



CARTE DU MIDI



こんにちは ようこそ!

Konnichiwa, yōkoso!

Bonjour, soyez les bienvenus



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

ENTREES / 前菜

Soupe miso	4.00
Tsukemono (Pickles) du jour	4.00
Salade du jour	4.00
Portion de riz	4.00
Edamame (Fèves de Soja)	5.00
Agedashi dofu (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

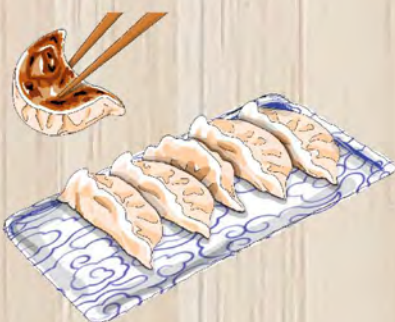


TAKOYAKI / たこ焼き

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 ou carottes) 	- - - - -	12.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	- - - - -	14.00
HIYASHI UDON ÉBI (légumes et 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 (limonade japonaise)	4.00
coca cola/coca cola zero 33cl	3.50
schweppes 33cl (Tonic /Lemon)	3.50
San Pellegrino 50cl	3.50
Jus de fruits 20cl (Orange, Pamplemousse, Pomme, Fraise, Mangue)	3.50
Sirop à l'eau (Grenadine, Framboise, Cerise, Fraise, Citron, Menthe, Pêche)	3.50

BOISSONS CHAUDES / 温かい飲み物



Thé vert à volonté	3.00
Genmaichabio (thé vert & riz grillé) servi chaud en hiver et froid en été.	
Thés de dégustation Sencha (thé vert nature, tonique et rafaichissant)	4.00
Thés 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 (Orange, Ramune, grenadine, citron vert)	6.00
Ponyo 40cl (Ramune, Fraise, Pamplemousse)	6.00
Super Saiyan 20cl (Ramune, pomme, mangue, shichimi)	6.00
Mohiicha 40cl (citron vert, shiso, yuzu, thé vert, eau pétillante)	6.00

COCKTAILS / カクテル



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

BIERES / ビール

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

VINS / ワイン



Vin Blanc Tourraine Sauvignon Domaine François Cartier		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	20.00
Vin Rosé Pays D'Oc Syrah Grenach Cinsault Domaine de la Provenquière		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	20.00
Vin Rouge Cote Catalane Grenache Noir J'ai rendez vous avec vous		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	20.00
Vin Rouge Coteaux du Pont du Gard Montfrin la Tour		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	20.00

UMESHU (VIN DE PRUNE JAPONAIS) TAKARA

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

NIHONSHYU (SAKE) / 日本酒

Kimoto junmai (légère note florale et fruitée)		
le verre 5cl	- - - - -	5.00
la Carafe 15cl	- - - - -	14.00
la Bouteille 40cl	- - - - -	35.00
Wings of fortune (légère not acidulée)		
le verre 5cl	- - - - -	5.00
la Carafe 15cl	- - - - -	14.00
la Bouteille 40cl	- - - - -	35.00
Saké du moment		
le verre 5cl	- - - - -	5.00
la Carafe 15cl	- - - - -	14.00
la Bouteille 40cl	- - - - -	35.00
Mio 15cl (saké pétillant)	- - - - -	15.00



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



LES GINS / ジン

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

DIGESTIFS / 食後酒

umeshu glacé (boule de glace umeshu arrosé de vin de prune)	- - - - -	7.50
Colonel Japonais (sorbet de votre choix arrosé de saké)	- - - - -	7.50

Les illustrations sont non contractuelles.

Illustrations réalisées par @Orely dmb



PAKU PAKU



Nos Horaires d'ouverture :

Mardi : 12h00-14h00
Mercredi : 12h00-14h00 19h30-22h00
Jeudi : 12h00-14h00 19h30-22h00
Vendredi : 12h00-14h00 19h30-22h00
Samedi : 12h00-14h00 19h30-22h00



Tel : 02 40 35 74 91



14 rue Talensac 44000 Nantes

どうぞお召し上がりください

dōzo omeshiagarikudasai

Merci, Bon appétit

