

IZAKAYA MENU 居酒屋メニュー

SOIR ET WEEK-END

MENU YOZAKURA (24€/PERS)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU SAKURA YA (32€/PERS)

ENTRÉE + PETITE ASSIETTE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

- | | | |
|---|---|-------|
|  | EDAMAME 枝豆
(Fèves de soja) | 4,50€ |
|  | HARUSAME 春雨サラダ
(Vermicelles avec concombre, carottes et pousse de soja, sauce maison marinés) | 5,50€ |
|  | RAMEN SALADE ラーメンサラダ
(Salade, légumes et nouilles Ramen avec sauce sésame) | 8,50€ |
| | BUTA SHABU SALADE 豚しゃぶサラダ
(Tranches de porc cuits en bouillon, salade et légumes avec sauce sésame) | 8,80€ |
|  | INARI NATURE (3P) いなり寿司 | 6,80€ |
| | INARI SAUMON (2P) いなりサーモン
(Poche de tofu frit, garni de riz vinaigré) | 7,50€ |
|  | SOUPE MISO 味噌汁 | 3€ |
| | TONJIRU 豚汁
(Soupe miso au porc grillé, légumes et gingembre) | 5,80€ |

PETITE ASSIETTE



OKONOMIYAKI お好み焼き

(Galette de chou à la japonaise)

10€

TATAKI DE BOEUF 牛のたたき

(avec sauce ponzu maison)

10,50€



SHIITAKÉ NAMBAN ひいたけ南蛮

(Shiitaké mariné et frit avec sauce tartare à la japonaise et aigre-douce)

9,20€

GYOZA DU MOMENT (6P) 餃子

9€

DASHIMAKI TAMAGO だし巻き玉子

(Omelette roulée japonaise avec dashi et oroshi)

9€

NASU AGEBITASHI 茄子の揚げ浸し

(Aubergine frit, mariée au bouillon de dashi, gingembre et katsuobushi (bonite séchée de Makurazaki, en Bretagne))

7,80€

CHICKEN TATSUTA (4P) チキン竜田

(Poulet mariné et frit à la japonaise)

9,50€

⚠ Sauce au choix

PLAT (DONBURI : SERVI SUR UN LIT DE RIZ)

CHICKEN TATSUTA チキン竜田

14€

POULET MARINÉ ET FRIT À LA JAPONAISE

⚠ SAUCE AU CHOIX

- OROSHI おろし (SAUCE PONZU AU RADIS JAPONAIS RÂPÉ)
- AMAZU MAYO 甘酢マヨ (SAUCE AIGRE-DOUCE ET MAYO)
- KOUMIDARÉ ネギ香味だれ (SAUCE SOJA, AIGRE-DOUCE AUX POIREAUX)
- CURRY カレー (CURRY JAPONAIS) (+1,50€)
- NAMBAN 南蛮 (SAUCE TARTARE À LA JAPONAISE ET AIGRE-DOUCE) (+0,80€)

TONKATSU とんかつ

CÔTE DE PORC DÉOSSÉ, PANÉE ET FRIT

14,30€

(Menu + 0,30€)

⚠ SAUCE AU CHOIX !

• SAUCE TONKATSU とんかつソース

(SAUCE SUCRÉE-SALÉE À BASE DE SOJA, DE FRUITS ET D'ÉPICES)

• OROSHI おろし (SAUCE PONZU AU RADIS JAPONAIS RÂPÉ)

• SAUCE MISO 味噌だれ (SAUCE MAISON À LA BASE DE MISO ROUGE)

• CURRY カレー (CURRY JAPONAIS) (+1,50€)

KATSUDON カツ丼

15,50€

(Menu + 1,50€)

CÔTE DE PORC DÉOSSÉE, PANÉE ET FRIT,

PUIS CUIE AVEC DES ŒUFS BATTUS ET DES OIGNONS

SAUMON TAI GOMAMISO

サーモンと鯛の胡麻味噌漬け

17,80€

TARTARE DE SAUMON ET TRANCHES DE

(Menu + 3,80€)

DAURADE CRUE MARINÉES AU MISO ET SÉSAME BLANC



PLAT VÉGÉTARIEN ベジタリアン

RETOUVEZ NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN SUR L'ARDOISE

DESSERT

黒胡麻シアチーズケーキ

CHEESECAKE AU SÉSAME NOIR

6€

(AVEC OU SANS COULIS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ)

季節の手作りデザート

DESSERT MAISON DU MOMENT

6€

TAIYAKI

たい焼き



PETITE GAUFRE FOURRÉE DE « AZUKI »

4,3€

EN FORME DE DAURADE (UN POISSON PORTE-BONHEUR)

豆乳クリーム大福

CRÈME DAIFUKU (MOCHI)

3,8€

PÂTE DE MOCHI (À BASE DE FARINE DE RIZ)

GARNIS DE CRÈME (LAIT DE SOJA) [VG]

- ◆ MATCHA (THÉ VERT)
- ◆ KUROGOMA (SÉSAME NOIR)
- ◆ KURI (MARRON SUCRÉ)



もちアイス

MOCHI GLACÉ 2 PARFUMS AU CHOIX

5€

- ◆ MATCHA (THÉ VERT)
- ◆ KUROGOMA (SÉSAME NOIR)
- ◆ YUZU (CITRON JAPONAIS)
- ◆ SAKURA (CERISIER JAPONAIS)