

前菜 ENTREES

Edamame	4€
Salade de choux	3€
Salade d'algues	5€
Salade d'épinard	5€
Soupe Miso du chef	3,5€
Aguédashi (tofu frit mariné)	5€
Aubergines marinées façon japonaise	5€
Gyoza grillés aux poulet et légumes	9€
Gyoza grillés végétariens	9€
Kara-agué (beignets de poulet frits)	9€

ラーメン RAMEN

MISO RAMEN	14€
<i>Bouillon de poulet à base de soja fermenté, tranches de poulet chashu, pousses de bambou, maïs, ciboulette, un œuf entier mollet mariné Ajitama, naruto maki</i>	
SHOYU RAMEN	14€
<i>Bouillon de poulet clair au mélange de soja japonais, tranches de poulet chashu, pousses de bambou, maïs, ciboulette, un œuf entier mollet mariné Ajitama, naruto maki</i>	
SHIO RAMEN	14€
<i>Bouillon de poulet clair et léger, au mélange de sels, tranches de poulet chashu, pousses de bambou, maïs, ciboulette, un œuf entier mollet mariné Ajitama, naruto maki</i>	
RAMEN VEGETARIEN	14€

うどん UDON / そば SOBA

UDON KAKI-AGUE	
<i>Nouilles de blé épaisses, beignet de légumes frit kakiague, algue wakamé, ciboulette et kamaboko (surimi)</i>	
SOBA KAKIAGUE	
<i>Nouilles fines de sarrasin, beignet de légumes frit kakiague, algue wakamé, ciboulette et kamaboko (surimi)</i>	

カレーライス CURRY RICE

<i>Curry japonais avec du riz nature (Onions, carottes, pomme de terre)</i>	
CURRY VEGETARIEN	13€
TORI KATSU CURRY	17€
EBI FURAI CURRY	16€
<i>Ces plats sont accompagnés d'une soupe Miso</i>	

プチなか



PETIT NAKA
C U I S I N E J A P O N A I S E

丼物 DONBURI

OYAKODON	15€
<i>Poulet grillé aux œufs brouillés sur un bol de riz nature</i>	
TORI KATSU DON	16€
<i>Poulet pané aux œufs brouillés sur un bol de riz nature</i>	
SHAKE DON	17€
<i>Saumon grillé à la sauce sucrée sur un grand bol de riz nature</i>	
TENDON	18€
<i>Assortiment de Tempura frits à la minute sur du riz nature</i>	
UNADON	19€
<i>Anguille grillée à la sauce soja sur du riz nature</i>	
TSUKUNE DON	17€
<i>4 brochettes de boulettes de poulet faites maison sur du riz nature</i>	

デザート DESSERTS

CAKE MATCHA MAISON	4,5€
DAIFUKU	4,5€
DORAYAKI	4,5€
GLACE MATCHA / SESAME	5€

寿司 SUSHI

Ces plats sont accompagnés d'une soupe Miso

SUSHI MATSU	26€
<i>8 niguiiri variés & 8 maki variés</i>	
SUSHI SHAKE (<i>uniquement saumon</i>)	19€
<i>6 niguiiri & 8 maki saumon</i>	

巻き MAKI

MAKI SAUMON & THON (<i>12 pièces</i>)	12€
<i>MAKI VEGETARIEN (18 pièces)</i>	
MAKI CALIFORNIA SAUMON AVOCAT (<i>6 pièces</i>)	8€
<i>MAKI CALIFORNIA VEGETARIEN (6 pièces)</i>	
SPECIAL MAKI CALIFORNIA TATAKI SAUMON (<i>8pièces</i>)	13€
<i>(fromage frais,, saumon cru et grillé, sauce ponzu du chef)</i>	
SPECIAL MAKI CALIFORNIA TATAKI THON (<i>8pièces</i>)	14€
<i>(thon crue, sauce pimenté)</i>	

チラシ CHIRASHI

Ces plats sont accompagnés d'une soupe Miso

CHIRASHI SAUMON	18€
CHIRASHI THON ROUGE	21€
CHIRASHI MIXTE	26€

刺身 SASHIMI

Ces plats sont accompagnés d'un riz nature et d'une soupe Miso

SASHIMI SAUMON (18 pièces)	20€
SASHIMI MIXTE (21 pièces)	26€

手巻 TEMAKI

TEMAKI SAUMON	5,5€
TEMAKI THON	6,5€
TEMAKI SOJA FERMENTÉ (Natto)	6€
TEMAKI PRUNE DE SHISO (végétarien)	6,5€

Asahi

ICI BIERE PRESSION !

