



# CARTE DU SOIR

こんにちはようこそ

Konnichiwa yōkoso

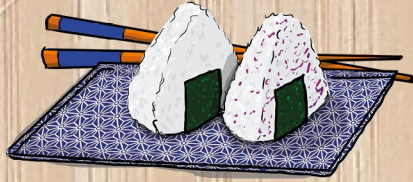
Bonjour, soyez les bienvenus



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



### 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

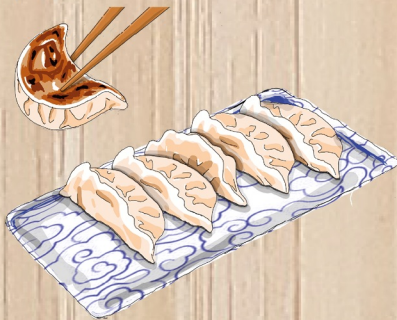
### TAKOYAKI / たこ焼き

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



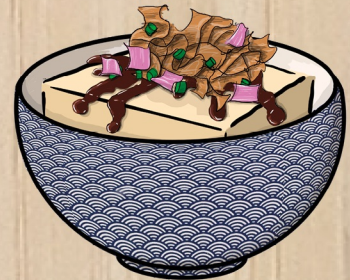
### GYOZA / 餃子

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.

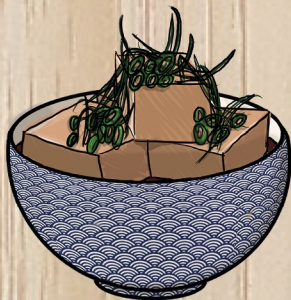
Yasai (légumes) 	7.00
Niku (viande) 	7.00

### 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 paillettes de nori et d'oignon vert.

1 part (4 cubes)	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 (possible sans)

Yasai (légumes de saison)	17.00
Ebi (Crevettes)	18.00
Bacon grillé	18.00



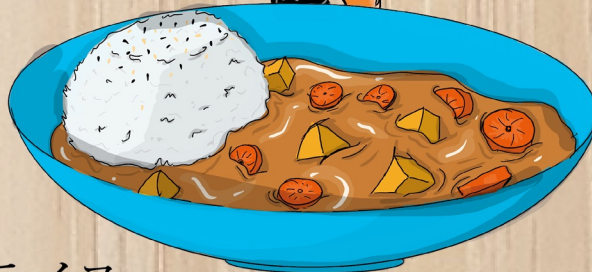
# MENU TEISHOKU



## TONKATSU / とんかつ


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


TONKATSU	- - - - -	17.00
+Accompagnements (soupe miso+ tsukemono + salade)	- - - - -	23.00
EBI FRY (crevettes panées)	- - - - -	17.00
+Accompagnements (soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
KARAAGE (poulet frit)	- - - - -	17.00
+Accompagnements (soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00
ROAST KAMO DON (magret de canard)	- - - - -	17.00
+Accompagnements (soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00

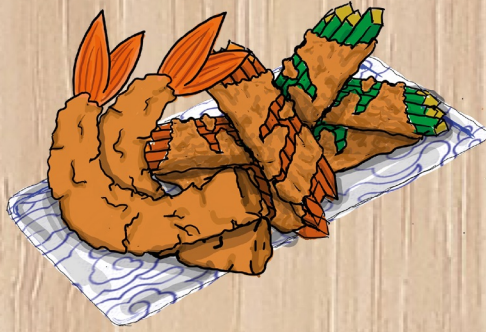


## KARE RAISU / カレーライス

Curry Japonais à base de légumes (Carottes, pommes de terre , oignons), servi dans une assiette de riz.


YASAI KARE (curry de légumes) 	- - - - -	17.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00
EBI KARE (curry de légumes et crevettes panées)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
KATSU KARE (curry de légumes et son porc pané)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
KARAAGE KARE (curry de légumes et son poulet frit)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements (soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00

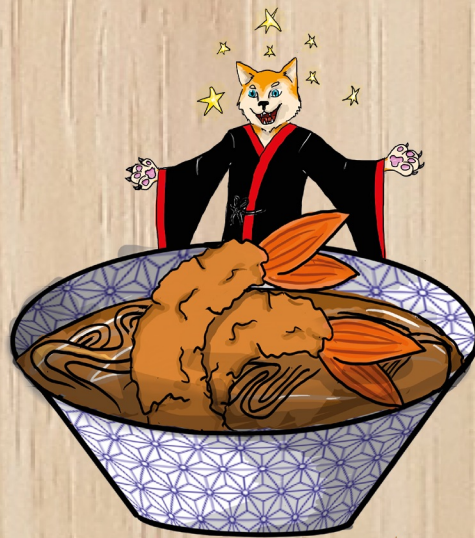
\* Plats végétariens 



## TEMPURA / 天ぷら



Assortiment de beignets de légumes et de crevettes cuits dans une friture légère.

<b>YASAI</b> (légumes de saison) 	- - - - -	17.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00
<b>EBI</b> (crevettes+ légumes de saison)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00



## UDON / うどん

Pâtes de froment très épaisses et gluantes, servies dans un gros bol de bouillon dashi.

<b>YASAI UDON</b> (légumes de saison en Tempura) 	- - - - -	17.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00
<b>YASAI KARE UDON</b> (curry de légumes) 	- - - - -	17.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	23.00
<b>EBI UDON</b> (crevettes et légumes en Tempura)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
<b>ÉBI KARE UDON</b> (curry de légumes et crevettes panées)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
Supplément 1 crevette	+2.00	
Supplément 2 crevettes	+3.00	
<b>KATSU KARE UDON</b> (curry de légumes et son porc pané)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
<b>KARAAGE KARE UDON</b> (curry de légumes et son poulet frit)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
<b>KAMO UDON</b> (Magret de Canard)	- - - - -	18.00
+ Accompagnements(soupe miso + salade + tsukemono)	- - - - -	24.00
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

