

— 秋の屋 —

LA MAISON

d'AKI

Bienvenue !

ようこそ

Bénéficiez de **20%** de remise exceptionnelle **le midi**
sur les plats traditionnels jusqu'au 30 juin 2023

Laissez-vous guider dans un voyage culinaire inédit,
accrochez votre ceinture et savourez cette
expérience exceptionnelle.

Pour plus de plaisir

Menu Plaisir

~~79€00~~

59€00

Le menu se compose de 6 services :
précédé par des amuses-bouches ;
ensuite avec trois entrées, suivi de deux plats,
et un dessert pour terminer.

Jusqu'au 30 Juin 2023

Bon appétit ! *




— アペタイザー —

H O R S D ' Œ U V R E

Les mets chauds

| | |
|--|--------------|
| Miso (Miso, tofu, champignon de Paris, ciboulette, algue, bonite) | 2€00 |
| Onigiri  (Riz enveloppé d'une algue nori) | 2€00 |
| Brochettes Tsukune (Brochettes de boulettes de poulet) | 4€50 |
| Brochettes Yakitori (Brochettes de poulet mariné) | 4€80 |
| Brochettes bœuf fromage | 5€90 |
| Karaage (4 pièces) (Morceaux de poulet à la japonaise frit) | 5€00 |
| Karaage Wings (3 pièces) (Ailes de poulet frit marinées à la manière japonaise) | 5€50 |
| Crevette en cage (3 pièces) (Crevette enroulée de filaments de pomme de terre frite) | 5€50 |
| Takoyaki (3 pièces) (Boulette de poulpe, bonite, aonori) | 6€00 |
| Gyoza légumes (6 pièces)  | 6€50 |
| Gyoza poulet (6 pièces) | 7€50 |
| Gyoza cabillaud (6 pièces) | 8€50 |
| Tempura crevettes (2 pièces) | 8€00 |
| Chawanmushi (Flan d'œuf à la vapeur) | 10€00 |

Les mets froids

| | |
|--|-------------|
| Wakame  (Algue verte, sésame) | 4€00 |
| Edamame  (Fève japonaise à la fleur de sel) | 4€00 |
| Ika (Calamar, bambou, tige de laitue, champignon noir) | 5€00 |
| Hijiki  (Algue noir, edamame, sésame) | 5€00 |
| Quinoa  (Quinoa, edamame, poivron) | 5€00 |
| Tako (Poulpe cru, wasabi) | 6€00 |

Mélange de mets froids et chauds

| | |
|--|--------------|
| Tapas japonais à partager (Edamame, saucisse cheese/nature, beignet de poulpe, wing, tempura) | 18€00 |
|--|--------------|

- フュージョンメニュー -

M E N U S F U S I O N

Laissez-vous surprendre par les propositions du chef.

Options pour le plat : Bœuf Wagyu 100g

+ 49€ Wagyu Japonais A5
+ 29€ Wagyu Australien

Menu Simple 29€

Entrée + plat OU Plat + dessert

Menu Découverte 49€

(4 services)

2 Entrées

1 Plat au choix

1 Dessert

Menu Plaisir 79€

(6 services)

Amuse-bouche

3 Entrées

2 Plats

1 Dessert

Menu Maison d'Aki 109€

(8 services)

Amuse-bouche

4 Entrées

Sashimi Omakase *ou* Sushi Omakase

2 Plats

1 Dessert

Avec accord entre mets et vin

3 verres - 29€

5 verres - 49€

8 verres - 75€

AUTRES MENUS

Omakase Prestige

(3 services)

| | |
|------------------|---------------|
| Menu pour 1 pers | 49€00 |
| Menu pour 2 pers | 79€00 |
| Menu pour 4 pers | 149€00 |

Menu Enfant 10€90

4 pièces de Karaage
+ 8 pièces de hosomaki thon mayonnaise
+ boisson

Menu Sashimi (10 pièces)

(Accompagné de trois onigiri)

| | |
|-----------------|--------------|
| Sashimi Saumon | 17€90 |
| Sashimi Omakase | 22€90 |

Menu Nigiri (10 pièces)

(Accompagné de six gyoza poulet
ou trois brochettes de poulet)

| | |
|----------------|--------------|
| Nigiri Saumon | 16€90 |
| Nigiri Omakase | 20€50 |

Menu Uramaki (8 pièces)

(Accompagné de six gyoza poulet
ou trois brochettes de poulet)

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Saumon avocat | 16€00 |
| Tempura avocat | 17€00 |
| Saumon avocat/Maki concombre | 19€00 |
| Tempura avocat/Maki concombre | 20€00 |

— ご飯もの —

PLATS TRADITIONNELS

Salades

Salade du marché **14€50**

Salade de poisson **17€00**
(Thon, saumon, st-jacques, tamago, ikura)



Pokebowl

Bol de riz vinaigré avec une palette variée d'ingrédients et une garniture au choix.

Karaage Poke **16€50**
(Poulet)

Salmon Poke **17€90**
(Saumon)



Donburi

Bol de riz avec garniture au choix

Gyudon **16€00**
(Riz au bœuf)
Option : œuf poché +1€


Shakeyaki **19€90**
(Riz au saumon grillé)

Unadon (135g) **22€50**
(Riz à l'anguille grillée)



Riz au Curry

Un des plats traditionnels les plus populaires au Japon. Sa texture est plus douce, plus épaisse et moins relevée que celle de ses cousins. Des légumes sont ajoutés à la sauce, et en plus du riz, il est aussi servi avec un mélange de légumes croquants marinés appelé « FUKUJINZUKE ».

Curry Légumes  **14€90**
(Riz au curry avec galette de légumes)

Curry Katsu **17€50**
(Riz au curry avec filet de poulet frit)

Curry Tempura **18€50**
(Riz au curry avec crevettes panées frit)

LES NOUILLES



Ramen

160g supplémentaires : +3€00

Nouilles japonaises
avec garniture et bouillon au choix :

Bouillon de porc ou sauce soja.

| | |
|--|-------|
| Tofu  | 14€90 |
| Charsiu (Porc laqué) | 16€90 |
| Katsu (Filet de poulet frit) | 17€90 |
| Tempura (Crevettes panées frites) | 19€90 |
| Spécial (bio) (Nouilles bio + soupe spéciale) | 21€50 |



Udon Set

17€50

*Nouilles japonaises accompagnées de
6 pièces de maki avocat et 2 tempura*



Soba Set

17€90

*Nouilles de sarrasin bio au pesto d'algues au yuzu
accompagnées de deux tempura*


— 当店おすすめ —

GRANDES SPÉCIALITÉS

Fondues

| | |
|---|-------|
| Oden (Pot-au-feu japonais au bouillon dashi) | 29€90 |
| Kaminabe (Fondue japonaise avec fruits de mer dans un pot en papier japonais) | 45€90 |
| Shabu Shabu (Fondue japonaise au bouillon d'algue accompagnée de deux sauces : ponzu, gomadare) | 49€90 |
| Sukiyaki (Fondue japonaise au bouillon de sauce soja sucrée et dashi puis à tremper dans un œuf battu) | 49€90 |

Teppanyaki

| | |
|---|--------|
| Végétarien  | 69€00 |
| Fruits de mer | 159€90 |
| Wagyu | 179€90 |

Un peu de lecture...

Shabu-Shabu : fondue japonaise avec un bouillon à base de bœuf ou légumes ou algues. Nous le mangeons avec des sauces par la suite. Le nom Shabu-Shabu vient de l'onomatopée de la viande qui cuit dans l'eau qui bout. (Mnémotechnique : « ça bout, ça bout »)

Sukiyaki : fondue japonaise avec un bouillon à base de sauce soja sucré ; A côté, un œuf frais battu où nous trempions les ingrédients après cuisson.

En effet, dans les deux cas, nous pouvons tremper beaucoup de choses dans les bouillons ; LA principale différence entre les deux c'est le bouillon, le shabu-shabu a un goût salé alors que le sukiyaki plus sucré.

Teppanyaki : « teppan », plaque de fer, et « yaki », grillé, soit « grillé sur la plaque », le teppanyaki est donc une mode de cuisson. Il est né au Japon par la chaîne de restaurant japonais Misono à Kobe en 1945. Il permet de saisir les aliments et de limiter l'utilisation de matières grasses.

— 創作料理 —

SPECIALITÉS MAISON

| | |
|---|--------------|
| Rouleaux de légumes (2 pcs)  (Courgette/tempura de fleur de courgette, avocat, mangue, sauce tomate maison, huile de sésame) | 8€50 |
| Temaki Crunchy (2 pcs) (Cornet maison, poisson truffé, riz soufflé, betterave, cream cheese) | 9€00 |
| Tacos sushi (4 pcs) (Tacos de riz croustillant, salsa d'avocat, yuzu, teriyaki, cream cheese, poisson blanc mariné, miso, pistache) | 10€50 |
| Temaki Ebiten (2 pcs) (Tempura, sauce unagi, mayonnaise, sésame) | 11€00 |
| Feuilletés au thon et truffe (4 pcs) (Algue Golden, thon, truffe, cream cheese, amandes) | 11€00 |
| Sashimi Shake (6 pcs) (Sashimi de saumon) | 11€50 |
| Tataki de Saumon au yuzu (6 pcs) (Saumon, persil, yuzumiso, betterave) | 12€00 |
| Sashimi omakase (16 pcs) | 26€50 |
| Carpaccio Shake tropical (Saumon fumé maison, romarin, mangue, miel, salsa d'avocat, jus de passion, zeste de citron vert) | 15€00 |
| Carpaccio Toro caviar (Thon, olive, ponzu, orange, amandes, caviar) | 18€00 |
| Carpaccio Wagyu (Tranche de wagyu, sel d'Himalaya, orange yuzuponzu, kiwamiwasabi, caviar, amandes) | 24€00 |
| Tartare de Saumon citron (Saumon, sauce avocat, yuzuponzu, olive, shiso, écume de citron, pistache) | 16€00 |
| Tartare de Wagyu (Wagyu flambé, œuf de caille, sel d'Himalaya, truffe, pistache, parmesan, yuzuponzu, orange) | 28€00 |

CRÉATIONS MAISON



Gunkan

(2 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Gunkan Aburi shake

(Saumon flambé, coco, unagi sauce, fromage râpé)

Gunkan Spicy shake

(Saumon, truffe, fleur de sel, sriracha)

Gunkan Hotate

(St-Jacques, zeste de citron vert, fromage, teriyaki)

Gunkan Shiromi

(Poisson blanc flambé, tartare poisson mariné)

Gunkan Ikura

(Saumon, ikura assaisonné)

Gunkan Wagyu (+10€)

(Wagyu, huile sésame, sel d'Himalaya, yuzukosho, ciboulette, poivre)



Nigiri

(2 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Nigiri avocado

(Avocat, riz soufflé, teriyaki)

Nigiri Inari

(Poche de tofu frit sucré, furikake)

Nigiri Shake

(Saumon, sauce kombu maison)

Nigiri Aburi shake

(Sauce flambée du chef)

Nigiri Saba

(Maquereau frais, shiso, raifort, sauce unagi)

Nigiri Shiromi

(Poisson blanc, sauce kombu maison)

Nigiri Toro

(Thon, sauce kombu maison)

Nigiri Unagi flambé

(Anguille flambée, teriyaki, sésame)

Nigiri Wagyu (+10€)


(Wagyu flambé, fleur de sel, poivre)



Uramaki

(4 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Yasai 

(Concombre, courgette, mangue, oignon frit
sauce tomate maison)

Shake

(Saumon, salsa d'avocat, huile d'olive)

Shake spicy

(Saumon épicé, avocat, mayonnaise épicée, sésame)

Unagi

(Tempura, avocat, anguille, unagi sauce, cheveux d'ange)

Mesure

(Fromage, avocat, saumon grillé, cream cheese)

Toro spicy

(Thon épicé, avocat, sésame, mayonnaise épicée, truffe)

Piment à la mangue

(Saumon, mangue, sauce épicée du chef, bonite)

Rouleau de Burrata

(Saumon, poisson blanc/crevette, burrata, shiso,
basilic, cream cheese)

Rouleau de tigre

(Tempura, carpaccio de saumon, teriyaki, kataifi)

Dragon

(Tempura, saumon épicé, avocat, truffe, sauce unagi)

Wagyu (+10€)

(Wagyu flambé, tempura, avocat, sel d'Himalaya, poivre)



Hosomaki

(6 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Avocado 

(Avocat, oignon frit)

Shake

(Saumon, sésame)

Nice

(Thon cuit, mayonnaise, oignon frit)

Toro

(Thon, sésame)

— デザート —

DESSERTS

| | |
|--|--------------|
| Boules de Glace <i>(Haricot rouge, matcha, sésame, vanille)</i> | 5€00 |
| Yokan <i>Pâte de haricot gélifiée avec de l'agar-agar (Haricot rouge, matcha)</i> | 6€00 |
| Dorayaki <i>Deux pancakes fourrés. (Châtaigne, chocolat, matcha, yuzu)</i> | 6€00 |
| Mochi glacé <i>Pâte de riz gluant fourrée à la crème glacée (Caramel salé, chocolat, fraise, mangue, thé vert, yuzu)</i> | 7€00 |
| Mochi Crème <i>Pâte de riz gluant fourrée à la crème (Fraise, mangue, matcha et haricot rouge, sésame, thé vert)</i> | 8€00 |
| Dango <i>Brochette de petites boules de pâte de riz gluant (Thé vert, sauce soja, sésame)</i> | 8€00 |
| Café/thé gourmand | 10€00 |
| Dessert du chef | 15€00 |

Maison d'Aki vous
remercie de votre visite.

Nous espérons que vous avez passé un bon moment
et vous souhaitons une bonne journée ou bonne
soirée !

A bientôt.