

毎度ご来店誠にありがとうございます。

Restaurant Japonais



日本人は1人の1日あたりの玉子の消費量は、1個から2個、これを1年「**365日**」に換算すると365個以上の玉子食としたまごのタンパク質は、すべての食品の中でも

最も質的に優れています。

それは、タンパク質とつくるうえで大切な「必須アミノ酸」がバランスよく含まれているからです。「メチオニン」は必須アミノ酸の一種で、動物性タンパク質の中では玉子に非常に多く含まれています。

このメチオニンが癌予防に大きな働きをします。

また、ビタミンA、B2、E、カロチンなどのビタミン類も豊富です。なかでもビタミンAやカロチンなどに、発がんを抑える作用のあることが研究の結果わかつてきています。がん予防に不可欠なメチオニンとビタミン類を含むたまごを食べて、

健康な細胞を癌から守りましょう。



Hors d'oeuvre



H1
Soupe miso
2.70€



H3
Salade choux
2.50€



H6
Riz nature
2.00€



H7
Riz vinaigré
2.50€



H8
Riz sauté japonais
6.20€



C1
Nems
Au poulet (Fait maison)
5.50€



C2
Siu Mai
(raviolis au porc à la vapeur)
3.90€



C3
Ha Kao
(raviolis aux crevettes à la vapeur)
3.90€



C4
Raviolis "YAMA"
Gyoza
Au poulet (Fait maison)
5.80€



C5
Tempura crevettes
surimi et légume
12.00€

H2 Soupe maison (fruit de mer)

5.80 €

H4 Salade de saumon (poisson cru)

7.50 €

H5 Salade maison (fruit de mer)

7.80 €

UD Soupe UDON (nouilles)

12.00 €

LA Soupe RAMEN

12.00 €

C6 Udon sauté (nouilles)

6.20 €



Soupe

Salade

Riz

Accompagnements dans les menus



Menu A: 11.80 €

Soupe, Salade, riz

5 brochettes
2 poulets
1 boulette de poulet
1 boeuf
1 boeuf au fromage



Menu B: 17.90 €

Soupe, Salade, riz

8 brochettes
2 poulets
1 boulette de poulet
1 boeuf
1 aile de poulet
1 canard
1 champignon
1 boeuf au fromage



Menu C: 17.90 €

Soupe, Salade, riz

6 sashimi:
3 thon, 3 saumon
4 Brochettes:
1 poulet, 1 boulette de poulet, 1 boeuf,
1 boeuf au fromage



Menu S: 15.80 €

Soupe, Salade, riz

2 brochettes de thon
2 brochettes de saumon
1 brochettes de gambas

Menu T1: 18.00 €

Soupe, Salade

8 sushi :

4 saumon, 4 thon



Menu T2: 24.00 €

Soupe, Salade

12 sushi : saumon, thon,
mulet



Menu T3: 11.80 €

Soupe, Salade

1 nori maki : saumon (8 p)

1 nori maki : thon (8 p)



Menu T4: 15.80 €

Soupe, Salade

1 nori maki : saumon (8 p)

1 nori maki : thon (8 p)

1 nori maki : california
(saumon et
avocat) (8p)



Menu T5: 15.00 €

Soupe, Salade

5 sushi saumon

1 nori maki : california (saumon et avocat) (8p)



Menu T6: 17.00 €

Soupe, Salade

5 sushi : saumon, thon, mulet, crevette

4 maki saumon, 4 maki thon



Menu T7: 21.00 €

Soupe, Salade
6 sashimi saumon
4 sushi saumon
4 maki saumon
4 californie (saumon et avocat)



Menu T8: 22.00 €

Soupe, Salade
6 Maki roulés saumon à l'avocat
4 Sushi variés
6 Sashimi saumon



Menu T9: 22.00 €

Soupe, Salade
6 Fromage maki à l'avocat
4 Sushi variés
6 Sashimi saumon



Menu T10: 22.00 €

Soupe, Salade
6 Maki aux oignons frits
4 Sushi saumon
6 Sashimi thon/saumon



Menu T11: 15.50 €

Soupe, Salade
6 Maki roulés saumon à l'avocat
6 Maki aux oignons frits saumon
6 maki concombre





Menu T12 : 14.50 €

Soupe, Salade
6 Maki neige saumon
6 Fromage maki à l'avocat
6 Maki neige à l'avocat



Menu T13 : 18.00 €

Soupe, Salade
6 Maki roulé saumon à l'avocat
6 Fromage maki à l'avocat
6 Maki aux oignons frits



Menu T14 : 15.50 €

Soupe, Salade
6 Maki roulés saumon à l'avocat
6 Fromage maki à l'avocat
6 Maki concombre



Menu T15 : 15.00 €

(Végétarien)
Soupe, Salade
6 Maki california au fromage
6 Fromage maki à l'avocat
6 Maki concombre

Menu B1 : 28.00 €

Soupe, Salade, Riz
9 sashimi assortiment, 3 sushi, 4 maki
4 brochettes : 2 poulet, 1 boeuf, 1 boulettes de poulet



Menu B2 : 31.00 €

Soupe, Salade, Riz
15 sashimi assortiment 6 sushi, 8 maki



Menu B3 : 31.00 €

Soupe, Salade, Riz
24 sashimi assortiment
6p Saumon, 6p Thon,
6p Mulet 6p Daurade



Riz japonais sauté, crevettes et petites carottes 6.20€



Sashimi saumon (8P) 12.00€



Sashimi thon (8P) 14.00€



Sashimi assortiment 13.00 €
4-P saumon 4-P thon



MENU.SASHIMI

+ 4.00 €

Soupe.salade.riz

€

Maki (6pieces)



M1
Saumon maki (shake)
4.80€



M2
Thon maki (teka)
5.80€



M3
California maki (saumon avocat)
6.00€



M4
Maki neige au fromage
4.50€



M5
Maki neige a l'avocat
4.30€



M6
Maki niege au saumon
4.50€



M7
Maki aux oignons frits
6.00€



M8
Fromage maki a l'avocat
6.00€



M9
Maki roules saumon a l'avocat
6.00€



M10
Maki au galette de riz
6.20€



M11
Futo Maki (4P)
6.80€



M12
Cornet thon(1P)
6.80€

€

M13 Crevette maki (ebi) 5.80

M14 Concombre Maki (kappa) 3.50

M15 California maki (crevette avocat) 6.80

M16 California maki (surimi avocat) 6.20

M17 Cornet crevette 6.80

M18 Cornet saumon 6.80

Sushi (2 pieces)



S1
Saumon
(shake)
4.80€



S2
Thon
(maguro)
5.00€



S3
Daurade
(tai)
4.80€



S4
Mulet (bora)
4.80€



S5
Crevette (ebi)
5.50€

Yakitori servi par paire

| | | € |
|-----|----------------------|------|
| Y1 | Saumon | 5.30 |
| Y2 | Thon | 6.00 |
| Y3 | Gambas | 6.50 |
| Y4 | Coquilles St-Jacques | 6.90 |
| Y5 | Seiche | 4.90 |
| Y6 | Filet de Poulet | 4.30 |
| Y7 | Cuisse de Poulet | 4.30 |
| Y8 | Boulettes de poulet | 4.30 |
| Y9 | Aile de poulet | 4.50 |
| Y10 | Boeuf | 4.50 |
| Y11 | Boeuf au fromage | 4.90 |
| Y12 | Canard | 6.00 |
| Y13 | Champignon | 3.50 |
| Y14 | Courgette | 3.50 |

Plats de saison

Coquilles Saint-Jacques à la vapeur et à l'ail
(vermicelle, ail et champignons noirs)



24.00€

Fondue Japonaise

(Pour 2pers)
(Sur commande 24H à l'avance)
56.00€



MENU PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

Soupe, salade, pavé de saumon grillé,
riz sauté, pomme de terre et aubergines grillées,
tofu poêlé

18.50 €



MENU MULLET A LA VAPEUR

Soupe, salade, mullet à la vapeur,
nouilles Udon ou riz, sauté aux carottes,
friture d'aubergines et de pommes de terre

18.50 €



MENU ST JACQUES

Soupe, salade,
noix de st Jacques flambées à l' Armagnac,
nouilles Udon ou riz sauté, pomme de terre
et aubergines grillées, tofu poêlé

25.00 €



懐かしくて新しい、ほつと和むちょっと樂しい、
日本の伝統的な風合いに遊ぶ
心を加えみなさまにお届けしたいと、
からお待ちしております。



Boisson

| | | |
|---------------------------------------|---------|-------|
| Coca cola – Fanta – Sprite | (33 cl) | 2.60 |
| Jus de fruit | | 2.60 |
| Lait de soja, Boisson exotique | (33 cl) | 2.50 |
| Thé Vert Japonais | | 2.00 |
| Bière Japonaise (Asahi, Kirin...) | | |
| Bière Chinoise (Tsing Tao) | (33 cl) | 4.30 |
| Saké One Cup (vin de riz 13%) | (20cl) | 4.90 |
| Sushi Wine (vin blanc) | (70cl) | 19.90 |
| Vin de prune (umeshu) | | 12.00 |



Digestif

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| Mei Kwei Lu 54° (alcool de rose) | (4cl) | 3.50 |
|----------------------------------|-------|------|

VINS BLANCS

| | 75cl | 37.5cl |
|--|-------------|---------------|
| Vallee De Loire | | |
| Muscadet S&Maine Sur Lie Chateau de la Bourdiniere aoc | 16.50 | 10.50 |
| Sancerres Les Rochettes aoc | 27.00 | 15.90 |
| Provence | | |
| Bandol Moulin de la Roque aoc | 25.30 | / |
| Alsace | | |
| Riesling Caves de Turckheim | 17.00 | 10.80 |

VERRES ET CARAFES

15cl 25cl 50cl

| | | | |
|--------------------------------------|-----|-----|-----|
| Cabernet Sauvignon Rouge | 3.0 | 4.0 | 7.0 |
| Virginie Vin de Pays d'Oc | 3.0 | 4.0 | 7.0 |
| Syrah Rose virginie Vin de Pays d'Oc | 3.0 | 4.0 | 7.0 |

VINS ROUGES

€

| | 75cl | 37.5cl |
|---|-------------|---------------|
| Bordelais | | |
| Bordeaux Chateaux Malbec aoc | 14.90 | 9.70 |
| Cotes de Bourg Chateaux Bousquet aoc | 17.90 | 11.80 |
| Saint Emilion Grande Sommellerie aoc | 23.80 | 12.90 |
| Beaujolais | | |
| Brouilly Domaine de Chatelan coc | 20.50 | 12.70 |
| Vallee de la Loire | | |
| Saint Nicolas de Bourgueil | 16.80 | 11.00 |
| Domaine Olivier aoc | | |
| Saumur Champigny Dne Les Meribelles aoc | 16.30 | 10.90 |
| Sancerre Les Rochettes aoc | 29.80 | 17.50 |
| Alsace | | |
| Pinot Noir Caves de Turckheim aoc | 15.80 | 9.90 |

VINS ROSES

Provence / Vallee de la Loire / Vallee du Rhone

| | | |
|---|-------|-------|
| Le Relais de Provence Cotes de Provence aoc | 12.50 | 8.50 |
| Bandol Domaine de la Tupue aoc | 25.30 | / |
| Sancerre Les Rochettes aoc | 27.50 | 16.50 |
| Tavel Chateau Manissy aoc | 21.50 | 12.00 |

CHAMPAGNES AOC

75cl

| | |
|----------------------|-------|
| Claude Lafon | 45.00 |
| Charles Lafitte Rose | 56.00 |
| Charles Lafitte 1834 | 48.00 |

LEXIQUE

La cuisine Japonaise

La cuisine Japonaise est une synthèse de style et de bon goût où le secret du raffinement réside dans l'extrême fraîcheur des ingrédients. Préparées avec le plus grand soin et présentées avec goût, que vous servira son chef feront les délices des gourmets.



La soupe

Il s'agit d'un bouillon clair où flottent des ingrédients de saison en petite quantité. Traditionnellement, elle est servie en début de repas et ouvre agréablement l'appétit.



Riz

Le riz est la base de l'alimentation japonaise. Il existe plusieurs espèces de riz japonais, dont celui à grains ronds qui "colle" à la cuisson. Le riz participe à la fois à la spiritualité et à la culture nipponne de par son caractère sacré.



Sushi

Le sushi est présenté sous forme d'une boule de riz aplatie sur laquelle on dépose un morceau de poisson cru qui doit être de toute première fraîcheur. Le poisson est longuement préparé, car il doit être servi sans peau, sans arête et tranché en fines lamelles. Les crevettes sont décortiquées, déveinées et ouvertes en papillote.



Maki

Le maki est à base de riz roulé et entouré très souvent d'une feuille d'algue appelée Nori. Il peut présenter de multiples ingrédients au centre, comme du poisson cru, du caviar, d'une omelette ou des légumes...



Sashimi

Le sashimi est présenté sous forme de fines tranches de poissons de première fraîcheur. Préparées avec soin elles sont de la taille d'une bouchée.



Tempura

Ce mode de cuisson concerne aussi bien les légumes que la viande et les fruits de mer. Il s'agit de beignets frits légers. Les légumes, la viande ou le fruit de mer est trempé dans une petite pâte appelée Koromo.



Yakitori

Yaki désigne ce qui est grillé et Tori désigne le poulet. Les yakitori sont des brochettes de poulet grillées (cuisses, ailerons, escalopes, ou boulettes). D'une façon plus générale, cette appellation renvoie au mode de cuisson sur grill.

Robatayaki

Les préparations Robata sont donc grillées, qu'il s'agisse de poissons, de boules de riz (onigiri) présentés en brochettes...

Chirashi

Assortiment présenté avec art, dans une assiette laquée, ronde ou carrée, des tranches de poissons crus et marinés dans le vinaigre, des légumes assaisonnés, de l'omelette...



Shoyu

Sauce obtenue à partir des haricots de soya, ajoutés de sel et de blé de couleur brun foncé. (goût sucré ou salé)



Wasabi

C'est une sorte de moutarde. Racine japonaise servant de condiment. Présentée sous la forme d'une pâte verte, elle accompagne les sushis, makis, sashimis et yakitori. Attention, c'est fort!

Shake
Aji
Saba
Tako
Tai
Maguro
Toro
Ikura
Ebi
Hotate
Tamago
Oshinko
Kappa
Gohan
Uzura
Kamo
Guyniku
Tori
Mirin
Saké
Su

saumon
chinchard
maquereau
poulpe
daurade
thon
thon gras
œuf de saumon
crevette
saint-jacques
omelette
radis
concombre
riz/repas
caille
canard
boeuf
poulet
vin doux de riz (pour cuisine)
vin de riz
vinaigré de riz

Bonappétit
C'est délicieux

Itadokimasu
Oishî desu

Bonjour (le matin)
Bonjour (le soir)
Au revoir
Oui
Non
Pardon
Bonsoir
à bientôt
Merci
S'il vous plaît

Ohayô gozaimasu
Konnichiwa
Sayônara
Hai
Je
Sumimasen
Konbanwa
Soredewa mata
Arigatô
Doso