



Bienvenue !
ようこそ

Menu avec photos



- 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 Découverte 49€

(4 services)

2 Entrées

1 Plat au choix

1 Dessert

Menu Plaisir 89€

(8 services)

Amuses-bouches

3 Entrées

1 Sashimi Omakasé

2 Plats

1 Dessert

Avec accord entre mets et vin

3 verres - 29€

5 verres - 49€

8 verres - 75€

La 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 !

À bientôt.

Laissez-nous un avis Google



— デザート —
D E S S E R T S

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

A U T R E S M E N U S

Omakase Prestige

(3 services)

Menu pour 1 pers (20 pcs)	49€00
Menu pour 2 pers (40 pcs)	79€00
Menu pour 4 pers (80 pcs)	149€00

Menu Enfant 10€90

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

— 創作料理 —

HORS D'OEUVRES

Karaages (4 pcs) (Morceaux de poulet frit à la Japonaise)	6€50
Takoyakis (3 pcs) (Boulette de poulpe, bonite, aonori)	8€00
Rouleaux de légumes (2 pcs)  (Courgette/tempura de fleur de courgette, avocat, mangue, sauce tomate maison, huile de sésame)	8€50
Tempura de crevettes (2 pcs)	8€50
Gyozas (6 pcs) (Légumes, cabillaud ou poulet)	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
Feuilletés au thon et truffe (4 pcs) (Algue Golden, thon, truffe, cream cheese, amandes)	11€00
Tataki de Saumon au yuzu (6 pcs) (Saumon, persil, yuzumiso, betterave)	12€00
Carpaccio Shake tropical (Saumon fumé maison, romarin, mangue, miel, salsa d'avocat, jus de passion, zeste de citron vert)	15€00
Tartare de Saumon citron (Saumon, sauce avocat, yuzuponzu, olive, shiso, écume de citron, pistache)	16€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
Sashimi Omakase (16 pcs)	26€50
Tartare de Wagyu (Wagyu flambé, œuf de caille, sel d'Himalaya, truffe, pistache, parmesan, yuzuponzu, orange)	28€00



Uramaki

(4 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Ankimo

(Foie gras flambé, figue, oignon, fruits rouges)

Yasai

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

Unagi

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

Mesure

(Fromage, avocat, saumon grillé, cream cheese)

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)

Rouleau de Homard (+20€)

(Homard, concombre, saumon, avocat, cheese, pistache, sauce anguille)



Hosomaki

(6 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Ankimo

(Foie gras, oignon frit, figue)

Avocado

(Avocat, oignon frit)

Shake

(Saumon, sésame)

Nice

(Thon cuit, mayonnaise, oignon frit)

Toro

(Thon, sésame)

CRÉATIONS MAISON



Gunkan

(2 pièces)
Option caviar +5€

8€00

Gunkan Spicy Toro **NEW**
(Thon, truffe, fleur de sel, sriracha)

Gunkan Aburi shake
(Saumon flambé, coco, unagi sauce, fromage râpé)

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 Hotate **NEW**
(St Jacques, huile chiso, citron vert)

Nigiri avocado 
(Avocat, riz soufflé, teriyaki)

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)

— 当店おすすめ —

GRANDES SPÉCIALITÉS

Fondues


Oden **29€90**
(Pot-au-feu japonais au bouillon dashi)

Kaminabe **45€90**
(Fondue japonaise avec fruits de mer dans un pot en papier japonais)

Shabu Shabu **49€90**
(Fondue japonaise au bouillon d'algue accompagnée de deux sauces : ponzu, gomadare)

Sukiyaki **49€90**
(Fondue japonaise au bouillon de sauce soja sucrée et dashi puis à tremper dans un œuf battu)

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.

— ご飯もの —

PLATS TRADITIONNELS



Salades

Salade du marché **16€00**

Salade de poisson **20€00**
(Thon, saumon, st-jacques, tamago, ikura)



Pokebowl

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

Poke Karaage **16€50**
(Au poulet frit à la japonaise)

Poke de foie gras **NEW** **28€90**
et magret de canard fumé

Poke Homard Bleu **NEW** **36€90**



Donburi

Bol de riz avec garniture au choix

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

Unadon (135g) **26€90**
(Riz à l'anguille grillée)

Gyudon au bœuf de wagyu A5 **NEW** **38€90**
Option : œuf poché +1€



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

Curry Porc ibérique **28€90**

LES NOUILLES



Ramen

160g supplémentaires : +3€00

Nouilles japonaises
avec garniture et bouillon au choix :
Bouillon de porc ou **sauce soja**.

Tofu **16€90**

Charsiu **16€90**
(Porc laqué)

Saint Jacques **NEW** **26€90**

Wagyu A5 **NEW** **38€90**
(Bœuf japonais)

Spécial **+3€**
(bouillon épicé + garniture au choix)



Soba Homard

36€90

Nouilles de sarrasin bio au pesto d'algues au yuzu
accompagnées de Homard bleu



Udon Set

22€90

Nouilles japonaises accompagnées de
6 pièces de maki foie gras et 2 tempura