



La Maison d'Aki vous remercie de votre visite.

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

À bientôt.

Laissez-nous un avis Google



Bienvenue !

Menu Midi

Menu avec photos



M E N U D U M I D I

GRANDES SPÉCIALITÉS

Happy Midi 15,90€

Entrée + plat + café (+1€)

Entrées

Karaage Wings(3p)
(Ailes de poulet Frit à la Japonaise)

Karaages(4p)
(Morceaux de poulet frit à la japonaise)

Brochettes de poulet yakitori(2p)

Gyozas poulet (6p)
(Ravioles de poulet)

Tempuras crevettes (2p)

Plats



Ramen Katsu
(Nouilles japonaises,
poulet frit)



Ramen Charsiu
(Porc laqué)



Poké Karaage
ou Saumon



Yakisoba
(Nouilles sautées,
légumes, poulet)



Gyudon
(Riz au bœuf,
oignon, sauce soja)



Curry Katsu
ou Légumes
(Riz au curry avec poulet frit
ou galettes de légumes)



Udon
(Nouilles japonaises)

Du lundi au vendredi (Hors Jours Fériés)

Bon appétit ! *

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

Sur réservation (24h à l'avance)

Fondues

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

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

Un peu de lecture...

Oden : L'Oden, le pot au feu japonais, est un plat traditionnel de la cuisine japonaise, très apprécié pendant les journées froides d'hiver. Des œufs, du daikon, du konjac et des chikuwa (sorte de gâteaux de poissons) sont cuits dans un bouillon au konbu et sont souvent servis accompagnés d'une pointe de moutarde japonaise karashi.

Shabu-Shabu : Le nom du plat shabu shabu vient de l'onomatopée du bruit produit par les ingrédients trempés dans le bouillon. Les ingrédients (viande de bœuf, légumes...) sont disposés dans des assiettes à côté du bouillon et chaque convive cuit ce qu'il veut manger, à son rythme.

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, vanille)

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

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

Café/thé gourmand 10€00

Dessert du chef 15€00



Nigiri

(2 pièces)

Option caviar +5€

8€00

Nigiri Hotate

(St Jacques, huile chiso, citron vert)

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)



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)

MENU JAPONAIS MIDI

19€90

Menu Sashimi (10 pièces)

(Accompagné de 3 onigiris, 1 miso, 1 chawanmushi)

- Sashimis Saumon

- Sashimis Omakase

Menu Nigiri (10 pièces)

(Accompagné de 6 gyozas poulet ou 2 brochettes de poulet, 1 miso, 1 chawanmushi)

- Nigiris Saumon

- Nigiris Omakase

Menu Uramaki (8 pièces)

(Accompagné de 6 gyozas poulet ou 2 brochettes de poulet, 1 miso, 1 chawanmushi)

- Saumon avocat

- Tempura avocat

Menu Mixte **22€90**

(Accompagné de 1 miso, 1 chawanmushi)

- 8p uramakis saumon avocat

- 4p nigiris saumon

~OU~

- 4p uramakis saumon avocat

- 2p nigiris saumon

- 6p sashimis saumon

Menu Mixte Prestige **29€90**

(Accompagné de 1 miso, 1 chawanmushi)

- 4 brochettes composées de Tsukune, Yakitori et bœuf fromage

- 1 bol de riz blanc

- 8 uramakis saumon avocat

- 4p nigiris omakase

- 6p sashimis saumon

Salades

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

Menu Enfant 10€90

4 pièces de Karaage
+ 8 pièces de hosomaki thon mayonnaise
+ jus de fruits

Petits Accompagnements

Salade wakame **4€00**
(algue verte)

Salade ijiki et edamame **4€00**
(algue noire et fèves japonaises)

Salade ika **4€00**
(calamars et légumes)

Soupe miso **4€00**

Onigiri nature **2€00**

DESSERTS

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, vanille)

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

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

Café/thé gourmand **10€00**

Dessert du chef **15€00**

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)

Porc ibérique  **26€90**
(Au porc tendre frit à la japonaise)

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



Soba Set

17€50

Nouilles de sarrasin bio au pesto d'algues au yuzu
accompagnées de 2 tempuras



Udon Set

22€90 

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

PLATS TRADITIONNELS



Salades

Salade de poisson
(Thon, saumon, st-jacques, tamago, ikura)

20€00



Pokebowl

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

Poke Saumon

16€50

Poke Porc Ibérique

28€50

(Au porc tendre frit à la japonaise)



Donburi

Bol de riz avec garniture au choix

Gyudon

(Riz au bœuf) Option : œuf poché +1€

18€00

Unadon (135g)

(Riz à l'anguille grillée)

26€90



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 

(Riz au curry avec galette de légumes)

14€90

Curry Tempura

(Riz au curry avec crevettes panées frit)

18€50

Curry Porc ibérique 

(Au porc tendre frit à la japonaise)

28€90



RESTAURANT FUSION JAPONAIS

Menu Soir

Menu avec photos



MENUS FUSION

HORS D'OEUVRES

Laissez-vous surprendre par les propositions du chef.

Chauds

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 79€

(7 services)

Amuse-bouche

3 Entrées

2 Plats

1 Dessert

Menu Maison d'Aki 109€

(9 services)

Amuse-bouche

4 Entrées

Sashimi Omakase ou Sushi Omakase

2 Plats

1 Dessert

Karaages (4 pcs) **6€50**
(Morceaux de poulet frit à la Japonaise)

Karaages wing (4 pcs) **7€50**
(Ailes de poulet frit à la Japonaise)

Takoyakis (3 pcs) **8€00**
(Boulette de poulpe, bonite, aonori)

Tempura de crevettes (2 pcs) **8€50**
(Beignets de crevette panés à la japonaise)

Gyozas au poulet (6 pcs) **8€50**
(Raviolis japonais au poulet)

Gyozas au cabillaud (6 pcs) **8€50**
(Raviolis japonais aux poissons blancs)

Gyozas aux légumes (6 pcs) **8€50**
(Raviolis japonais aux légumes)

Avec accord entre mets et vin

3 verres - 29€

5 verres - 49€

8 verres - 75€

HORS D'OEUVRES

Froids

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)	11€00
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

MENU JAPONAIS

Omakase Prestige

Le Menu est renouvelé chaque semaine

Omakase : est une expression japonaise qui signifie : « Je m'en remets à vous », du verbe makaseru.

Et c'est exactement ce qu'implique un repas Omakase, vous laissez votre repas au chef qui préparera tous les plats qu'il pense que vous apprécierez. Souvent, les chefs utilisent les meilleurs ingrédients de saison disponibles, mais le reste de l'expérience dépend entièrement de la philosophie et des goûts du chef. Tout ce que vous avez à faire est de vous asseoir, de vous détendre et de profiter de la nourriture.

Menu 18 pièces	39€00
Menu 22 pièces	49€00
Menu 44 pièces	79€90
Menu 88 pièces	149€00

Menu Enfant 10€90

4 pièces de Karaage
+ 8 pièces de hosomaki thon mayonnaise
+ jus de fruits

Petits Accompagnements

Salade wakame (algue verte)	4€00
Salade ijiki et edamame (algue noire et fèves japonaises)	4€00
Salade ika (calamars et légumes)	4€00
Soupe miso	4€00
Onigiri nature	2€00

MENU TRADITIONNEL



Entrée + Plat + Dessert 39€

(au choix)

Entrée :

- Feuilletés thon & truffe
(Algue Golden, thon, truffe, cream cheese, amandes)
- Takoyakis
(Boulette de poulpe, bonito, aonori)
- Uramaki Unagi
(Tempura, avocat, anguille, unagi sauce, cheveux d'ange)

Plat :

- Curry Katsu ou légumes
(Riz au curry avec poulet pané ou galette de légumes)
- Ramen Charsiu ou végétarien
(bouillon de porc ou bouillon de soja)
- Gyudon
(Riz au bœuf) Option : œuf poché +1€

Dessert :

- Dessert du chef
- Café gourmand
- Mochis glacés

Pâte de riz gluant fourrée à la crème glacée (Caramel salé, chocolat, fraise, mangue, thé vert, yuzu, coco, vanille)

MENU WAGYU A5 JAPONAIS



Entrée + Plat 69€

(au choix)

Entrée :

- Nigiri Wagyu
- Uramaki Wagyu
- Carpaccio Wagyu
- Tartare de Wagyu

Plat :

- Gyudon de Wagyu
- Ramen de Wagyu
(bouillon de porc ou bouillon de soja)
- Faux-filet de Wagyu et sa garniture du moment (+20€)