



# 焼き鳥

## YAKITORI

SUSHI ET CUISINE DU MONDE



# CARTE DES BOISSONS



Eau plate - 50 cl	3.00€	Café	1.90€
Eau pétillante - 50 cl	3.00€	Café déca	2.00€
Eau pétillante - 1 L	4.00€	Café allongé	2.00€
Jus de fruits - 25 cl	3.50€	Café au lait	2.50€
Breizh Cola/ zéro - 33 cl	3.50€	Thé de Ceylan	3.50€
Fuze Tea - 33 cl	3.50€	(noir, vert)	
Ramune - 25 cl (limonade japonaise diverses saveurs)	3.50€	Thé de Ceylan blanc	4.50€
Tonic Water 25cl	2.00€	Tisane 	3.00€

## APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir 12cl 4€  
(crème de cassis, mûre ou pêche)

Gin Japonais- Kanoshizuku 4cl 6€

Un gin atypique, sec et très herbacé avec quelques touches d'épices. Une douceur est cependant présente et permet de garder l'équilibre.

Rhum-Doorly's Barbade 4cl 6€  
Nez marqué par le toffee, avec des notes épicées et d'orange. Bouche soyeuse et d'une grande rondeur.

Whisky Japonais- Hatozaki 4cl 6€

Délicat et floral. Il offre une bouche équilibrée, avec une belle palette aromatique et des notes florales. Son style fin et élégant s'apprécie.

Whisky Français- La Piautre 4cl 8€

Un single malt local, très rond très doux sur des notes de miel, de céréales et de fruits compotés. Intégralement vieilli en fût d'Aubance et de Layon.

Whisky Japonais- Miyagikyo 4cl 9€

Délicat, subtil, floral et fruité sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. Vieilli principalement en fût de sherry.

Cognac (île de ré) Camus 4cl 5€

Rond dominante de fruits secs

## BIÈRES

Asahi - 33 cl 5€

Sapporo - 33 cl 5€

Kirin - 33 cl 5€

Bière artisanale - 33cl 6€  
(de la région)

Umeshu 6cl 7€

(Liqueur de Prune Japonaise)  
servi avec glaçons ou eau pétillante

Pastis - Combier 4cl 4€

Un pastis local (Saumur) très porté sur des notes anisés en particulier sur la badiane (anis étoilée). Fin et rafraîchissant !

Menthe-Pastille 4cl 4€





# CARTE DES VINS



## VINS BLANCS

Chenin  [IGP]	75cl/12cl	<b>22€/4.5€</b>
Sauvignon  [IGP] très aromatique, sur des notes de litchi et de pêche blanche	75cl/12cl	<b>22€/4.5€</b>
Savennières [AOC]	75cl	<b>26€</b>
Coteaux du Layon - moelleux  [AOP] est un tri de vendange tardive moelleux et minéral sur des notes ananas gourmandes	75cl/12cl	<b>25€/5€</b>

## VINS ROUGES

Tuilé [AOP] un pur Cabernet Sauvignon tendre et épice	75cl/12cl	<b>22€/4.5€</b>
Saint Jean  [AOP] un vin nature, élevé en amphores pendant 18 mois, ce qui lui donne de la rondeur, tout en conservant la fraîcheur du fruit	75cl	<b>31€</b>
Ponzac (MALBEC)  [AOP] (Vin équilibré et subtil libérant l'expression d'un fruit noir avec de légères notes d'épices. Vin rond et gourmand qui libère ce qu'il faut en tannins pour garder son caractère.)	75cl/12cl	<b>22€/4.5€</b>
St Nicolas-de-Bourgueil  [AOP]	75cl	<b>25€</b>

## VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou [AOP] (Domaine Cady) Gourmand aux notes d'épicés	75cl/12cl	<b>22€/4.5€</b>
---	-----------	-----------------

Le Château de la Viaudière est un domaine familial au cœur des Coteaux du Layon. Agnès et Pierre-Antoine y travaillent des vins Bio, écologiques, authentiques et vivants. L'exceptionnel terroir de l'Anjou Noir y offre des vins fruités, élégants et minéraux.



# CARTE DES SAKES

**KUBOTA SENJYU**

(Servi au verre)

**8cl 6€**

Un saké produit par la brasserie de Asahi Shuzo, l'une des plus importantes de la région de Niigata. Elle a su garder une bonne qualité de produits et représente sans aucun doute l'une des maisons les plus connues au Japon

**HAKUTSURU**

(Saké riche et dense, sur des notes céréalières, et avec une acidité plus marquée)

**18 cl 10€**

**HANA AWAKA**

(Ce Saké pétillant aux bulles légères comme des fleurs a une douceur délicate et très rafraîchissante. Son goût fruité vient du Koji blanc, qui apporte ainsi une véritable harmonie entre la fraîcheur et une pointe d'acidité)

**25 cl 13€**

**BORN JUNSUI**

(Un nez typique des sakés de classe Ginjo, fruité, sur la poire et le melon, les épices et des notes d'agrumes. Il reprend cette aromatique en bouche. Il est doux et floral, fruité et élégant, avec un finish net et chaleureux)

**30 cl 14€**

**SHIRAKAWAGO**

(Saké blanc grossièrement filtré aux arômes de riz, à la sucrosité de l'amidon et à la texture crémeuse très, très agréable)

**30cl 15€**

**KIKUMASAMUNE KIMOTO**

(un junmai vif et sec, aux arômes profonds et variés, produit selon la méthode traditionnelle)

**50 cl 20€**

**KOSHI OZEKI**

( Saké à la fois riche, sec et franc. Net en bouche et en fin de bouche.)

**72cl/ 30€/  
36cl 15€**

**YAMATO SHIZUKU**

(Un Saké assez facile à boire et à accorder avec tous types de plats qui peut être dégusté autant à l'apéritif que tout au long d'un repas)

**72cl/ 45€/  
36cl 22€**

*Le saké est une boisson japonaise raffinée à base de riz fermenté, au goût doux et équilibré. Contrairement aux idées reçues, il n'est ni fort ni brûlant : ses arômes sont souvent délicats, légèrement fruités ou floraux, avec peu d'amertume. Facile à apprécier, il accompagne harmonieusement les plats et se découvre progressivement, même pour une première dégustation.*



# ENTRÉES & ACCOMPAGNEMENTS

Soupe miso	3€	Crevettes torpédo 3 pièces	6€
Salade de chou	3€	Gyozas au poulet et légumes 4 pièces	6€
Edamame (Fèves de soja)	4€		
Salade de wakamé	4.5€	Takoyaki 5 pièces (poulpe)	6€
Salade de calamars	4€	Karaage poulet frit japonais	6€
Riz nature	3€		
Riz vinaigré	4€		

## BROCHETTES 5.50€

Yakis servis par paire

Bœuf/fromage
Yakitori (poulet)
Boulettes de bœuf

## NIGIRIS 2€

par pièce

Saumon	Crevette
Thon	Avocat
Daurade	Tamago

## LES ROLLS

Chaque roll est servi par 6 pièces identiques

### California Rolls 6.70€

Saumon avocat / Saumon cheese / Saumon fumé concombre cheese/  
Thon avocat / Thon cuit Avocat / Torpédo / Eby mango /  
Green saumon avocat

### Maki Rolls 5.00€

Saumon / Saumon cheese /Thon / Daurade/  
Concombre/Concombre cheese /Avocat / Avocat cheese /  
Tamago

### Spring Rolls 6.70€

Saumon avocat / Thon avocat / Thon cuit avocat / Torpédo / Veggie

### Big Rolls 7.00€

Spicy eby rolls / Tsuna rolls / Maguro rolls / Saumon Pané  
(Thon cuit) (Thon)

# ASSORTIMENTS

Assortiments à composer au choix parmi la carte

## Assortiment - Matsu

pour 1 personne

2 Rolls , 3 Nigiris

chaque roll servi par 6 pièces identiques

17€



## Assortiment - Take

pour 1 personne

2 Rolls , 2 Nigiris et 2 tranches de sashimis

chaque roll servi par 6 pièces identiques

19€



## Assortiment - Ume

pour 2 personnes

3 Rolls , 6 Nigiris et 4 tranches de sashimis

chaque roll servi par 6 pièces identiques

35€



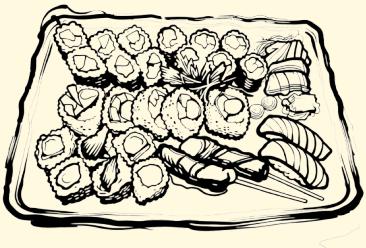
## Assortiment - Tsuru

pour 2 personnes

4 Rolls , 2 Nigiris , 4 tranches de sashimis et  
1 paire de brochettes

chaque roll servi par 6 pièces identiques

39€



# PLATS

<b>TATAKIS</b> 10 tranches de poisson très brièvement saisies (sishimi, algue wakamé, sauce teriyaki ) Saumon / Thon / Thon saumon	15€
<b>SASHIMIS</b> 5/ 10 tranches de poisson cru Saumon / Thon / Thon saumon / Mixte	7€/ 14€
<b>CHIRASHIS</b> Un bol de riz vinaigré sur lequel sont déposées de fines tranches de poisson cru Saumon / Thon / Thon saumon / Mixte / Saumon Avocat / Thon Avocat	16€
<b>TONKATSU CURRY</b> Echine de Porc Pané accompagnés: d'un Curry Japonais aux légumes, Servi avec du riz	16€
<b>TORIKATSU CURRY</b> Karagée (poulet frit) accompagnés: d'un Curry Japonais aux légumes, Crevette torpedo, Servi avec du riz	16€
<b>YAKISOBA</b> Nouilles sautées au Porc et légumes , agrémentées de diverses ingrédients, et d'une sauce yakisoba	16€
<b>OYAKODON</b> L'oyakodon servi avec un bol de riz japonais garni de poulet tendre et d'œufs légèrement brouillés, mijotés dans une sauce savoureuse à base de soja	16€
<b>BOEUF CURRY (saveurs de SriLanka)</b> Servi avec du riz	16€
<b>POULET CURRY (saveurs de SriLanka)</b> Servi avec du riz	16€

# PLATEAUX

## KUSHIYAKI

Assortiment de 5 brochettes

2 Bœuf fromage/2 Poulet/1 boulettes de Bœuf

13€



## MISAKI

Assortiment de 16 pièces

4 Nigiris saumon / 6 Makis saumon /6 California saumon avocat

18€



## ISHIKARI

Assortiment de 16 pièces

6 California green saumon Avocat/  
6 California red Thon Avocat/  
1 Nigiri saumon / 1 Nigiri thon  
1 piece de Sashimi saumon/ 1 piece de Sashimi thon

19€



## FUTOMAKI

Assortiment de 15 pièces

5 Big tsuna  
5 Big maguro  
5 Big spicy eby

19€



## TAKAYAMA

Assortiment de 28 pièces

4 Nigiris saumon/3 Nigiris daurade/3 Nigiris thon/  
6 Makis tamago  
6 California green saumon avocat/  
6 California thon cuit avocat

35€

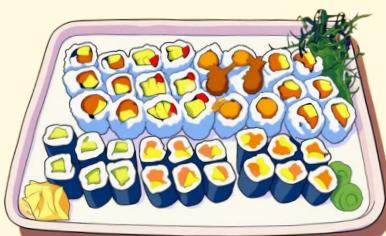


## SHIRAKAWA

Assortiment de 42 pièces

6 California torpédo/6 California saumon fumé cheese/  
6 California saumon avocat/6 California veggie cheese  
6 Makis thon avocat/6 Makis concombre cheese/  
6 Makis saumon avocat

38€



## DESSERTS

Fondant Chocolat-Yuzu (servi avec coulis de fruits rouges)	6€
Perles du Japon aux fruits- fait maison (tapioca cuit au lait)	6€
Cheesecake au Yuzu (servi avec coulis de fruits rouges)	6€
Cheesecake Japonais (servi avec coulis de fruits rouges)	7€
Mochis glacés 2 pièces au choix (parfum selon l'arrivée)	6€
Daifuku (Petit gâteau japonais dont l'extérieur est fait de riz gluant et l'intérieur d'une pâte à l'haricot rouge. Le tout recouvert de sésame noir)	5€



# FORMULE MIDI

## **FORMULE ICHI**

(Entrées + Plat)

Entrées: Soupe et Chou

Plat: 2 Rolls et 3 Nigiris au choix

Avec boisson non alcoolisée

**17.00€**



19.00€

## **FORMULE NI**

(Entrées + Plat)

Entrées : Soupe et Chou

Plats: (au choix parmi les 9 plats)

(pour Sashimi et Tataki servi avec un riz nature)

Avec boisson non alcoolisée

19.00€

**17.00€**

## **FORMULE SAN**

(Entrées, Plat + Dessert)

Entrées: Soupe et Chou

Plats: (au choix parmi les 9 plats)

(pour Sashimi et Tataki servi avec un riz nature)

Dessert au choix

Avec boisson non alcoolisée

**21.00€**

23.00€

