015 3600
Toscana – « Guado al Tasso » – Antinori, 2015 3800
Saint-Julien – « Château Talbot », 2010 3500

Rioja – « Cirsion »
– Bodegas Roda, 2012 4500

Saint-Estèphe
– « La Dame de Montrose », 2015 2100

Saint-Julien
– « Château Lalande-Borie », 2016 1800

Margaux – « Baron de Brane », 2016 1600

Pauillac
– « L'Héritier de Grand-Puy Ducasse », 2014 1250

Puisseguin-Saint-Émilion
– « Château Clarisse », 2018 1200

Haut-Médoc – « Château Malescasse », 2016 1200

Saint-Émilion-Grand-Cru
– « Château Petit Val », 2015 1290

FRANCE

LE BORDELAIS

Margaux – « Château du Grand Soussans » 900

Saint-Émilion – « Château Tour du Pas Saint-Georges » 890

Haut-Médoc – « Le Second de Camensac » 790

Canon Fronsac – « Château Tour Canon » 650

Graves – « Château Respide » 590

Bordeaux – « Jean-Pierre Moueix » 460

Bordeaux Supérieur – « Haut Florin » 450

Bio - Bordeaux –
« Château Monfort de Larnaveille » 390



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & CHAMPAGNES

LA BOURGOGNE

Santenay – « Clos de Malte » – Louis Jadot	1900
Bourgogne – « Domaine Valmoissine » – Louis Latour	590

LA VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape – « Télégramme »	1500
Crozes-Hermitage – « Les Launes » – Delas & Frères	800

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Anjou-Saumur – « Château de Fesles »	720
Saumur-Champigny – Thierry Germain	610

MAROC

Coteaux de l'Atlas 1 ^{er} Cru – Château Roslane	740
Guerrouane – JM Raynal – Les Deux Domaines	620
Guerrouane – Azayi – Zayane	590
Meknès – Première de Baccari	550

MONDE

La Province du Cap – « Classique Vintage » – Rupert & Rothschild (<i>Afrique du Sud</i>)	1300
Rioja – « Sela » – Bodegas Roda (<i>Espagne</i>)	650
Mendoza – « Trapiche Oak Cask » (<i>Argentine</i>)	880
Bio Rioja – « La Montesa » Palacios Remondo (<i>Espagne</i>)	840
Chianti – « Mario Primo Rossa » (<i>Italie</i>)	550
Rioja – « Crianza » – Ramon Bilbao (<i>Espagne</i>)	490

AU VERRE

Bordeaux – Jean-Pierre Moueix	120
Sancerre – « Pinot Noir » – F de Fournier	120
Meknès – Domaine de Baccari	100



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX MINÉRALES

Sidi Ali	45
Oulmès	55
Acqua Panna	55
San Pellegrino	55

LES SODAS

Oulmès 25cl	50
Coca-Cola Coca Zéro	50
Schweppes Citron Tonic	50
Sprite	

NOS THÉS GLACÉS «COLLECTION»

Kamiloli Ice Tea – « Strength » <i>100% Matcha</i>	80
Kamiloli Ice Tea – « Wellness » <i>Rooibos Caramel Cannelle</i>	80
Kamiloli Ice Tea – « Detox » <i>Darjeeling / Cerises sauvages / Framboises</i>	80

NOS JUS & COCKTAILS DE FRUITS

Vitalizing <i>Orange / Carotte / Cannelle</i>	60
Rejuvenating <i>Orange / Framboise / Basilic</i>	60
Stimulating <i>Citron / Gingembre</i>	80

LES BOISSONS CHAUDES

LA COLLECTION KAMILOLI TEA

Thé « Dynamic wake-up » <i>Thé Noir, Bergamote</i>	80
Thé « Full detox » <i>Oolong, Cacao</i>	80
Thé « Strength » <i>Thé Vert, Pomme Verte</i>	80
Thé « Hojicha » <i>Hojicha, Gingembre, Badiane</i>	80
Infusion « Refresh » <i>Verveine, Camomille</i>	80
Infusion « Digestive health » <i>Rooibos, Datte, Réglisse</i>	80

NOS THÉS JAPONAIS

Gyokuro <i>Thé vert Premium</i>	120
Matcha	80
Sencha Shimizu <i>Thé vert Premium</i>	80
Genmaicha	80
Hôjicha	80

LES CAFÉS

NESPRESSO

Ristretto Intenso	30
Espresso Brazil	30
Decaffeinato Lungo	40

ZERO ROBUSTA

Blend Intense	40
---------------	----



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES METS

STARTERS

Edamame au sel	80
Huîtres de Dakhla, sauce ponzu 3p	120
Rouleaux de printemps aux aubergines marinées et kimchi	160
Itamemono de gambas, épinards et kinoko à la tomate	180

SALADS

Salade d'algues kukiwakamé	90
Salade de champignons et fromage de chèvre	210
Salade de tempura de gambas au parmesan	180
Salade de la mer, aux sashimi et nori	160

CRUDOS

Ceviche de loup, sauce au piment vert	190
Cocktail de sashimi et légumes de saison au yuzukosho	170
Carpaccio de thon à la truffe	240
Tataki de boeuf à l'ail	180

FRIED DELICACIES

Karaage de poulet fermier aux poireaux, sauce tartare aux câpres	160
Tempura variés accompagnés de sel au curry et tsuyu	210
Tempura de légumes	170
Ebi-mayo	210

RAVIOLIS

Yaki-gyoza poêlés au boeuf 5p	100
Sui-gyoza aux crevettes, sauce piquante 5p	150
Siumai au boeuf 4p	160
Wonton au poulet dans un bouillon 5p	170

CAVIAR KALUGA ILOLI BY LIANOZOFF

Caviar de qualité supérieure à la texture ferme contrastant avec la douceur de son goût aux notes iodées et arômes de fruits secs, le Kaluga ILOLI est désormais disponible à la carte.

Dégustation pure (boîte de 20g)	990
Tsutsumi sushi 1p	220
Tsutsumi sushi 5p	1000

SASHIMI

Saumon 9p	160
Thon 9p	160
Assortiment 15p	300

NIGIRI

Saumon 5p	160
Saumon grillé, sauce aux poireaux 5p	160
Thon 5p	160
Aubergine 5p	150
Assortiment 10p	340

MAKI

Tartare de thon negitoro 8p	130
Tartare de saumon 8p	130
Tartare de daurade et ciboulette 8p	120
Concombre et prune salée 8p	100
Rillettes de thon crémeuses au kimchi 8p	130

URAMAKI

California Classic au saumon ou thon et avocat 8p	130
California Spicy au thon et avocat, sauce spicy 8p	140
California Ebi aux tempura de gambas 8p	140
California Chicken au karaage de poulet 8p	180
California Unagi anguille-foie gras 8p	180
California Iloli trilogie de poisson 8p	170



I L O L I

JAPANESE GASTRONOMY

LA CARTE DES METS

DONBURI

Tendon aux tempura	210
Karaage don	210
Kaisen don aux sashimi variés	290
Umi oyako don aux sashimi de saumon snacké & ikura	340
Unajyu à l'anguille grillée	320
Minidon de tataki de boeuf sauce kimijôyu à la truffe	160
Minidon de sashimi de saumon sauce kimijôyu à la truffe	180

NOODLES

Râmen aux fruits de mer dans un dashi au sel	240
Râmen dans un bouillon laiteux de poulet et pieds de veau, à l'huile d'ail noir	190
Yakisoba sautés aux légumes	190
Yakisoba, sauce gluante au boeuf	240

FISH & MEATS

Sumibiyaki de bar, sauce teriyaki à la truffe	290
Filet de Saint-Pierre, sauce aux haricots noirs	280
Teppanyaki de boeuf, beurre maître d'hôtel au soja	290
Entrecôte, sauce aux oignons	280

EXTRAS

Misoshiru soupe miso	50
Gohan bol de riz blanc	30
Furikake mélange salé de condiments séchés et sésame	20
Yasai assiette de légumes de saison croquants	210

KIDS MENU

Bento composé d'onigiri, salade, sashimi de saumon, karaage de poulet, accompagné d'un dessert et d'un jus de fruits maison.	250
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

SWEETS (BUT NOT TOO SWEET)

TAKESHI KITANO Cheesecake façon Hokkaïdo	120
KENZO TAKADA Moelleux au matcha et chocolat guanaja	120
JYUNICHIRO KOIZUMI Pavlova aux fruits de saison et yuzu	120
HIDETOSHI NAKATA Tiramisu rose-litchi	120
YUKIO MISHIMA Tokyo-Brest au kinako	120
YAYOI KUSAMA Roll cake à la mangue & noix de coco	120
LE PALCHÉLO Panna cotta au sencha & fruits de la passion	120
LE MIU Soufflé au thé vert & saké (à commander en début de repas)	120
LE RATHGEBER Crème au caramel beurre salé parfumé au hōjicha	120
LE SHÛKAN Dessert de la semaine	120
ICE-CREAMS	
Mochi au sésame noir en soupe de lait de coco 3 boules	120
Mochi-ice au matcha et fruits de la passion 2 boules	120
Glaces Vanille Matcha Caramel beurre salé Amlou Earl Grey 2 boules	90
Sorbets Chocolat Fruits rouges Fruits exotiques Pamplemousse-verveine Yaourt 2 boules	90



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

DINE-IN MENU

STARTERS

Salted Edamame	80
Dakhla oyster, ponzu jelly 3p	120
Eggplant Spring rolls and kimchi 6p	160
Shrimps, spinach and mushrooms panfried with a tomato sauce	180

SALADS

Kukiwakamé seaweed salad	90
Mushrooms and goat cheese salad	210
Shrimp tempura salad with parmigiano	180
Sashimi & seaweeds salad	160

CRUDOS

Sea bass ceviche, with jalapeño dressing	190
Sashimi cocktail with yuzukosho sauce	170
Tuna carpaccio with truffle sauce	240
Beef tataki with garlic	180

FRIED DELICACIES

Japanese fried chicken, with leek and capers tartar sauce	160
Mixed tempura accompanied with curry salt and tsuyu	210
Vegetables tempura	170
Ebi-mayo -fried shrimps with spicy mayonnaise	210

RAVIOLIS

Beef gyoza 5p	100
Shrimps and ginger boiled gyoza with hot sauce 5p	150
Siumai - beef dumpling 4p	160
Chicken wonton in a broth 5p	170

CAVIAR KALUGA ILOLI BY LIANOZOFF

Caviar tasting packing 20g	990
Tsutsumi sushi 1p	220
Tsutsumi sushi 5p	1000

SASHIMI

Salmon 9p	160
Tuna 9p	160
Assortment 15p	300

NIGIRI

Salmon 5p	160
Slightly grilled salmon, leek sauce 5p	160
Tuna 5p	160
Eggplant 5p	150
Assortment 10p	340

MAKI

Negitoro tuna tartare 8p	130
Salmon tartare 8p	130
Sea-bream and chives tartare 8p	120
Cucumber and japanese plum 8p	100
Creamy kimchi tuna rillettes 8p	130

URAMAKI

California Classic salmon or tuna with avocado roll 8p	130
California Spicy spicy tuna and avocado roll 8p	140
California Ebi shrimp tempura roll 8p	140
California Chicken japanese fried chicken roll 8p	180
California Unagi Eel and foie gras roll 8p	180
California Iloli three fish roll 8p	170



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

DINE-IN MENU

DONBURI

Tendon Mix tempura	210
Karaage don	210
Kaisen don various sashimi	290
Umi oyako don slightly grilled salmon sashimi and ikura	340
Unajyu grilled eel	320
Beef tataki, rice with truffle kimijôyu sauce	160
Salmon sashimi, rice with truffle kimijôyu sauce	180

NOODLES

Râmen in a dashi with seafood	240
Homemade chicken noodle soup with black garlic oil	190
Yakisoba sautéed with vegetables	190
Yakisoba with beef in a sticky sauce	240

FISH & MEATS

Charcoal-grilled sea-bream, teriyaki sauce with truffles	290
John Dory, black beans sauce	280
Beef teppanyaki, maître d'hôtel butter with soy sauce	290
Ribeye steak, onion sauce	280

EXTRAS

Misoshiru miso soup	50
Gohan japanese rice	30
Furikake	20
Yasai seasonal vegetables	210

KIDS MENU

Bento box with onigiri, a salad, salmon sashimi, Japanese-style fried chicken, with a sweet and a homemade fruit juice.	250
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

SWEETS (BUT NOT TOO SWEET)

TAKESHI KITANO Hokkaido-style cheesecake	120
KENZO TAKADA Matcha & guanaja chocolate molten cake	120
JYUNICHIRO KOIZUMI Pavlova with seasonal fruits and yuzu	120
HIDETOSHI NAKATA Rose and litchi tiramisu	120
YUKIO MISHIMA Tokyo-Brest with kinako	120
YAYOI KUSAMA Mango and coconut roll cake	120
LE PALCHÉLO Panna cotta with sencha and passion fruits sauce	120
LE MIU Matcha and sake soufflé (to be ordered at the beginning of the meal)	120
LE RATHGEBER Salted-butter caramel cream with flavours of hōjicha tea	120
LE SHŪKAN Dessert of the week	120
ICE-CREAMS Black sesame mochi in coconut soup 3 scoops	120
Matcha and passion fruits mochi-ice 2 scoops	120
Ice-creams Vanilla Matcha Salted-butter caramel Amlou Earl Grey 2 scoops	90
Sherbets Chocolate Mixed berries Exotic fruits Grapefruit & Verbena tea Yoghurt 2 scoops	90



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

メニュー

前菜		
枝豆	80	
牡蠣ポン酢 3p	120	
ナスとキムチの生春巻き 6p	160	
海老とほうれん草の炒め物、トマトソース	180	
サラダ		
茎わかめのサラダ	90	
木の子とシェーブルチーズのサラダ	210	
海老天サラダ、パルメザンと共に	180	
海鮮サラダ	160	
クルド		
鱸のセビーチェ、ハラペーニョドレッシング	190	
鮮魚と季節野菜のカクテル、柚子胡椒風味	170	
マグロのカルパッチョ トリュフ風味	240	
牛のたたき	180	
揚げ物		
鶏唐揚げ タルタルソース	160	
天ぷら盛り合わせ	210	
野菜天ぷら	170	
エビマヨ	210	
ラビオリ		
牛餃子 5p	100	
海老水餃子 5p	150	
シュウマイ 4p	160	
チキンワンタンスープ 5p	170	
キャビア・カルガ		
キャビア20グラム	990	
キャビア包み 1p	220	
キャビア包み 5p	1000	
刺身		
サーモン 9p	160	
マグロ9p	160	
盛り合せ 15p	300	
握り		
サーモン 5p	160	
炙りサーモン、ネギソース 5p	160	
マグロ 5p	160	
茄子 5p	150	
盛り合せ 10p	340	
巻		
ネギトロ8p	130	
サーモンたたき8p	130	
鯛たたき8p	120	
梅きゅうり8p	100	
シーチキンとキムチ 8p	130	
裏巻き		
サーモン・マグロアボカドロール 8p	130	
スパイシーマグロアボカドロール 8p	140	
海老天ぷらロール 8p	140	
チキン唐揚げロール 8p	180	
ウナギとフォアグラロール 8p	180	
三種ロール 8p	170	



I L O L I
JAPANESE GASTRONOMY

メニュー

丼

天井	210
唐揚げ丼	210
海鮮丼	290
炙りサーモンとイクラ丼	340
うな重	320
ミニ牛たたき丼、トリュフ黄身醤油ソース	160
ミニサーモン丼、トリュフ黄身醤油ソース	180

麺類

海鮮ラーメン	240
チキンパイタンラーメン	190
野菜焼きそば	190
牛あんかけ焼きそば	240

肉・魚

スズキの炭火焼き、照り焼きソース	
トリュフ風味	290
的鯛、ブラックビーンズソース	280
牛フィレ肉のステーキ、エスカルゴバター	290
ローストビーフ玉ねぎソース	280

追加

味噌汁	50
白ご飯	30
ふりかけ	20
季節の野菜	210

キッズメニュー

お子様弁当、おにぎり、サラダ、サーモン刺身、チキン唐揚げ、デザート、フルーツジュース	250
--------------------------------------------	-----

スイーツ

TAKESHI KITANO

チーズケーキ	120
--------	-----

KENZO TAKADA

抹茶のフォンダン・ショコラ	120
---------------	-----

JYUNICHIRO KOIZUMI

季節の果物と柚子のパブロヴァ	120
----------------	-----

HIDETOSHI NAKATA

ローズとライチのティラミス	120
---------------	-----

YUKIO MISHIMA

きな粉のパリブレスト	120
------------	-----

YAYOI KUSAMA

マンゴとココナッツのロールケーキ	120
------------------	-----

LE PALCHÉLO

煎茶とパッションフルーツのパンナコッタ	120
---------------------	-----

LE MIU

抹茶と酒のスフレ (事前のご注文をお願いします)	120
-----------------------------	-----

LE RATHGEBER

ほうじ茶風味の塩キャラメルクリーム	120
-------------------	-----

LE SHÛKAN

週替わりデザート	120
----------	-----

ICE-CREAMS

黒胡麻餅 ココナッツミルクソース 3個	120
------------------------	-----

抹茶とパッションフルーツの餅アイス 2個	120
-------------------------	-----

バニラ 抹茶 塩キャラメル アムルー アール グレー のアイスクリーム 2個	90
------------------------------------------------------	----

チョコレート ベリー エキゾチックフルーツ グレープフルーツとバーベナ ヨーグルトの シャーベット 2個	90
-----------------------------------------------------------------------	----