



CARTE DU MIDI



こんにちは ようこそ!

Konnichiwa, yōkoso!

Bonjour, soyez les bienvenus



Merci de préciser aux serveur(s) tout régime alimentaire spécifique.

ENTREES / 前菜

Soupe miso	- - - - -	3.50
Tsukemono (Pickles) du jour	- - - - -	3.50
Salade du jour	- - - - -	4.00
Portion de riz	- - - - -	4.00
Edamame (Fèves de Soja)	- - - - -	5.00
Agedashi tofu (tofu frit)	- - - - -	5.00
Hiyayakko (Pavé de Tofu)	- - - - -	6.00



ONIGIRI / おにぎり

Boulettes de riz parfumé, moulées à la main de forme triangulaire. Enveloppées d'une feuille d'algue nori.

1 PIECE (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	4.00
2 PIECES (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	7.00
+ Accompagnements (soupe miso + Salade + Tsukemono)	- - - - -	14.00

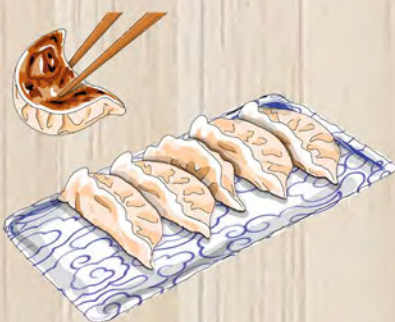


TAKOYAKI / たこ焼き

Spécialité d'Osaka.

Boulettes de pâte moelleuse enrobant un morceau de poulpe, le tout recouvertes d'une sauce sucrée, de mayonnaise et de copeaux de bonito séchés (Katsuobushi).

3 pièces	- - - - -	4.00
6 pièces	- - - - -	7.00



GYOZA / 餃子 (part 5)

Garnis d'une farce à base de légumes ou de poulet, ces délicieux raviolis japonais sont grillés d'un côté et cuits à la vapeur de l'autre.

Yasai (légumes)	- - - - -	6.00
Niku (viande)	- - - - -	6.00

PLATS / 主菜



OKONOMIYAKI / お好み焼き

okonomi : "ce que vous voulez" et yaki : "Grillé"

Mélange de pancake et d'omelette recouvert d'une sauce sucrée okonomi, de mayonnaise et de copeaux de bonito séchés (Katsuobushi)(possible sans).

Yasai (légumes de saison)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12.00
Ebi (Crevettes)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14.00
Bacon grillé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14.00



HIYASHI UDON / 冷やしうどん

Nouilles Udon (blé) fraîches accompagnées de diverses garnitures dans un bouillon froid .

YASAI HIYASHI UDON (concombre,tomates, œufs, tenkasu(flocons de tempura)) 	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14.00

HIYASHI UDON ÉBI (légumes et tempura de crevettes)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.00
Supplément crevettes	+2.00																			

HIYASHI UDON TORI NIKU (légumes et poulet)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.00
Supplément poulet	+2.00																			

* Plats végétariens 



DONBURI / どんぶり

Plat composé d'un grand bol de riz sur lequel on dispose toutes sortes de garnitures (tempura, viandes, poissons, légumes...).

YASAI TENDON (légumes de saison en tempura) 	- - - - -	12.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	14.00
EBI TENDON (crevettes et légumes de saison en tempura)	- - - - -	13.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	15.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
HONJISU NO DONBURI (donburi du jour)	- - - - -	13.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	15.00

TONKATSU / とんかつ

Tranche de porc pané avec sa sauce sucrée, servie avec des lamelles de choux froides et son riz.



TONKATSU	- - - - -	14.00
+Accompagnements (tsukemono + salade)	- - - - -	16.00



AGEBITASHI / 揚げ浸し

Légumes d'été (principalement courgettes, aubergines et poivrons) frit(ageh) puis marinés (hitashi)

AGEBITASHI 	- - - - -	12.00
+Accompagnements (tsukemono + salade)	- - - - -	14.00

DESSERTS / デザート



GLACES ET SORBETS - - - - - 4.00
(Une boule, Parfums en fonction de la saison demander aux serveurs(es).)



MOCHI GLACES - - - - - 3.50
(Parfums en fonction de la saison demander aux serveurs(es).)



FINANCIER AU MATCHA - - - - - 7.50
(thé vert moulu)



DORAYAKI - - - - - 7.50
(2 pancakes garnis d'une purée de haricots rouge sucrée)

DESSERT DU JOUR - - - - - 7.50

MENU ENFANT / キッズメニュー



(jusqu'à 10 ans)
1 Onigiri
+
1 mini Tonkatsu
ou
2 Tempura crevettes
+
1 Glace ou 1 Mochi glacé
+
1 Sirop ou 1 Coca
=
9.00



SOFTS / ソフト

Ramune 20cl	- - - - -	4.00
(limonade japonaise)		
coca cola/coca cola zero 33cl	- - - - -	3.50
schweppes 33cl	- - - - -	3.50
(Tonic /Lemon)		
San Pellegrino 50cl	- - - - -	3.50
Jus de fruits 20cl	- - - - -	3.50
(Orange, Pamplemousse, Pomme, Fraise, Mangue)		
Sirop à l'eau	- - - - -	3.50
(Grenadine, Framboise, Cerise)		

BOISSONS CHAUDES / 温かい飲み物



Thé vert à volonté	- - - - -	3.00
Genmaichabio (thé vert & riz grillé) servi chaud ou froid à la demande.		
Thé de dégustation Sencha(thé vert nature, tonique et rafaichissant)	- - - - -	4.00
Thé de dégustation Hojicha bio (thé vert grillé , très léger, arôme boisé)	- - - - -	4.00
Tisane sobacha (tisane de sarrasin grillé, sans théine)	- - - - -	4.00
Café (expresso/allongé/décaféiné)	- - - - -	2.50

COCKTAILS SANS ALCOOL / ノンアルコールカクテル

Nekomata 40cl	- - - - -	6.00
(Orange, Ramune, grenadine, citron vert)		
Ponyo 40cl	- - - - -	6.00
(Ramune, Fraise, Pamplemousse)		
Super Saiyan 20cl	- - - - -	6.00
(Ramune, pomme, mangue, shichimi)		
Mohiicha 40cl	- - - - -	6.00
(citron vert, shiso, yuzu, thé vert, eau pétillante)		

COCKTAILS / カクテル



Tengu 20cl	- - - - -	8.00
(saké, fraise et gingembre frais)		
Kitsune 20cl	- - - - -	8.00
(saké, liqueur yuzu, orange, mangue)		
Shiba inu	- - - - -	8.00
(saké pétillant, pamplemousse)		
Mohiito 40cl	- - - - -	8.00
(citron vert, shiso ou menthe, yuzu,nikka,eau pétillante)		
Mohiito impérial 40cl	- - - - -	9.00
(citron vert, shiso ou menthe, yuzu,nikka,saké pétillant)		
Kir japonais 15cl	- - - - -	8.00
(saké + liqueur : yuzu, umesu, umeshu gingembre)		
Kir royal japonais 15cl	- - - - -	9.00
(saké pétillant + liqueur : yuzu,umeshu, umeshu gingembre)		

BIERES / ビール

Asahi 33cl (pointe d'amertume)	- - - - -	4.00
Sapporo 33cl(note fruitée)	- - - - -	4.00

VINS / ワイン



Vin Blanc CHENIN BIO Domaine des Rochelles, 2017									
le Verre 12cl	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00
la Carafe 25cl	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
la Bouteille 70cl	-	-	-	-	-	-	-	-	20.00
Vin blanc CHARDONNAY Domaine des Rochelles, 2018 (légère note de terre)									
le Verre 12cl	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00
la Carafe 25cl	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
la Bouteille 70cl	-	-	-	-	-	-	-	-	20.00
Vin Rosé de Loire Domaine des 3 Monts, 2018									
le Verre 12cl	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00
la Carafe 25cl	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
la Bouteille 70cl	-	-	-	-	-	-	-	-	20.00
Vin Rouge ANJOU ROUGE BIO Domaine des Rochelles, 2016									
le Verre 12cl	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00
la Carafe 25cl	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
Vin Rouge ANJOU ROUGE PRESTIGE Domaine des 3 Monts, 2017									
le Verre 12cl	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00
la Carafe 25cl	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
Vin Rouge ANJOU VILLAGE Domaine des 3 Monts, 2016									
la Bouteille 70cl	-	-	-	-	-	-	-	-	22.00
Vin Rouge MALBEC Domaine des Rochelles, 2018									
la Bouteille 70cl	-	-	-	-	-	-	-	-	22.00

UMESHU (VIN DE PRUNE JAPONAIS) TAKARA

le Verre 15cl	-	-	-	-	-	-	-	-	6.00
la Bouteille 70cl	-	-	-	-	-	-	-	-	20.00

NIHONSHYU (SAKE) / 日本酒

HONSHUICHI (légère note florale et fruitée)									
le verre 5cl	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00
la Bouteille 40cl	-	-	-	-	-	-	-	-	35.00
ÔYAMA (légère note acidulée)									
le verre 5cl	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00
la Bouteille 40cl	-	-	-	-	-	-	-	-	35.00
Saké du moment									
le verre 5cl	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00
la Bouteille 40cl	-	-	-	-	-	-	-	-	35.00
Mio 15cl (saké pétillant)									
le verre 15cl	-	-	-	-	-	-	-	-	15.00
Mio 30cl (saké pétillant)									
le verre 30cl	-	-	-	-	-	-	-	-	30.00

LES WHISKYS / ウイスキー

Nikka 6cl (légèrement tourbé)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50
Akashi 6cl (légèrement fleuri)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50
Samurai 6cl (akashi citron vert)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50
High Ball 40cl (citron, nikka, menthe, schweppes tonic)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50
yamazakura 6cl	-	-	-	-	-	-	-	-	9.00



LES GINS / ジン

Gin Japonais	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50
Gin Tonic (Gin Japonais, schweppes tonic)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50

DIGESTIFS / 食後酒

Liqueur (yuzu, umeshu)	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00
umesho glacé (boule de glace umeshu arrosé de vin de prune)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50
Colonel Japonais (sorbet de votre choix arrosé de saké)	-	-	-	-	-	-	-	-	7.50



PAKU PAKU



Nos Horaires d'ouverture :

Mardi :	12h00-14h00	19h00-21h30
Mercredi :	12h00-14h00	19h00-21h30
Jeudi :	12h00-14h00	19h00-21h30
Vendredi :	12h00-14h00	19h00-21h30
Samedi :	12h00-14h00	19h00-21h30

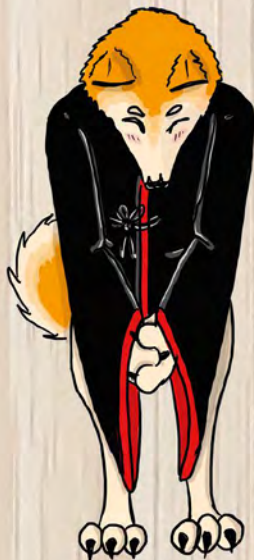


Tel : 02 53 20 71 42



Réservation par SMS au : 06 46 35 41 79

32 rue Bressigny 49000 Angers



どうぞお召し上がりください

dôzo omeshiagarikudasai

Merci, Bon appétit

