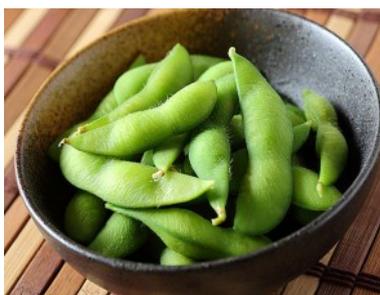


## 前菜 LES ENTREES

<b>Kimpira</b> ( <i>Racine de lotus sauté</i> )	4€00
<b>Edamamé</b> ( <i>haricots de soja</i> )	4€00
<b>Salade de choux</b>	4€00
<b>Nasu no nibitashi</b> ( <i>aubergines marinées</i> )	4€00
<b>Salade de pomme de terre</b>	4€00
<b>Maguro no kakuni</b> ( <i>thon caramélisé</i> )	5€00
<b>Wakamé- kyûri –su</b> ( <i>concombre et algues vinaigrés</i> )	5€00
<b>Natto</b> ( <i>soja fermenté</i> )	5€00
<b>Aguédashi tofu</b> ( <i>tofu frit</i> )	6€00
<b>Sunomono-no-moniawasé</b>	9€00
<i>(Poisson varier à la vinaigrette: concombre, algue, crevette, maquereau, poulet, daurade)</i>	



**Kimpira**



**Edamamé**



**Nasu no nibitashi**



**Salade pomme de terre**



**Maguro no kakuni**



**Wakamé-kyûri-su**



**Aguédashi tofu**



**Natto**



**Sunomono-no-moriawasé**

# MENU MIDI



Tous nos menus sont accompagnés d'une soupe miso, d'une salade de choux

焼き鳥定食	<b>YAKITORI</b> (2 brochettes de poulet nature, 1 brochettes de boulettes de poulet et un bol de riz nature )	<b>11€00</b>
鳥照り焼き定食	<b>Tori TERIYAKI</b> (Poulet poêlé caramélisé et un bol de riz nature )	<b>11€50</b>
※寿司サーモン定食	<b>SUSHI SAUMON</b> (4 maki saumon, 2 maki saumon grillé et 5 nigiri saumon )	<b>16€00</b>
鮭照り焼き定食	<b>SAUMON TERIYAKI</b> (saumon grillé caramélisé et un bol de riz nature )	<b>16€00</b>
※細巻き定食	<b>Assortiment de maki</b> (4 makis saumons, 2 makis peau de saumon grillé, 3 makis california, 3 makis avocat et concombre )	<b>14€00</b>
※カリにぎり定食	<b>California et nigiri saumon</b> (6 makis california et 4 nigiri saumon)	<b>16€50</b>
※寿司定食	<b>Assortiments de SUSHI</b> (6 makis et 5 nigiri variés)	<b>17€00</b>
※刺身盛り合わせ定食	<b>Assortiment de SASHIMI</b> (12 pièces de sashimi, 2 thons, 5 saumons, 2 poissons blanc, 3 maquereaux et un bol de riz nature)	<b>19€00</b>



Tori TERIYAKI



YAKITORI



Sushi Saumon

# MENU SOIR

# 夜

*Nos menus sont accompagnés d'une soupe misso, d'une salade de choux, d'une entrée et d'un riz*

<b>A</b> 焼き鳥定食	<b>YAKITORI</b> <i>2 brochettes de poulet nature, 2 brochettes de boulettes de poulet</i>	<b>16€00</b>
<b>B</b> 刺身・焼き鳥定食	<b>ASSORTIMENT DE SASHIMI et 3 YAKITORI</b> <i>9 sashimi, 2 brochettes de poulet nature et 1 brochette de boulettes de poulet</i>	<b>23€00</b>
<b>C</b> 寿司・刺身定食	<b>ASSORTIMENT DE SASHIMI et SUSHI</b> <i>12 sashimi, 3 maki et 3 nigiri</i>	<b>25€00</b>
海老フライ定食	<b>CREVETTE PANE (5 crevettes)</b>	<b>17€50</b>
から揚げ定食	<b>BEIGNETS DE POULET</b>	<b>17€50</b>
<b>S</b> 刺身・寿司・天ぷら	<b>ASSORTIMENT DE SASHIMI, SUSHI+ASSIETTE DE TEMPURA</b> <i>9 pièces sashimi, 3 maki, 3 nigiri, 2 beignets de crevette, 4 beignets de légumes</i>	<b>31€00</b>
<b>V</b> Végétarien	<b>6 maki et 7 beignets de légumes</b>	<b>20€00</b>



BEIGNETS DE POULET



Menu B



Menu S

## 寿司 SUSHI

Assortiment de sushi  
Accompagnés d'une soupe misso

- Matsu** (assortiment de 14 pièces) ★ 25€00  
6 makis, 8 nigiri variés
- Také** (assortiment de 12 pièces) ★ 20€00  
6 makis, 6 nigiri variés
- Sushi shaké** (uniquement saumon) ★ 18€00  
6 maki saumon et 6 nigiri saumon



SUSHI Matsu

## 刺身 SASHIMI

Tranches de poissons crus  
Accompagnés d'une soupe misso et d'un bol de riz

- Sashimi moriawasé** ★ 34€00  
(assortiment de 21 pièces)
- Maguro sashimi** (7 pièces de thon) ★ 21€00
- Shaké sashimi** (9 pièces de saumon) ★ 19€00
- Saba sashimi** (9 pièces de maquereau) ★ 18€00



Sashimi moriawasé

## ちらし CHIRASHI

Grand bol de riz vinaigré et tranches de poisson

- Chirashi assortiment** ★ 24€00  
(poulpe, omelette, thon, saumon, crevette, poisson blanc)
- Shaké chirashi** (uniquement au saumon) ★ 18€00
- Tékka shaké chirashi** (thon et saumon) ★ 19€00



Chirashi assortiment

## にぎり nigiri

Tranches de poissons crus  
sur boulette de riz vinaigré (la pièce)

- Unagi nigiri** (anguille) 5€00
- Maguro nigiri** (thon) 5€00
- Shiromi nigiri** (poisson blanc) 4€00
- Ikura nigiri** (œuf de saumon) 5€00
- Shaké nigiri** (saumon) 4€00
- Ebi nigiri** (crevette) 4€50
- Saba nigiri** (maquereau) 3€50
- Tako nigiri** (poulpe) 4€00
- Tamago nigiri** (omelette) 2€50

## セットメニュー

Les plats à la carte suivis d'une étoile (★)  
peuvent être choisis en menu avec :

**Formule**  
**6€00**

- Salade de choux
- Entrée du jour
- Soupe misso  
ou Edamamé
- Riz nature

**Formule**  
**5€00**

- Salade de choux
- Entrée du jour
- Soupe misso  
ou Edamamé

## 前菜 LES ENTREES

<b>Kimpira</b> ( <i>Racine de lotus sauté</i> )	4€00
<b>Edamamé</b> ( <i>haricots de soja</i> )	4€00
<b>Salade de choux</b>	4€00
<b>Nasu no nibitashi</b> ( <i>aubergines marinées</i> )	5€00
<b>Salade de pomme de terre</b>	4€00
<b>Maguro no kakuni</b> ( <i>thon caramélisé</i> )	4€00
<b>Wakamé- kyûri -su</b> ( <i>concombre et algues vinaigrés</i> )	5€00
<b>Natto</b> ( <i>soja fermenté</i> )	5€00
<b>Aguédashi tofu</b> ( <i>tofu frit</i> )	6€00
<b>Sunomono-no-moniawasé</b> ( <i>Poisson varier à la vinaigrette: concombre, algue, crevette, maquereau, poulet, daurade</i> )	9€00

## 細巻き MAKI

6 pièces de petits rouleaux entourés d'algues

<b>Kappa maki</b> ( <i>concombre</i> )	4€00
<b>Oshinko maki</b> ( <i>radis jaune salé</i> )	4€00
<b>Umé- kyu maki</b> ( <i>concombre, prune salée</i> )	5€50
<b>Shaké maki</b> ( <i>saumon</i> )	6€00
<b>Shaké- kawa maki</b> ( <i>peau de saumon grillée</i> )	6€00
<b>Shaké california</b> ( <i>avocat, concombre, saumon, ayonnaise</i> )	7€00
<b>Tékka maki</b> ( <i>thon</i> )	8€00
<b>Maguro california</b> ( <i>avocat, concombre, thon, mayonnaise</i> )	8€50

<b>Soupe misso</b>	2€50
<b>Bol de riz nature</b>	2€00
<b>Bol de riz vinaigré</b>	2€50
<b>Supplément gari</b> ( <i>gingembre</i> )	0€50

## 手巻き TEMAKI

		1 pièce
<b>Kappa témaki</b> ( <i>concombre</i> )	4€00	
<b>Oshinko témaki</b> ( <i>radis jaune salé</i> )	4€00	
<b>Shaké témaki</b> ( <i>saumon</i> )	5€00	
<b>Shaké- kawa témaki</b> ( <i>peau de saumon grillée</i> )	5€00	
<b>California témaki</b> ( <i>avocat, saumon, concombre, mayonnaise</i> )	6€00	
<b>Tékka témaki</b> ( <i>thon</i> )	7€50	



Témaki



Aguédashi tofu



Sunomono-no-moriawasé

## 天ぷら TEMPURA

<b>Tempura moriwasé ★</b> <i>(3 crevettes, 1 poisson et 4 légumes)</i>	17€00
<b>Ebi Tempura</b> <i>(5 crevettes)</i> ★	16€00
<b>Shojin- agé</b> <i>(9 pièces de légumes)</i> ★	14€00

## その他 ET AUSSI ... *(Plats chauds)*

<b>Négima à la pièce</b> <i>(brochette de poulet nature grillé)</i>	2€50
<b>Tsukuné à la pièce</b> <i>(brochette de boulettes poulet grillé)</i>	2€50
<b>Gyô za</b> <i>(5 pièces de raviolis japonais)</i>	7€00
<b>Oyako don</b> <i>(au poulet et aux œuf sur u bol de riz)</i>	12€00
<b>Gyu don</b> <i>(émincé de bœuf sauté)</i>	14€00
<b>Shaké don</b> <i>(saumon mariné sur rie nature)</i>	18€00
<b>Una don</b> <i>(anguille grillée sur grand bol de riz nature)</i>	19€00
<b>Kara Agué</b> <i>(beignets de poulet)</i>	12€50
<b>Saumon grillé</b> ★ <i>(accompagnés d'une soupe misso et d'un bol de riz)</i>	19€00



Shaké don



Gyu don



Una don



Saumon grillé

## セットメニュー

*Les plats à la carte suivis d'une étoile (★)  
peuvent être choisis en menu avec :*

**Formule**

**6€00**

- Salade de choux
- Entrée du jour
- Soupe misso  
ou Edamamé
- Riz nature

**Formule**

**5€00**

- Salade de choux
- Entrée du jour
- Soupe misso  
ou Edamamé

# Nouilles

# 麵類

醤油ラーメン

## SHOYU RAMEN

Nouilles, porc rôti mariné, bambou, œuf mis cuit, bouillon de porc et de poulet au soja.

**11.00 €**

**+ 5 Gyôza 15.00€ !!**



そば **SOBA**

**10.00€**

Nouilles au Sarsin, tempra légume, poireau et algues.



うどん **UDON**

**10.00€**

Nouilles de blé japonaise tempra



**SOUPLEMENT 1€**

**Poulet tériyaki ou crevette panné ou aubergine mariné ets.**

うどん / **UDON** ※

10€00

(Grosse pâtes blanches, beignet de légume, algue, poireau ciselé et salade de choux

そば / **SOBA** ※

10€00

(Pâtes fines avec sarrasin beignet de légume, , algue, poireau ciselé ) et salade de choux

**Supplément poulet teriyaki ou aubergine mariné + 1€**



**UDON**



**SOBA**

ぎょうざ定食 / **GYOZA**

11€50

(6 pièces de raviolis au poulet, un bol de riz, salade choux , une soupe misso et un bol de riz )

親子丼定食 / **OYAKO-DON**

13€50

(Grand bol de riz, dés de poulet, oignon et œuf, par-dessus, gingembre salé, algue) salade de

牛丼定食 / **GYU-DON**

14€00

( Grand bol de riz, fine lamelle de bœuf, oignon et par-dessus, gingembre salé, algue) salade de choux et une soupe misso

弁当 / **BENTO**

14€00

(Saumon grillé, crevette pané, teriyaki poulet, salade pomme de terre , aubergine mariné, épinard au sésame, racine de lotus, salade de choux, riz nature et soupe misso)



**GYO-DON**



**OYAKO-DON**

# DONBURI

## 丼類

親子丼定食 **OYAKO-DON**

**11€50**

Grand bol de riz, dés de poulet, oignon et œuf, par-dessus, gingembre salé, algue, salade de choux et une soupe misso



OYAKO-DON

牛丼定食 **GYU-DON**

**14€00**

Grand bol de riz, fine lamelle de bœuf, oignon et par-dessus, gingembre salé, algue, salade de choux et une soupe misso



GYO-DON

# TAKO YAKI

たこ焼き **TAKO-YAKI**

**7€00**

Pate de ble, œuf, de poulpe, gingembre, mayonnaise, sauce barbecue, bonite seche



Curry rice + soupe misso

**12€00**

カレーライス

Curry japonais sur riz nature



Katsu curry + soupe misso

**15€00**

カツ カレーライス

Curry japonais sur riz nature avec porc pané fruit



## MENU GOURMAND

**18€00**

1 Salade de choux, 6 Maki californica et saumon, 5 pièces de Gyoza, 2 brochettes Yakitoris, un bol de riz, une soupe misso, 1 verre du vin



## MENU CHIRACHI

**18€00**

1 Salade de choux, 1 Aubergine mariné, 1 demi Chirachi saumon, 1 aguédashi tofu ou 3 pièces de Gyôza et 1 soupe misso.



# OKONOMIYAKI



## お好み焼き

	1 Pièce	1/2pièce
Crevettes (Crevettes, choux, farine, œuf, algues, gingembre)	<b>10€</b>	<b>6€</b>
Porc (Porc, choux, farine, œuf, algues, gingembre)	<b>10€</b>	<b>6€</b>
Mixte (Crevettes, porc, choux, farine, œuf, algues, gingembre)	<b>12€</b>	<b>7€</b>
Végétarien (Choux, carotte, œuf, algues, gingembre, oignons, champignons, courgettes)	<b>9€</b>	<b>5€</b>

OKONOMIYAKI EST UN PLAT JAPONAIS COMPOSÉ D'UNE PÂTE QUI ENROBE UN NOMBRE D'INGRÉDIENTS TRÈS VARIABLES DÉCOUPÉS EN PETITS MORCEAUX.

# BOISSONS

# お飲み物

## APERITIFS

---

Uméshu (liqueur de prune)	8cl	5€00
Cocktail maison (uméshu & saké)	8cl	5€00
Yuzu-shu liqueur d'yuzu	8cl	5€00

## BOISSONS FRAICHES

---

Coca cola	33cl	4€00
Jus d'orange, ananas, lychee, mangue	25cl	3€50
Evian	50cl	3€00
Badoit	50cl	3€50

## VINS

---

ROUGE	Le Versqnt pinot noir	en bouteille	12€00
	Côte du Rhône 2015	50cl 6€50 / 25cl 3€50 / 1 verre 2€00	
BLANC	Sauvignon fumée blanche 2016	en bouteille	12€00
	Chardonnay 2016	50cl 6€50 / 25cl 3€50 / 1verre 2€00	
ROSE	Petit Chaumont gris 2016	en bouteille	12€00

## BIERES

---

Asahi ou Kilin (petit)	33cl	4€50
Asahi ou Kilin (grande)	50cl	6€50

## SAKES

---

大関 Ôzeki Grand pichet de 25cl 8€00 / petit pichet de 12cl 4€00 / 1 verre 2€00

## BOISSONS CHAUDES

---

Thé japonais Genmaïcha (thé vert au riz soufflé)	1€00 (unité) / 3€00 ( théière pour 4 tasses)
Café	2€00
Décaféiné	2€20

# DESSERTS

# デザート

<b>Glace à la vanille ( 1 boule )</b>	<b>3€50</b>
<b>Glace au thé vert</b>	<b>5€00</b>
<b>Glace au sésame noir</b>	<b>5€00</b>
<b>Glace à la vanille avec haricots rouges confits</b>	<b>5€00</b>
<b>Glace au thé vert avec haricots rouges confits</b>	<b>6€50</b>
<b>DORAYAKI Gâteau aux haricots rouges</b>	<b>5€00</b>
<b>DAIFUKU Gâteau de riz gluant à la pâte d'haricots rouges</b>	<b>5€00</b>



Glace



DORAYAKI



DAIFUKU