



CARTE DU SOIR



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



ONIGIRI / おにぎり

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

1 pièce (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	4.00
2 pièces (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	7.00

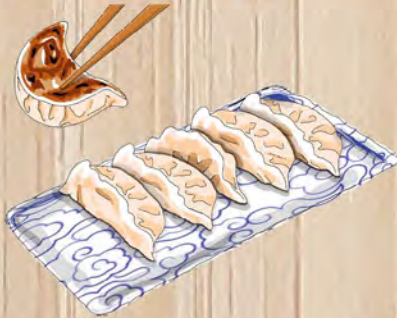
TAKOYAKI / たこ焼き

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 bonite séchés (Katsuobushi).



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



GYOZA / 餃子

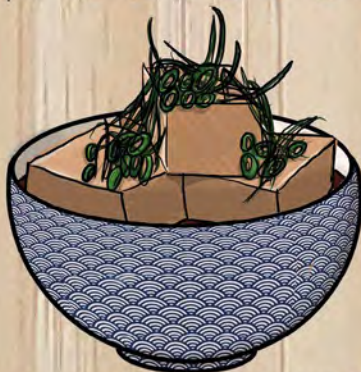
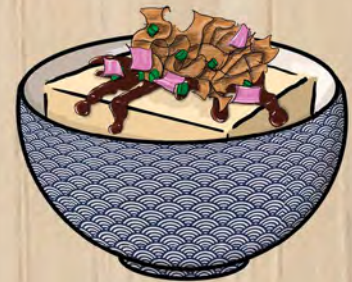
Garnis d'une farce à base de légumes ou de poulet, ces délicieux raviolis japonais sont grillés d'un côté et cuits à la vapeur de l'autre.

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

HIYAYAKKO / ひややっこ

Pavé de tofu frais posé sur une sauce soja salée, recouvert de gingembre et d'oignon vert, de copeaux de bonite séchés (version vegan possible à la demande).

1 part	- - - - -	6.00
--------	-----------	------



AGEDASHI DOFU / 揚げ出し豆腐

Morceaux de tofu frit accompagnés d'une sauce sucrée, recouverts de paillette de nori et d'oignon vert.

1 part (4 cubes)	- - - - -	5.00
------------------	-----------	------

OKONOMYAKI / 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 bonite séchés(possible sans)

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



Les Plats présentés ci-dessous sont uniquement disponibles en menu .

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) 

HIYASHI UDON EBI (légumes et crevettes)

HIYASHI UDON TORI NIKU (légumes et poulet)



TEMPURA / 天ぷら

Assortiment de beignets de légumes et de crevettes cuits dans une friture légère.

YASAI (légumes de saison) 

EBI (crevettes+ légumes de saison)

TONKATSU / とんかつ

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



AGEBITASHI / 揚げ浸し

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

DESSERTS / デザート



GLACES ET SORBETS

(Une boule, Parfums en fonction de la saison demander aux serveurs(es).)

4.00

MOCHI GLACES

(Parfums en fonction de la saison demander aux serveurs(es).)

3.50

FINANCIER AU MATCHA

(thé vert moulu)

7.50

DORAYAKI

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

7.50

DESSERT DU JOUR

7.50

MENU ENFANTS / 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





MENU TEISHOKU A /

定食 A

ACCOMPAGNEMENTS / 付け合わせ

(servis en même temps que le plat)

une soupe miso

+

tsukemono (légumes saumurés)

+

une salade

+

un bol de riz (sauf si vous prenez un Udon en plat)

+

PLAT AU CHOIX / お好みのメインディッシュ

Tempura

Hiyashi Udon

Tonkatsu

Agebitashi



ou



ou



ou



ou

Plat du jour



=

19.00

MENU TEISHOKU B /

定食 B

ACCOMPAGNEMENTS / 付け合わせ

(servis en même temps que le plat)

une soupe miso

+

tsukemono (légumes saumurés)

+

une salade

+

un bol de riz (sauf si vous prenez un Udon en plat)

+

ENTREE AU CHOIX / お好みの 前菜

5 Gyoza

6 Takoyaki

Hiyayakko

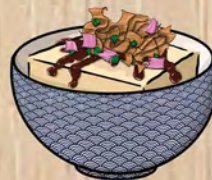
Agedashi
dofu



ou



ou



ou



+

PLAT AU CHOIX / お好みのメインディッシュ

Tempura

Hiyashi Udon

Tonkatsu

Agebitashi

Plat du jour



ou



ou



ou



ou



=

23.00

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)	-	-	-	-	-	-	-	-	15.00
Mio 30cl (saké pétillant)	-	-	-	-	-	-	-	-	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

