



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 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

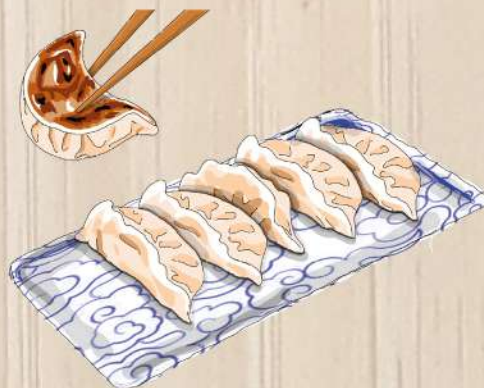


TAKOYAKI / たこ焼き

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 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.


YASAI KARE (curry de légumes) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
EBI KARE (curry de légumes et tempura de crevettes)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
KATSU KARE (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...).

YASAI TENDON (légumes de saison en tempura) 	- - - - -	14.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	17.00
EBI TENDON (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		
HONJITSU NO DONBURI (donburi du jour)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso+salade)	- - - - -	18.00
SAUCE KATSUDON DONBURI (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).

YASAI UDON (légumes de saison en Tempura) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
YASAI KARE UDON (curry de légumes) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
EBI UDON (crevettes et légumes en Tempura)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
EBI KARE UDON (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		
KATSU KARE UDON (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	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)	
Thé vert frais au sirop	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.	
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)	
Mohiicha 40cl	6.50
(citron vert, 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)	

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 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)

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 40 35 74 91

14 rue Talensac 44000 Nantes



どうぞお召し上がりください

dōzo omeshiagarikudasai

Merci, Bon appétit

