



# 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
Agedashi dofu (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 <b>PIECE</b> (voir saveur du jour sur l'ardoise) 	-----	6.00
2 <b>PIECES</b> (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 bonite séchés (Katsuobushi).

3 pièces	-----	5.00
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) 	-----	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



## 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.

<b>YASAI KARE</b> (curry de légumes) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
<b>EBI KARE</b> (curry de légumes et tempura de crevettes)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
<b>KATSU KARE</b> (curry de légumes et son porc pané)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	- - - - -	18.00


\* 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...).

<b>YASAI TENDON</b> (légumes de saison en tempura) 	- - - - -	14.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	17.00
<b>EBI TENDON</b> (crevettes et légumes de saison en tempura)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	18.00
Supplément 1 crevette +2.00		
Supplément 2 crevettes +3.00		
<b>HONJITSU NO DONBURI</b> (donburi du jour)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	18.00
<b>SAUCE KATSUDON DONBURI</b> (porc pané)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	18.00



## UDON / うどん

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

<b>YASAI UDON</b> (légumes de saison en Tempura) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
<b>YASAI KARE UDON</b> (curry de légumes) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
<b>EBI UDON</b> (crevettes et légumes en Tempura)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
<b>EBI KARE UDON</b> (curry de légumes et tempura crevettes)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
Supplément 1 crevette +2.00		
Supplément 2 crevettes +3.00		
<b>KATSU KARE UDON</b> (curry de légumes et son porc pané)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	18.00



## DESSERTS / デザート



**MOCHI GLACES** - - - - - 5.00  
(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 (limonade japonaise)	4.50
coca cola/coca cola zero 33cl	4.00
schweppes 33cl (Tonic /Lemon)	4.00
San Pellegrino 50cl	4.00
Jus de fruits 20cl (Orange, Pamplemousse, Pomme, Fraise, Mangue)	4.00
Sirop à l'eau (Grenadine, Framboise, Cerise, Fraise, Citron, Menthe, Pêche)	4.00
Thé vert frais au sirop (Grenadine, Framboise, Cerise, Fraise, Citron, Menthe, Pêche)	4.50

## BOISSONS CHAUDES / 温かい飲み物



Thé vert à volonté	4.00
Genmaichabio (thé vert & riz grillé) servi chaud ou froid.	
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 (Orange, Ramune, grenadine, citron vert)	6.50
Mohiicha 40cl (citron vert, yuzu, thé vert, eau pétillante)	6.50

## COCKTAILS / カクテル



Tengu 20cl (saké, fraise et gingembre frais)	8.00
Kitsune 20cl (saké, liqueur yuzu, orange, mangue)	8.00



# BIERES / ビール

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

# VINS / ワイン



Vin Rouge ANJOU		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	22.00
Vin Rosé ANJOU		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	22.00
Vin Blanc ANJOU		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	22.00

# UMESHU (VIN DE PRUNE JAPONAIS)

le Verre 15cl	- - - - -	6.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	20.00

# NIHONSHYU (SAKE) / 日本酒



Saké du moment		
le verre 5cl	- - - - -	6.00
la Carafe 15cl	- - - - -	17.00
la Carafe 33cl	- - - - -	35.00

# 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



# 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

