

LA CARTE

UDON

ATSU-ATSU (dans le bouillon chaud)

Komachi (Crevettes & Algues)	18
Kunitora (Porc & Salsifis, Soupe Miso)	18
Katsu curry (Porc Pané au Curry)	20
Tempura (Beignet de Crevettes)	20
Kake (Nature)	12
Niku (Bœuf)	18
Petit udon du jour	6

KAMA-AGE (à tremper dans la sauce chaude)

Kama Ebiten (Beignet de Crevettes)	20
Kama Yasaiten (Beignets de Légumes)	20
Kama Tenmori (Beignets de Crevette & Légumes)	22

KAKÉ HIYA (à arroser avec une sauce froide)

Ebiten (Beignets de Crevettes)	20
Yasaiten (Beignets de Légumes)	20
Tenmori (Beignets de Crevette & Légumes)	22
Arroser (Nature)	12
Zoo (chutes de beignets et tofu frit)	17

Plus

Œuf Demi Dur	4
Algues	3
Radis Râpé	3
Igname	5
Natto	5
Tanuki	2
Kitsuné	5

GOHAN

DONBURI (grand bol de riz garni)

Oyako Don (Poulet & Œuf)	16
Katsu Don (Porc Pané & Œuf)	17
Ten Don (Beignets de Crevette & Légumes)	22
Gyu Don (Bœuf & Œuf)	17
avec petit udon du jour ♥	6

ONIGIRI (boulette de riz ×2)

Syaké (Saumon)	9
Tuna mayo (Thon & Mayonnaise)	9
Syaké-Ikura (Saumon&Œuf du saumon)	14

TAPAS

Tori-Karaagé (Poule Frit à la Japonaise)	12
Tonkatsu (Porc Pané)	12
Tempura-Moriawasé (Assortiment de Beignets)	22
Tempura-Crevettes (Beignets de 2 Beignets)	15
Tempura-Légumes (Beignets de Légumes)	18
Chirashi (Sushi Saumon & Œufs du saumon)	10
Tamago-yaki (Omelette à la japonaise)	5
Edamamé (graine de soja)	3

DESSERT

Glace à l'italienne (AZUKI/MATCHA/MIX)	5
--	---

BOISSONS

SAKÉ / 日本酒	<100ml>	10
Tosatsuru 土佐鶴		
Bijofu 美丈夫		
KIRIN BIÈRE	<250ml>	5
Jus de fruits	<250ml>	3
Orangina	<330ml>	3
Coca/Coca Zero	<330ml>	3
Thé glacé (Oolong ou Vert)	<330ml>	3
CASTALIE (Plate ou Pétillante)	<750ml>	3

La maison n'accepte pas les chèques et ticket restaurant.
Taxes compris. CB sont acceptés à partir de 20€

MENU (English)

UDON

ATSU-ATSU (in the hot soup)

Komachi (shrimp & wakame seaweed)	18
Kunitora (pork & burdock with miso soup)	18
Katsu curry (deep-fried pork cutlet curry)	20
Tempura (tempura of shrimp)	20
Kake (Natural)	12
Niku (Beef)	18
Today's small udon	6

KAMA-AGE (with hot sauce for dipping)

Kama Ebiten (tempuras of shirimp)	20
Kama Yasaiten (tempuras of vegetables)	20
Kama Tenmori (tempuras of shirimp & vegetables)	22

KAKÉ HIYA (with cold sauce for putting)

Ebiten (tempuras of shirimp)	20
Yasaiten (tempuras of vegetables)	20
Tenmori (tempuras of shirimp & vegetables)	22
Hiyakake (Natural)	12
Zoo (tempura bits & fried tofu)	17

Topping for udon

Soft boiled egg	4
Wakame seaweed	3
Grated japanese radish	3
Grated yam potato	5
Natto (fermented soybeans)	5
Tanuki (tempura bits)	2
Kitsuné (fried tofu)	5

GOHAN

DONBURI (bowl of rice with food on top)

Oyako Don (chicken & egg)	16
Katsu Don (deep-fried pork cutlet & egg)	17
Ten Don (tempuras of shirimp & vegetables)	22
Gyu Don (beef & egg)	17
with today's small udon ♡	6

ONIGIRI (rice ball*2)

Syaké (salmon)	9
Tuna mayo	9
Syaké-Ikura (salmon & salmon roe)	14

TAPAS

Tori-Karaage (japanese style fried chicken)	12
Tonkatsu (deep-fried pork cutlet)	12
Tempura-Moriawase (tempuras shrimps & vegetables)	22
Ebiten (tempuras of shrimps)	15
Yasai-tenmori (tempuras of vegetables)	18
Chirashi (rice topped with salmon & salmon roe)	10
Tamago-yaki (japanese omelet)	5
Edamame (green soybeans)	3

DESSERT

Soft serve ice cream (AZUKI/MATCHA/MIX)	5
---	---

DRINK

SAKE / 日本酒	<100ml>	10
Tosatsuru 土佐鶴		
Bijofu 美丈夫		
KIRIN draft beer	<250ml>	5
Fruits juice	<250ml>	3
Orangina	<330ml>	3
Coca/Coca Zero	<330ml>	3
iced tea (Oolong or Green)	<330ml>	3
CASTALIE (still or sparkling water)	<750ml>	3

We don't accept checques and luncheon vouchers.
Taxes included. Credit cards are accepted from 20€.