



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	- - - - -	5.00
Tsukemono (Pickles) du jour	- - - - -	5.00
Salade du jour	- - - - -	5.00
Portion de riz	- - - - -	5.00
Edamame (Fèves de Soja)	- - - - -	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 pièce (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	6.00
2 pièces (voir saveur du jour sur l'ardoise)	- - - - -	11.00

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



GYOZA / 餃子

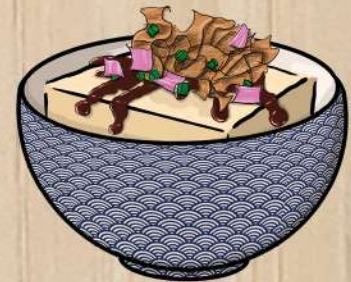
Garnis d'une farce à base de légumes ou de poulet, ces délicieux raviolis japonais sont grillés d'un côté et cuits à la vapeur de l'autre.

Yasai (légumes)	- - - - -	7.00
Niku (viande)	- - - - -	7.00

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	- - - - -	7.00
--------	-----------	------



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)	- - - - -	7.00
------------------	-----------	------

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



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

UDON / うどん

Nouilles Udon (blé) fraîches accompagnées de tempura dans un bouillon chaud .

YASAI UDON (tempura de légumes de saison)

EBI UDON (tempura de légumes et crevettes)



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).)

3.50

MOCHI GLACES

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

5.00

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

=

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

Tempura

Udon

Tonkatsu

Agebitashi



ou



ou



ou



ou

Plat du jour



=

23.00

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

Udon

Tonkatsu

Agebitashi

Plat du jour



ou



ou



ou



ou



=

29.00

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 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 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, umeshu ,umeshu gingembre)		
Kir royal japonais 15cl	- - - - -	9.00
(saké pétillant+ liqueur : yuzu, umeshu ,umeshu gingembre)		

[illegible]

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 Herault 2020 "Le Temps des Gitans"	Mas de Janiny
le Verre 12cl	- - - - - - - - - - - - - - - 4.00
a Carafe 25cl	- - - - - - - - - - - - - - - 8.00
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

[illegible]

Kimoto junmai (légère note florale et fruitée)

[illegible][illegible][illegible]

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

