



焼き鳥

YAKITORI

SUSHI ET CUISINE DU MONDE



ENTRÉES & ACCOMPAGNEMENTS

Soupe miso	3.00 €	Crevettes torpédo 3 pièces	6.00 €
Salade de chou	3.00 €	Gyozas au poulet et légumes 4 pièces	6.00 €
Edamame (Fèves de soja)	4.00 €	Takoyaki 5 pièces (poulpe)	6.00 €
Salade de wakamé	4.50 €	Karaage poulet frit japonais	6.00 €
Salade de calamars	4.50 €		
Riz nature	3.00 €		
Riz vinaigré	3.20 €		



BROCHETTES 串 5.50 € Yakis... servis par paire

Boeuf/fromage
Yakitori (poulet)
Boulettes de bœuf



GUNKANS 軍艦 3.00 € par pièce

Saumon
Thon



NIGIRIS 2.00 € にぎり par pièce

Saumon
Thon
Daurade
Crevette
Aburi saumon
Avocat
Tamago

CALIFORNIA ROLLS 6.70€ カリフォルニアロール 6 pièces

Saumon/avocat
Thon/avocat
Thon cuit/avocat
Saumon fumé
(concombre, cheese)
Spicy chicken
Torpédo
(salade, mayo épicée, crevette
panée)
Saumon cuit
(concombre dessalé)
Eby mango
(Salade, mangue et torpédo)
Green saumon avocat
(wasabi)
Surimi avocat

MAKIS ROLLS 5.00€ マキスロール 6 pièces

Saumon
Saumon/cheese
Thon
Concombre
Concombre/cheese
Avocat
Avocat/cheese
Tamago
Shiromi
(poisson blanc)



SALMON ROLLS 7.00 €
 サーモンロール
 6 pièces

Avocat/cheese

Saumon fumé/cheese

Concombre Cheese



SPRING ROLLS 6.70 €
 スプリングロール
 6 pièces

Saumon/avocat

Saumon cheese

Thon/avocat

Thon cuit/avocat

Torpédo
 (mayo épicée, crevette panée)

Veggie



BIG ROLLS 6.70€
 ビッグロール
 5 pièces

Spicy eby rolls
 (torpedo, concombre,
 poivron, shichimi et salade)

Nordika rolls
 (saumon, avocat
 et salade)

Toshi
 (surimi, crevette,
 avocat et salade)



TATAKIS たたき 16.00 €
 10 tranches de poisson très
 brièvement saisies
 (sishimi, algue wakamé)

Saumon

Thon

Thon/saumon

Toro (thon gras) 2€ de
 plus
 (selon l'arrivée)



SASHIMIS 刺身 14.50€
 10 tranches de poisson cru

Saumon

Thon

Thon/saumon

Mixte
 (Thon, Saumon, Dorade)



CHIRASHIS ちらし 15.50€
 Un bol de riz vinaigré sur lequel sont
 déposées de fines tranches de poisson
 cru

Saumon

Thon

Thon/saumon

Saumon/avocat

Thon/ avocat

Mixte
 (Thon, Saumon, Dorade,
 Crevette, tamago)

CURRYS カレー (saveurs de Ceylan)

Servi avec du riz

Poulet colombo 15.00 €

Bœuf curry 16.00 €

Porc au curry noir 15.00 €

Curry d'agneau 17.00 €



PLATEAUX



MISAKI 岬 17.50€

Assortiment de 16 pièces

4 Nigiris saumon
6 Makis saumon
6 California saumon/avocat



NIIGATA 新潟 13.50€

Assortiment de 18 pièces

6 Makis thon
6 Makis saumon
6 Makis shiromi



KURUME 久留米 16.50€

Assortiment de 14 pièces

6 California Saumon cuit
6 California surimi/avocat
2 Yakitoris



AWAJI 淡路 17.50€

Assortiment de 16 pièces

2 Nigiris daurade
2 Nigiris thon
2 Nigiri saumon
6 Spring torpedo



KUSHIYAKIS 串焼き 13.00€

Assortiment de 5 brochettes

2 Yakis bœuf/fromage
2 Yakis poulet mariné
1 Yaki boulettes de bœuf



ISHIKARI 石狩 19.50€

Assortiment de 16 pièces

1 Sashimi saumon
1 Sashimi thon
6 California green(saumon)
6 California red(Thon)
1 Nigiri saumon
1 Nigiri thon



FUTOMAKI 太巻き 19.00€

Assortiment de 15 pièces

- 5 Big nordiaka
- 5 Big toshi
- 5 Spicy eby



KAISEN 回線 18.00€

Assortiment de 10 nigiris

- 3 Nigiris saumon
- 2 Nigiris thon
- 2 Nigiris daurade
- 1 Nigiri crevette
- 1 Nigiri tamago
- 1 Nigiri avocat



YASAI 野菜 16.00€

Assortiment de 18 pièces

- 6 Makis concombre cheese
- 6 California avocat/concombre cheese
- 6 Spring veggie (concombre/avocat/poivron/cheese)



FUNAYA 舟屋 29.00€

Assortiment de 27 pièces

- 2 Nigiris saumon
- 2 Nigiris crevette
- 5 Spicy ebi rolls
- 6 Makis rolls thon
- 6 Makis rolls concombre
- 6 California rolls saumon fumé/cheese concombre



TAKAYAMA 高山 35.00€

Assortiment de 28 pièces

- 5 Nigiris saumon
- 2 Nigiris daurade
- 3 Nigiris thon
- 6 Makis tamago
- 6 California rolls green saumon avocat
- 6 California rolls thon cuit/avocat



SHIRAKAWA 白川 37.50€

Assortiment de 42 pièces

- 6 California rolls torpédo
- 6 California rolls saumon fumé/cheese
- 6 California rolls saumon/avocat
- 6 California rolls spicy chicken
- 6 Makis rolls thon/avocat
- 6 Makis rolls concombre/cheese
- 6 Makis rolls saumon/avocat



USUKI 白杵 36.00€

Assortiment de 31 pièces

- 6 California saumon cheese concombre au tobiko rouge
- 6 Makis concombre cheese
- 6 Makis tamago
- 5 Big rolls toshi
- 2 Sashimis saumon
- 2 Sashimis thon
- 4 Nigiris saumon/thon/avocat et daurade

TONKATSU CURRY とんかつカレー 16.50€

Echine de Porc Pané accompagnés: d'un Curry Japonais aux légumes, un riz nature et d'une soupe miso



TORIKATSU CURRY トリカツカレー 16.50€

Karagée (poulet frit) accompagnés: d'un Curry Japonais aux légumes, crevette torpedo, un riz nature et d'une soupe miso



DESSERTS デザート

Fondant chocolat yuzu 6.00 €
(servi avec coulis de fruits rouges)

Perles du japon aux fruits fait maison 6.00 €
(tapioca cuit au lait)



Cheesecake yuzu 6.00€
(servi avec coulis de fruits rouges)

Mochis glacés 6.00€
2 pièces au choix
(parfum selon l'arrivage)



Daifuku 5.00€
(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)

Panna Cotta Matcha aux fruits frais maison 5.00€
(servi avec coulis de fruits rouges)

Glace 1 boule 3.00€
(parfum selon l'arrivage)

Glace 2 boules 5.00€
(parfum selon l'arrivage)






CARTE DES BOISSONS

ドリンクメニュー




Eau plate – 50 cl	3.00€	Tonic water 25cl	3.00€
Eau plate – 1 L	4.00€	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	3.00€	Café au lait	2.50€
(ananas, mangue, pomme)		Thé de Ceylan	3.50€
Breizh Cola – 33 cl	3.50€	(noir, vert)	
Breizh Cola zéro – 33 cl	3.50€	Thé de Ceylan blanc	4.50€
Fuze tea – 33 cl	3.50€	Tisane 	3.50€
Ramune ラムネ – 25 cl			
(limonade japonaise diverses saveurs)	3.50€		

BIÈRES ビール

Asahi アサヒ – 33 cl	5.00€
Sapporo 札幌 – 33 cl	5.00€
Kirin キリン – 33 cl	5.00€
Bière artisanale クラフトビール – 33cl	6.00€
(de la région)	



APÉRITIFS & DIGESTIFS 食前酒

Kir 12cl 4.00€ (crème de cassis, mûre ou pêche)	Cognac (île de ré) Camus 4cl 5.00€ puissant, épicé et rond dominante de fruits secs avec une note finale salée.
Kir Pétillant 12cl 4.00€ (crème de cassis, mûre ou pêche)	
Gin Japonais– Kanoshizuku 4cl 6.00€ Un gin atypique, sec et très herbacé avec quelques touches d'épices. Une douceur est cependant présente et permet de garder l'équilibre.	Whisky Japonais– Hatozaki 4cl 6.00€ Non tourbé, délicat et floral. Il offre une bouche équilibrée, avec une belle palette aromatique et des notes florales. Son style fin et élégant s'apprécie.
Rhum–Doorly's Barbade 4cl 6.00€ Nez marqué par le toffee, avec des notes épicées et d'orange. Bouche soyeuse et d'une grande rondeur.	Whisky Français– La Piautre 4cl 8.50€  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.
Pastis – Combiér 4cl 4.00€ Un pastis local (Saumur) très porté sur des notes anisées en particulier sur la badiane (anis étoilé). Fin et rafraichissant !	Whisky Japonais– Miyagikyo 4cl 9.50€ Délicat, subtil, floral et fruité sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. Vieilli principalement en fût de sherry.






CARTE DES VINS


ワインリスト



VINS BLANCS 白ワイン

Chenin	 IGP	75cl/12cl	22.00€/4.50€
Sauvignon très aromatique, sur des notes de litchi et de pêche blanche	 IGP	75cl/12cl	22.00€/4.50€
Pierre Blanche gastronomique, sur des notes citronnées et vanillées	AOP	75cl	29.00€
Savennières	AOC	75cl	26.00€
Coteaux du layon – moelleux est un tri de vendange tardive moelleux et minéral sur des notes ananas gourmandes	 AOP	75cl/12cl	25.00€/5.00€

VINS ROUGES 赤ワイン

Tuilé un pur Cabernet Sauvignon tendre et épicé	AOP	75cl/12cl	22.00€/4.50€
Saint Jean un vin nature, élevé en amphores pendant 18 mois, ce qui lui donne de la rondeur, tout en conservant la fraîcheur du fruit	 AOP	75cl	31.00€
Pon zac (MALBEC) (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.)	AOP	75cl/12cl	22.00€/4.50€
St Nicolas-de-Bourgueil	AOP	75cl	25.00€

VINS ROSÉS ロゼワイン

Rose Très tendre, sur des notes de pamplemousse et de menthe fraîche	 IGP	75cl/12cl	21.00€/4.50€
Crément de la Loire Blanc Tendre et élégant, avec des notes briochées et noisette	 AOP	75cl/12cl	24.00€/5.00€

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 日本酒メニュー



Umeshu

(Servi au verre)

(non filtré, riche et onctueux, marqué par l'amende, la quetsche. Un produit pur et remarquablement équilibré, entre douceur et acidité)

8cl 12.5° 7.00€

Kubota Senjyu

(Servi au verre)

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

8cl 15.6° 6.00€

Hakutsuru

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

18cl 13.5° 10.00€

Hana Awaka

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

25cl 5° 13.00€

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)

30cl 14° 14.00€

SHIRAKAWAGO

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

30cl 14.8° 15.00€

KIKUMASAMUNE KIMOTO

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

50cl 15° 20.00€

KOSHI OZEKI

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

72cl 14.8° 30.00€

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 15.8° 45.00€

"Le saké est une boisson traditionnelle japonaise à base de riz fermenté. Contrairement aux idées reçues, ce n'est ni un vin ni un spiritueux, mais une catégorie unique avec un équilibre subtil entre douceur, umami et acidité. Il existe plusieurs types de saké, du léger et fruité au riche et corsé, parfaits pour accompagner différents plats. Servi chaud ou froid, il sublime l'expérience gastronomique japonaise."





Menu Midi - 15€50

(Entrées + plats et accompagnements)

Un Verre de Vin au choix pour 3€ de plus



SAKANA さかな

1 Soupe Miso +
1 Salade de Chou +
6 California Saumon Avocat
6 Maki Avocat Cheese
2 Nigiris Saumon



CURRY カレー

1 Soupe Miso +
1 Riz Nature +
Curry au choix
Poulet/Boeuf/Porc

YAKIMORI やきもり

1 Soupe Miso +
1 riz +
1 Brochette de Bœuf fromage
1 Brochette de Boulettes de Bœuf
2 Yakitoris (Poulet)



DONBURI ドンブリ

1 Soupe Miso +
Un bol de riz vinaigre avec
Saumon, Salades, Avocats,
Cébettes, Carottes, Tamago,
Oignons frais et Crevette
torpedo.

