

毎度ご来店誠にありがとうございます。ごぞいます。

*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個以上の玉子食をしたはず。  
たまごのタンパク質は、すべての食品のなかでも

### 最も質的に優れています。

それは、タンパク質を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なかでは玉子に  
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ってきています。  
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 saute japonais  
6.20€



**C1**  
**Nems**  
Au poulet (Fait maison)  
4.50€



**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 legume**  
12.00€

**H2** Soupe maison (fruit de mer) 7.80 €

**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 saute (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 california (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€



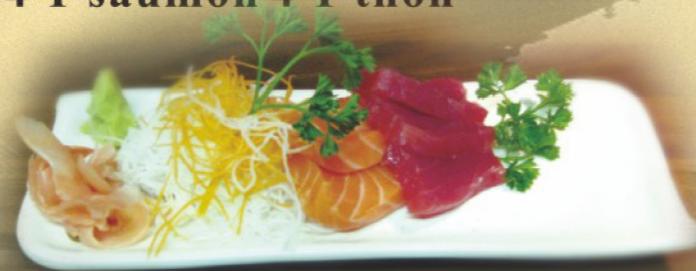
Sashimi saumon 12.00€  
(8P)



Sashimi thon 14.00€  
(8P)



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  
à l'avocat  
4.30€



M6  
Maki neige  
au saumon  
4.50€



M7  
Maki aux  
oignons frits  
6.00€



M8  
Fromage maki  
à l'avocat  
6.00€



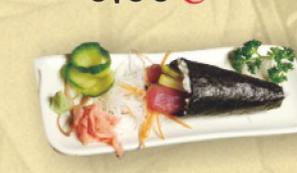
M9  
Maki rouleaux saumon  
à l'avocat  
6.00€



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 (2pieces)



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



### *MENU PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ*

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

19.50 €



### *MENU DAURADE VAPEUR*

Soupe, salade, daurade vapeur, riz sauté, pomme de terre et aubergines grillées, tofu poêlé

19.50 €



### *MENU MULET A LA VAPEUR*

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

19.50 €



### *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

28.00 €



懐  
かしきて新しい、ほっと和むらよっと楽しい、  
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、  
心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...)	(33 cl)	4.30
Bière Chinoise (Tsing Tao)	(33 cl)	4.50
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

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

## VERRES ET CARAFES

	15cl	25cl	50cl
Cabernet Sauvignon Rouge			
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
Chardonnay Virginie Vin de Pays d'Oc	3.0	4.0	7.0

## VINS ROUGES

€

<b>Bordelais</b>	<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Bordeaux Chateaux Malbec aoc	14.90	9.70
Cotes de Bourg Chateaux Bouspuet 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.



### Lasoupe

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 niponne 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, déveinée 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 frites 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, on 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	saumon
Aji	chinchard
Saba	maquereau
Tako	poulpe
Tai	daurade
Maguro	thon
Toro	thon gras
Ikura	oeuf de saumon
Ebi	crevette
Hotate	saint-jacques
Tamago	omelette
Oshinko	radis
Kappa	concombre
Gohan	riz/repas
Uzura	caille
Kamo	canard
Gwyniku	boeuf
Tori	poulet
Mirin	vin doux de riz (pour cuisine)
Saké	vin de riz
Su	vinaigré de riz

Bonappétit  
C'est délicieux

Itadakimasu  
Oishii 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  
Ie  
Sumimasen  
Konbanwa  
Soredewa mata  
Arigatô  
Doso