



パクパク
PAKU PAKU
LA CANTINE JAPONAISE



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	- - - - -	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 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)	- - - - -	4.50
2 PIECES (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	8.00
+ 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 bonite séchés (Katsuobushi).

3 pièces	- - - - -	4.50
6 pièces	- - - - -	8.00



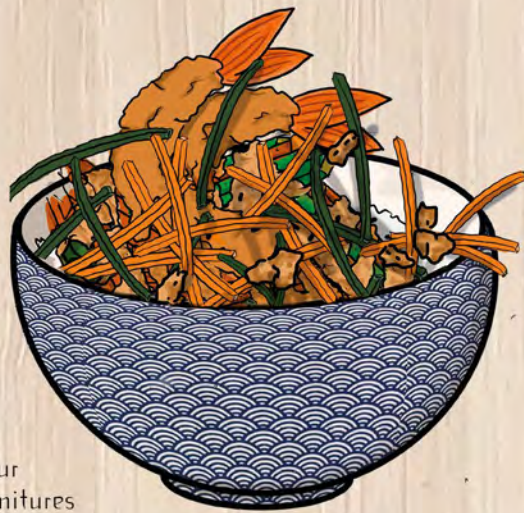
GYOZA / 餃子 (5 pièces)

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

A cartoon illustration of a plate of spaghetti. The plate is blue and filled with spaghetti, a dark meat sauce, melted white cheese, and a single meatball. A hand is holding a fork that is lifting a portion of the spaghetti. The background is a light brown, textured surface.

Illustrations réalisées par @Orely dmb



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) 	- - - - -	13.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	15.00
EBI TENDON (crevettes et légumes de saison en tempura)	- - - - -	14.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	16.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
HONJITSU NO DONBURI (donburi du jour)	- - - - -	14.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	16.00
SAUCE KATSUDON DONBURI (porc pané)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	17.00



UDON / うどん

Pâtes de froment très épaisses et gluantes, servies dans un gros bol de bouillon dashi(bouillon vegan à la demande).

YASAI UDON (légumes de saison en Tempura) 	- - - - -	13.00
YASAI KARE UDON (curry de légumes) 	- - - - -	13.00
+Accompagnements (Tsukemono +salade)	- - - - -	15.00
EBI UDON (crevettes et légumes en Tempura)	- - - - -	14.00
EBI KARE UDON (curry de légumes et tempura de crevettes)	- - - - -	14.00
+Accompagnements (Tsukemono +salade)	- - - - -	16.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
KATSU KARE UDON (curry de légumes et son porc pané)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (Tsukemono +salade)	- - - - -	17.00

DESSERTS / デザート



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



FINANCIER AU MATCHA - - - - - 7.50
(financier au 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 Mochi glacé

+

1 Sirop ou 1 Coca ou 1 Jus de fruit

=

10.00



SOFTS / ソフト

Ramune 20cl	- - - - -	4.50
(limonade japonaise)		
coca cola/coca cola zero 33cl	- - - - -	4.00
schweppes 33cl	- - - - -	4.00
(Tonic /Lemon)		
San Pellegrino 50cl	- - - - -	4.00
Jus de fruits 20cl	- - - - -	4.00
(Orange, Pamplemousse, Pomme, Fraise, Mangue)		
Sirap à l'eau	- - - - -	4.00
(Grenadine, Framboise, Cerise, Fraise, Citron, Menthe, Pêche)		

BOISSONS CHAUDES / 温かい飲み物



Thé vert à volonté	- - - - -	4.00
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	- - - - -	6.50
(Orange, Ramune, grenadine, citron vert)		
Ponyo 40cl	- - - - -	6.50
(Ramune, Fraise, Pamplemousse)		
Super Saiyan 20cl	- - - - -	6.50
(Ramune, pomme, mangue, shichimi)		
Mohiicha 40cl	- - - - -	6.50
(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)	- - - - -	4.50
Sapporo 33cl(note fruitée)	- - - - -	4.50

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	-	-	-	-	-	-	-	-	6.00
la Carafe 33cl	-	-	-	-	-	-	-	-	35.00

ÔYAMA (légère note acidulée)

le verre 5cl	-	-	-	-	-	-	-	-	6.00
la Carafe 33cl	-	-	-	-	-	-	-	-	35.00

Saké du moment

le verre 5cl	-	-	-	-	-	-	-	-	6.00
la Carafe 33cl	-	-	-	-	-	-	-	-	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)	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
Akashi 6cl (légèrement fleuri)	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
Samurai 6cl (akashi citron vert)	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
High Ball 40cl (citron, nikka, menthe, schweppes tonic)	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
yamazakura 6cl	-	-	-	-	-	-	-	-	9.00



LES GINS / ジン

Gin Japonais	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
Gin Tonic (Gin Japonais, schweppes tonic)	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00

DIGESTIFS / 食後酒

Liqueur (yuzu, umeshu)	-	-	-	-	-	-	-	-	6.00
------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	------



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

dōzo omeshiagarikudasai

Merci, Bon appétit

