



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	- - - - -	5.00
Tsukemono (Pickles) du jour	- - - - -	5.00
Salade du jour	- - - - -	5.00
Portion de riz	- - - - -	5.00
Edamame (Fèves de Soja)	- - - - -	6.00
Agedashi tofu (tofu frit)	- - - - -	7.00
Hiyayakko (Pavé de Tofu)	- - - - -	7.00



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)	- - - - -	6.00
2 PIECES (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	11.00
+ Accompagnements (soupe miso + Salade + Tsukemono)	- - - - -	14.00

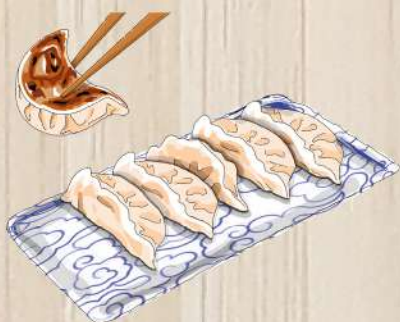


TAKOYAKI / たこ焼き

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	- - - - -	5.00
6 pièces	- - - - -	8.00



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)	- - - - -	7.00
Niku (viande)	- - - - -	7.00

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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14.00
Ebi (Crevettes)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16.00
Bacon grillé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16.00



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, œufs, tenkasu(flocons de tempura))	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16.00

HIYASHI UDON ÉBI (légumes et tempura de crevettes)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17.00
Supplément crevettes	+2.00																		

HIYASHI UDON TORI NIKU (légumes et poulet)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17.00
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) 	- - - - -	14.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	16.00
EBI TENDON (crevettes et légumes de saison en tempura)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	17.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
HONJITSU NO DONBURI (donburi du jour)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	17.00

TONKATSU / とんかつ

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



TONKATSU	- - - - -	15.00
+Accompagnements (tsukemono + salade)	- - - - -	17.00



AGEBITASHI / 揚げ浸し

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

AGEBITASHI 	- - - - -	14.00
+Accompagnements (tsukemono + salade)	- - - - -	16.00

DESSERTS / デザート



GLACES ET SORBETS - - - - - 3.50
(Une boule, Parfums en fonction de la saison demander aux serveurs(es).)



MOCHI GLACES - - - - - 5.00
(Parfums en fonction de la saison demander aux serveurs(es).)



FINANCIER AU MATCHA - - - - - 7.50
(thé vert moulu)



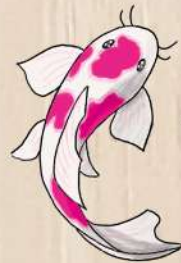
DORAYAKI - - - - - 7.50
(2 pancakes garnis d'une purée de haricots rouge sucrée)

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
=
10.00



SOFTS / ソフト

Ramune 20cl	4.50
(limonade japonaise)	
coca cola/coca cola zero 33cl	4.00
San Pellegrino 50cl	4.00
Jus de fruits 20cl	4.00
(Orange, Pamplemousse, Pomme, Fraise, Mangue)	
Sirup à l'eau	4.00
(Grenadine, Framboise, Cerise, Fraise, Citron, Menthe, Pêche)	
Thé vert froid au sirup	4.50
(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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.00
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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.00
Akashi 6cl (légèrement fleuri)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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



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

