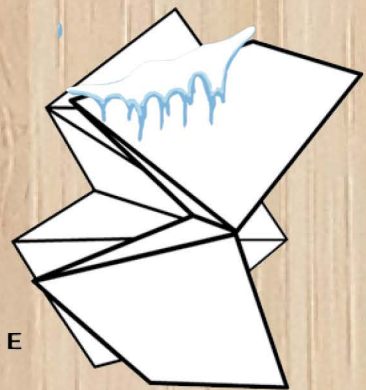




パクパク
PAKU PAKU
LA CANTINE JAPONAISE



CARTE DU SOIR

こんにちはようこそ

Konnichiwa yōkoso

Bonjour, soyez les bienvenus

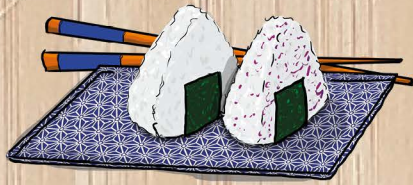


Merci de préciser aux serveur(s) tout régime alimentaire spécifique.

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) 	- - - - -	4.50
2 pièces (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	8.00

TAKOYAKI / たこ焼き

Spécialité d'Osaka.

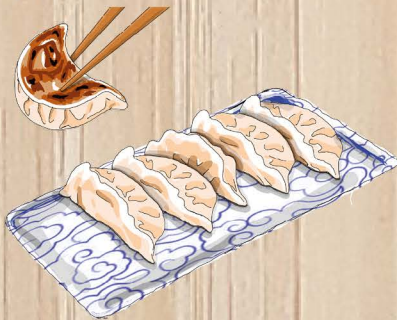
Boulettes de pâte moelleuse enrobant un morceau de poulpe, le tout recouvertes d'une sauce sucrée, de mayonnaise et de copeaux de bonite séchés (Katsuobushi).



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

GYOZA / 餃子

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.

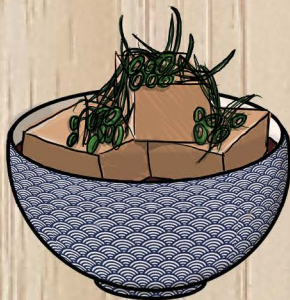
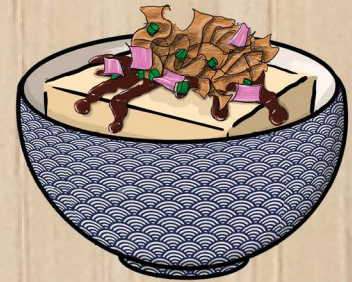


Yasai (légumes) 	- - - - -	6.00
Niku (viande)	- - - - -	6.00

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 paillettes de nori et d'oignon vert.

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

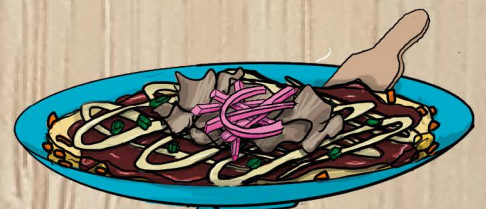
PLATS / 主菜

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 bonite séchés (possible sans)

Yasai (légumes de saison)	- - - - -	13.00
Ebi (Crevettes)	- - - - -	15.00
Bacon grillé	- - - - -	15.00



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



TONKATSU / とんかつ

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

KARE RAISU / カレーライス

Curry japonais à base de légumes (Carottes, pommes de terre, oignons), servi dans une assiette de riz.

YASAI KARE (curry de légumes) 

EBI KARE (curry de légumes et Tempura crevettes)

KATSU KARE (curry de légumes et son porc pané)

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)



UDON / うどん

Pâtes de froment très épaisses et gluantes, servies dans un gros bol de bouillon dashi.

YASAI UDON (Légumes de saison en Tempura) 

YASAI KARE UDON (Curry de légumes) 

EBI UDON (Crevettes et légumes en Tempura)

EBI KARE UDON (Curry de légumes et Tempura crevettes)

KATSU KARE UDON (Curry de légumes et son porc pané)

DESSERTS / デザート



MOCHI GLACES

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

3.50



FINANCIER AU MATCHA

(financier au 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 Mochi glacé

+

1 Sirop ou 1 Coca ou 1 Jus de fruit

=

10.00



* 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

Tonkatsu

Tempura

Udon

Karé Raisu



ou



ou

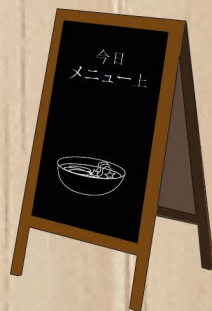


ou



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)

+

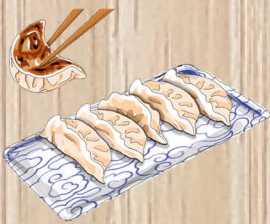
ENTREE AU CHOIX / お好みの 前菜

5 Gyoza

6 Takoyaki

Hiyayakko

Agedashi
dofu



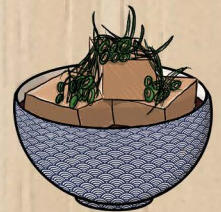
ou



ou



ou



+

PLAT AU CHOIX / お好みのメインディッシュ

Tonkatsu

Tempura

Udon

Karé Raisu

Plat du jour



ou



ou



ou



ou



=

23.00

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)		
Sirop 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 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	- - - - -	6.50
(Orange, Ramune, grenadine, citron vert)		
Ponyo 40cl	- - - - -	6.50
(Ramune, Fraise, Pamplemousse)		
Super Saïyan 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, umeshu ,umeshu gingembre)		
Kir royal japonais 15cl	- - - - -	9.00
(saké pétillant+ liqueur : yuzu, umeshu ,umeshu gingembre)		

BIERES / ビール

Kirin 33cl	- - - - -	4.50
Asahi 33cl (pointe d'amertume)-	- - - - -	4.50
Sapporo 33cl(note fruitée)-	- - - - -	4.50

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	- - - - -	6.00
la Carafe 15cl	- - - - -	17.00
la Carafe 33cl	- - - - -	35.00
Wings of fortune (légère not acidulée)		
le verre 5cl	- - - - -	6.00
la Carafe 15cl	- - - - -	17.00
la Carafe 33cl	- - - - -	35.00
Saké du moment		
le verre 5cl	- - - - -	6.00
la Carafe 15cl	- - - - -	17.00
la Carafe 33cl	- - - - -	35.00
Mio 15cl (saké pétillant)	- - - - -	15.00



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



LES GINS / ジン

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

DIGESTIFS / 食後酒

Liqueur (yuzu, umeshu ,umeshu gingembre frais)	- - - - -	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 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

