



CARTE DU MIDI



こんにちは ようこそ!



Konnichiwa, yōkoso!

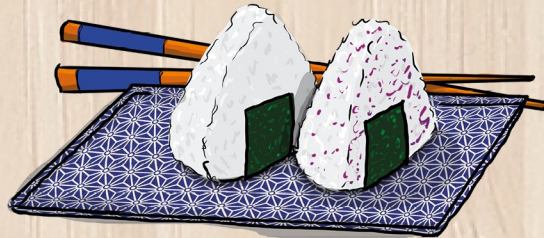
Bonjour, soyez les bienvenus



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

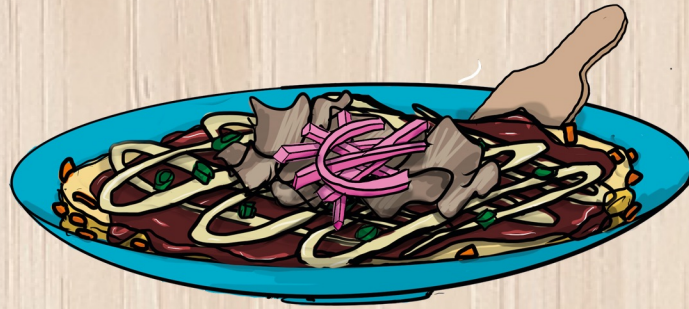


GYOZA / 餃子 (5 pièces)

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

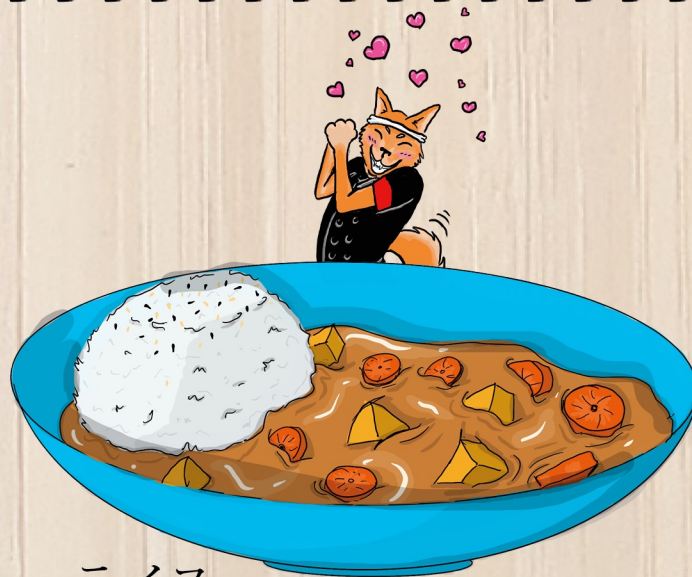


OKONOMIYAKI / お好み焼き

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 bonite séchés (Katsuobushi)(possible sans).


Yasai (légumes de saison)	- - - - -	14.00
Ebi (Crevettes)	- - - - -	16.00
Bacon grillé	- - - - -	16.00

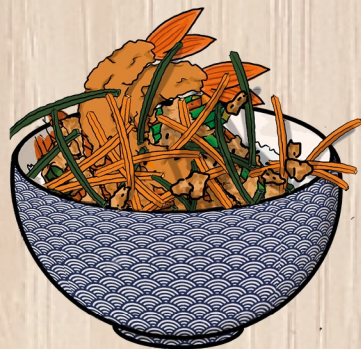


KARE RAISU / カレーライス

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 crevettes panées)	- - - - -	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
KARAAGE KARE (curry de légumes et son poulet frit)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements (salade + tsukemono)	- - - - -	18.00

* Plats végétariens 





DONBURI / どんぶり

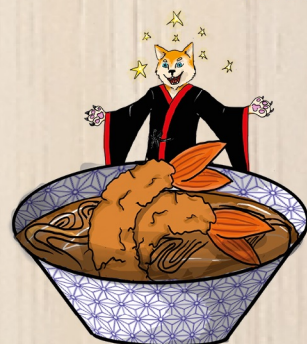
Plat composé d'un grand bol de riz sur lequel on dispose toutes sortes de garnitures (tempura, viandes, poissons, légumes...).

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	
EBI FRY DON (crevettes panées)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso + salade)	- - - - -	18.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
SAUCE KATSUDON DONDURI (porc pané)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso + salade)	- - - - -	18.00
KARAAGE DON (poulet frit)	- - - - -	15.00
+Accompagnements (soupe miso + salade)	- - - - -	18.00
ROAST KAMO DON (magret de canard)	- - - - -	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.

YASAI UDON (légumes de saison en Tempura) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
YASAI KARE UDON (curry de légumes) 	- - - - -	14.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	17.00
EBI UDON (crevettes et légumes en Tempura)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
EBI KARE UDON (curry de légumes et crevettes panées)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(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(salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
KARAAGE KARE UDON (curry de légumes et son porc pané)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
KAMO UDON (Magret de Canard)	- - - - -	15.00
+ Accompagnements(salade + tsukemono)	- - - - -	18.00
Supplément canard	+2.00	



DESSERTS / デザート



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



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



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

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
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 froid 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, shiso, 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

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	- - - - -	22.00
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	- - - - -	22.00
Vin Rouge Coteaux du Pont du Gard Montfrin la Tour		
le Verre 12cl	- - - - -	4.00
la Carafe 25cl	- - - - -	8.00
la Bouteille 70cl	- - - - -	22.00

UMESHU (VIN DE PRUNE JAPONAIS)

le Verre 15cl	- - - - -	7.00
la Carafe 70cl	- - - - -	22.00

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

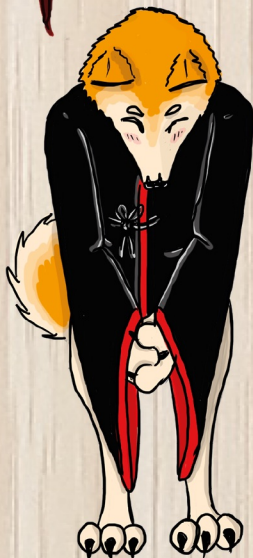
Tel : 02 40 35 74 91

14 rue Talensac 44000 Nantes

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

32 rue Bressigny 49000 Angers



どうぞお召し上がりください

dōzo omeshiagarikudasai

Merci, Bon appétit

