



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 !

*Bienvenue !*  
ようこそ

À bientôt.

*Laissez-nous un avis Google*



*Menu avec photos*



# M E N U D U M I D I

*Happy Midi* 15,90€

Entrée + plat + café (+1€)

## Entrées

Karaage Wings (3p)

Karaages (4p)

Brochettes de poulet yakitori (2p)

Gyozas poulet (6p)

Tempuras crevettes (2p)

## Plats



Ramen Katsu



Ramen Charsiu



Poké Karaage  
ou Saumon



Yakisoba



Gyudon



Curry Katsu  
ou Légumes

# — デザート — D E S S E R T S

Boules de Glace 5€00  
(Haricot rouge, matcha, sésame, vanille)

Yokan 6€00  
Pâte de haricot gélifiée avec de l'agar-agar  
(Haricot rouge, matcha)

Dorayaki 6€00  
Deux pancakes fourrés.  
(Châtaigne, chocolat, matcha, yuzu)

Mochi glacé 7€00  
Pâte de riz gluant fourrée à la crème glacée  
(Caramel salé, chocolat, fraise, mangue,  
thé vert, yuzu, coco)

Mochi Crème 8€00  
Pâte de riz gluant fourrée à la crème  
(Fraise, mangue, matcha, haricot rouge,  
sésame)

Dango 8€00  
Brochette de petites boules de pâte de riz gluant  
(Haricot rouge)

Café/thé gourmand 10€00

Dessert du chef 15€00

**Du lundi au vendredi (Hors Jours Fériés)  
Jusqu'au 31 Octobre 2023**

Bon appétit ! \*

\* Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez-vous rapprocher de notre équipe de salle. Merci.

# — フュージョンメニュー —

## MENUS FUSION

*Laissez-vous surprendre par les propositions du chef.*

### *Menu Fusion 29€00*

Entrée + plat + dessert (ou café)

### *Omakase Prestige 29€00*

Plateau Omakase

-----  
**Avec accord entre mets et vin**

3 verres - 29€

5 verres - 49€

8 verres - 75€

# — アペタイザー —

## HORS D'ŒUVRE

### *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 bœuf fromage	5€90
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

### *Les mets froids*

Wakame  (Algue verte, sésame)	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

# — ご飯もの —

## PLATS TRADITIONNELS

### Salades

Salade du marché **16€00**

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

## LES NOUILLES



### 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

## AUTRES MENUS

### 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**