



パクパク  
PAKU PAKU  
LA CANTINE JAPONAISE



# 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                                                                                                | - - - - - | 4.00 |
| Tsukemono (Pickles) du jour                                                                               | - - - - - | 4.00 |
| 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

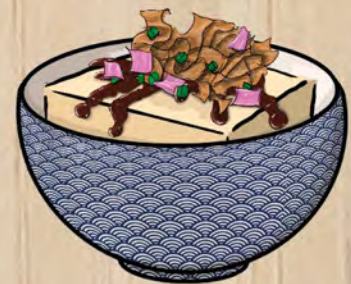
Garnis d'une farce à base de légumes ou de poulet, ces délicieux raviolis japonais sont grillés d'un côté et cuits à la vapeur de l'autre.

|                                                                                                     |           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|
| 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 |
|------------------|-----------|------|

## PLATS / 主菜

### 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, tenkatsu, 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) accompagné de son riz.

## 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



\* Plats végétariens 





# 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, Fraise, Citron, Menthe, Pêche) |           |      |

## 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                                        | - - - - - | 6.00 |
| (Orange, Ramune, grenadine, citron vert)             |           |      |
| Ponyo 40cl                                           | - - - - - | 6.00 |
| (Ramune, Fraise, Pamplemousse)                       |           |      |
| Super Saïyan 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, umeshu ,umeshu gingembre)          |           |      |
| Kir royal japonais 15cl                                    | - - - - - | 9.00 |
| (saké pétillant+ liqueur : yuzu, umeshu ,umeshu gingembre) |           |      |



## 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 |



# 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

dôzo omeshiagarikudasai

Merci, Bon appétit

