

ENTRÉES

	Tori-Kara : beignets de poulet aux épices	7.70 €
	Agedashi tofu : tofu frit, sauce tsuyu & navet râpé	5.80 €
	Brochettes Yakitori : 3 pièces de brochettes de poulet	8.50 €
	Tako kara : poulpe frit aux épices	6.70 €
	Hiyashi wakamé : petite salade d'algues marinées	4.70 €
	Yaki ika : calamar grillé à la sauce soja	8.90 €
	Sunomono : crevettes, algues wakamé, concombre, navets, vinaigrette	6.40 €
	Edamamé : fèves de soja vert cuites	4.30 €
	Katsu Zara : porc pané, sauce Tonkatsu, choux rouge	8.90 €

SASHIMIS - MAKIS - SUSHIS

	Sashimis : poisson cru sans riz	
	6 pièces maguro : thon	9.70 €
	6 pièces saké : saumon	8.80 €
	6 pièces tai : daurade	8.90 €
	Makis servis par six : rouleaux aux algues	
	California rolls : saumon, avocat	7.50 €
	Tekka : thon	7.40 €
	Saké : saumon	5.90 €
	Avocado : avocat	5.50 €
	Kappa : concombre	4.30 €
	Kampyo : gourde marinée	5.30 €
	Sushis servis par deux : poisson cru sur riz vinaigré	
	Saké : saumon	5.60 €
	Maguro : thon	5.90 €
	Ebi : crevette cuite	4.50 €
	Tai : daurade	5.60 €

CHIRASHIS - Lit de sashimi sur un bol de riz vinaigré.

	Chirashi saké : saumon	15.60 €
	Chirashi deux poissons au choix	16.20 €
	Chirashi : saumon, thon, daurade, crevette cuite	15.90 €
	Chirashi maguro : thon	16.50 €
	Supplément d'avocat	2.00 €

ASSORTIMENTS - Sélection de sushis, sashimis & makis.

	Plateau pour une personne : 4 sushis + 6 makis + 8 sashimis . .	25.90 €
	Plateau pour deux personnes : 8 sushis + 12 makis + 16 sashimis	48.80 €
	Assiette de 12 pièces sashimis	16.60 €
	Assiette de 18 pièces makis	15.70 €
	Assiette de 6 sushis + 3 makis	15.90 €
	Assiette de 6 sushis + 3 makis tout saumon	16.90 €
	Assiette de 18 pièces makis végan	14.10 €

SOUPES

	Udon : soupe de nouilles aux algues & légumes	10.20 €
	Ebi ten Udon : soupe de nouilles avec deux crevettes tempura	11.60 €
	Soupe miso	2.50 €

TEMPURAS

	Option végan* : tempura assorti légumes	12.90 €
	Tempura moriawase* : tempura assorti légumes & crevettes . . .	14.50 €

TEISHOKU - Plateau avec plusieurs petites assiettes.

Sashimi Teishoku :	
12 sashimis, riz blanc, soupe miso, tsukemono [concombre mariné] . . .	19.80 €
Tempura Teishoku, tempura, riz blanc, soupe miso, tsukemono [concombre mariné]	
- Moriawasé : avec crevettes & légumes	18.50 €
- Végan  : tempura de légumes uniquement	16.90 €

DONBURIS & BENTOS

Donburi : plat servi dans un bol de riz chaud & salade.		
Bento : boîte japonaise à plusieurs compartiments, composée d'un plat chaud, du riz & de la salade.		
	DONBURI	BENTO
Saké Teriyaki : saumon grillé, sauce Teriyaki	14.00 €	15.50 €
Tonkatsu : filet mignon de porc pané sauce Worcester japonaise	15.30 €	16.50 €
Yakitori : brochettes de poulet par trois	13.80 €	15.20 €
Yakiniku : filet de bœuf émincé, sauce miso	15.80 €	17.30 €
Ebi fry : crevettes panées, courgettes panées, sauce tartare	14.00 €	15.90 €
Yaki ika : calamar grillé à la sauce soja	—	15.00 €
Tori-Kara : beignets de poulet aux épices	—	15.20 €

CURRY JAPONAIS

	Katsu Curry : porc pané, curry, riz blanc & salade	15.90 €
	Yasai Curry : curry avec légumes, riz blanc & salade	13.50 €
	Ebi Fry Curry : curry de légumes, crevettes panées, riz blanc	15.30 €

SALADES

	Salade Daikon Avocat, sauce sésame :	
	Avocat, crudités, salade verte	12.00 €
	Salade Kaisen, sauce au yuzu :	
	Poissons crus, algues, crudités, salade verte	16.00 €

ACCOMPAGNEMENTS

	Bol de riz 	2.40 €			Bol de riz vinaigré 	2.60 €
---	--	--------	--	---	---	--------

DESSERTS

	Pannacotta au thé vert* <i>Fait Maison</i> , coulis de fruits rouges	5.90 €
	Cheesecake au yuzu* <i>Fait Maison</i> , coulis de yuzu	6.40 €
	Brownie au chocolat* <i>Fait Maison</i> , servi avec de la chantilly	5.10 €
	Financier au thé vert* <i>Fait Maison</i> , glace vanille & crème caramélisée . .	7.10 €
	Daifuku, pâte de riz fourrée à la pâte de haricots rouges	
	Nature, sésame noir <i>ou</i> parfum d'armoise	à l'unité 3.00 €, par deux 5.70 €
	Daifuku ice*, crème glacée enrobée d'une fine pâte de riz	
	Fleur de cerisier <i>ou</i> thé vert matcha	à l'unité 3.00 €, par deux 5.70 €
	Yōkan, pâte de haricots rouges & pâte de haricots au thé vert	5.70 €
	Crème glacée* <i>ou</i> Sorbet*	la boule 2.50 €
	Café* <i>ou</i> Thé vert Gourmand*	7.90 €
	Café expresso	1.80 €



Le Café Japonais participe à l'opération **Café Solidaire** de la fondation Bordeaux Mécènes Solidaires. Grâce à vous et au Café Japonais, une petite partie du prix des produits estampillés **Café Solidaire** est reversée à des associations locales qui luttent contre les précarités et favorisent l'insertion professionnelle. Merci !

FORMULE DU MIDI* 13.60 €

- Bento du jour
- Soupe miso *ou* un mini dessert
- Un café *ou* thé vert Sencha

[De 12h à 15h - Sauf dimanches & jours fériés. En nombre limité]

PLATEAU ENFANT 12.60 €



- Ebi fry & Tori-Kara
- Deux makis
- Un bol de riz
- Une boule de glace en dessert
- Un sirop en boisson, au choix

EAUX MINÉRALES

Ogeu des Pyrénées	33 cl.	3.80 €
[France] - Pétillante		
Tau	75 cl.	6.00 €
[Pays de Galle] - Plate <i>ou</i> pétillante		

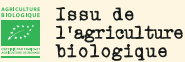
THÉS VERTS JAPONAIS

Gyokuro <i>Bio</i> 	
Thé vert supérieur	4.00 €
Sencha	
Thé vert nature	3.40 €
Genmaicha	
Thé vert au riz soufflé	3.80 €
Hojicha <i>Bio</i> 	
Thé vert torréfié	3.50 €

AUTRES THÉS & TISANES

Thé vert <i>Bio</i> 	
Au jasmin <i>ou</i> à la menthe . . .	3.60 €
Tisanes <i>Bio</i> 	
Verveine <i>ou</i> Mélange 3 plantes	3.60 €

* Tous nos plats sont disponibles à emporter, réduction -15% du prix de la carte, sauf les plats & desserts indiqués par un astérisque [*].



Notre saumon cru est Label Rouge, sauf indisponibilité.



Jus de fruits - Cafés - Tisanes Apéritifs - Vins - Whiskies


CAFÉ JAPONAIS
カフェジャポネ
RESTAURANT
Réservations 05 56 48 68 68

CALPIS - Sirop japonais à l'eau, à base de lait — 2.60 €

SODAS

Ramune, limonade japonaise 25 cl. 4.40 €
Limonade Fizz Bio de Meneau  33 cl. 4.00 €
Coca-Cola · Coca-Cola Zero 33 cl. 3.80 €

JUS DE FRUITS & SIROPS BIO de MENEAU

Jus Bio : orange, ananas, multifruits, pêche, tomate 25 cl. 4.00 €
Sirops Bio à l'eau : grenadine, menthe, pêche, fraise, citron — 2.60 €

THÉS GLACÉS CHARITEA - Bio & Équitable

100% jus de fruits pressés naturels.

- Thé vert, gingembre 33 cl. 4.00 €
- Rooibos, fruit de la passion 33 cl. 4.00 €
- Thé noir, sirop d'agave, citron 33 cl. 4.00 €

ALOE VERA BIO - [100% pulpe fraîche] - Sans colorant, ni conservateur.

Citron - Fleur de sureau *ou* Pomme - Framboise 35 cl. 4.50 €

EAUX MINÉRALES

Ogeu [Pyrénées] - Pétilante 33 cl. 3.80 €
Tau [Pays de Galle] - Plate *ou* pétillante 75 cl. 6.00 €

CAFÉS



Café 1.80 €
Café allongé 2.00 €
Décaféiné 1.90 €
Noisette 2.00 €
Café Gourmand 7.40 €
Décaféiné Gourmand 7.50 €

THÉS

Gyokuro, thé vert japonais supérieur Bio  4.00 €
Genmaicha, thé vert japonais au riz soufflé 3.80 €
Sencha, thé vert japonais nature 3.40 €
Hojicha, thé vert japonais torréfié Bio  3.50 €
Thé vert au jasmin Bio *ou* menthe Bio  3.60 €
Thé vert Gourmand 7.90 €

TISANES BIO

Tisane verveine *ou* mélange trois plantes 3.60 €

COOKIES AUX GRAINES DE SÉSAME - Servis par trois 2.00 €



Le Café Japonais participe à l'opération **Café Solidaire** de la fondation Bordeaux Mécènes Solidaires. Grâce à vous et au Café Japonais, une petite partie du prix des produits estampillés **Café Solidaire** est reversée à des associations locales qui luttent contre les précarités et favorisent l'insertion professionnelle. Merci !



Issu de
l'agriculture
biologique



Issu du
commerce
équitable



Préservation
des forêts
dans le monde



Too Good To Go

Prix nets TTC
Service compris

APÉRITIFS

Umeshu, à base de prune	6 cl.	5.70 €
Anzushu, à base d'abricot	6 cl.	6.70 €
Yuzushu, à base de yuzu	6 cl.	6.70 €
Kirin, bière blonde japonaise	33 cl.	5.00 €
Asahi, bière blonde japonaise	33 cl. 5.00 € 50 cl.	6.60 €
Hitachino White Ale, bière blanche japonaise 5,5%V.	33 cl.	6.50 €
Bière de saison à la pression, voir ardoise		
Kir	12,5 cl.	4.50 €
Nikka Coffey Gin [4cl.] 47° V., avec Qyuzu tonic [20cl.]		9.50 €
KI NO BI - Kyoto Dry Gin [4cl.] 45,7° V., avec Qyuzu tonic [20cl.]		12.50 €

VINS EN DEMI-BOUEILLES 37,50 cl.

Château Lauduc · Bordeaux · Blanc	10.70 €
Château Nodot · Côtes de Bourg · Rouge	14.00 €
Château Boyrein · Graves · Blanc	15.10 €
Château Boyrein · Graves · Rouge	15.10 €
Domaine La Croix Canat · Sancerre · Blanc	18.00 €

VINS BLANCS

Château Haut La Pereyre · Entre-Deux-Mers	12,5 cl. 3.70 € 75 cl.	16.80 €
La Colombette · Chardonnay · Pays de l'Hérault	12,5 cl. 4.30 € 75 cl.	18.60 €
Fumées Blanches · Côtes de Gascogne	75 cl.	19.80 €
Château La Respide · Graves	12,5 cl. 5.60 € 75 cl.	26.00 €
Domaine de Tarquet · Mœlleux	12,5 cl. 5.60 € 75 cl.	26.00 €
Domaine La Croix Canat · Sancerre	75 cl.	32.50 €

VINS ROSÉS

La Colombette · Pays de l'Hérault	12,5 cl. 3.70 € 75 cl.	16.80 €
La Sanglière · Côtes de Provence	50 cl. 75 cl.	18.20 €
Château Giroud · Côtes de Provence	75 cl.	26.50 €

VINS ROUGES

Antton · Bordeaux · Rouge	12,5 cl. 3.90 € 75 cl.	17.80 €
La Colombette · Pinot Noir · Pays de l'Hérault	12,5 cl. 4.60 € 75 cl.	19.80 €
Château Nodot · Côtes de Bourg	75 cl.	24.20 €
Château La Respide · Graves · Rouge	12,5 cl. 5.60 € 75 cl.	26.00 €
Cono Sur Bicicleta · Carmenere · Chili	75 cl.	25.50 €
Château Biston · Moulis	75 cl.	29.00 €
Domaine de la Grâce d'Ornon · Pessac-Léognan	75 cl.	30.00 €

CHAMPAGNE BRUT	75 cl.	48.00 €
--------------------------	--------	---------

WHISKIES JAPONAIS

Nikka Days	3 cl.	7.00 €
L'expression du style japonais. Onctueux, fruité et doux.		
Yoichi Single Malt	3 cl.	10.50 €
Élu meilleur Single Malt au monde en 2001 & 2008. Tourbé, fruité et épicé.		
Miyagikyo	3 cl.	10.50 €
Île de Honshu, vieilli en fût de chêne. Fruité, boisé, épicé et floral.		
Nikka Coffey Malt	3 cl.	9.50 €
Distillé dans un alambic "coffey still" de 1963. Fruité, boisé et épicé.		
Yamazaki, 12 ans	3 cl.	9.50 €
Yamazaki, première distillerie japonaise [1923]. Fruité et floral.		
Hakushu Single Malt	3 cl.	8.50 €
Mont Kai Komagatake. Fruité et tourbé.		

DIGESTIF

Cognac Godet · XO Terre	3 cl.	9.50 €
-----------------------------------	-------	--------

Maison
Nikka

Maison
Suntory