



*Bienvenue !*

*Menu Midi*

Menu avec photos



**Du lundi au vendredi (Hors Jours Fériés)**

Bon appétit ! \*

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

# MENU DU MIDI

## Happy Midi

(1 entrée +1 plat ou 1 plat +1 dessert = 16,80)  
(1 entrée +1 plat +1 dessert = 21,80)

### Entrées

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

Karaage(4p)  
(Morceaux de poulet frit à la façon japonaise)

Brochettes de poulet yakitori(2p)

Gyozas de poulet(6p)  
(Ravioles de poulet)

Tempuras de crevettes(2p)

Salade du jour

### Plats



Ramen Katsu ( halal )  
(Nouilles japonaises, poulet frit)



Ramen Charsiu  
(Nouilles japonaises, Porc laqué)



Poké Karaage  
ou Saumon



Yakisoba/Yakiudon  
(Nouilles sautées, légumes, poulet)



Gyudon  
(Riz au bœuf, oignon, sauce soja)



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

### Desserts

Boules de Glace  
(Haricots rouges, matcha, sésame, vanille)

Yokan  
Pâte de haricots gélifiée avec de l'agar-agar  
(Haricots rouges, matcha)

Dorayaki  
Deux pancakes fourrés  
(Châtaigne, chocolat, matcha, yuzu)

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

Mochi crème  
Pâte de riz gluant fourrée à la crème  
(Fraise, mangue, sésame, haricots rouges, matcha)

Dango  
Brochette de petites boules de riz gluant  
(Haricots rouges)

# MENU JAPONAIS

(Accompagné de 1 miso, 1 salade wakame)

*Menu Uramaki* (8 pièces) **19,90**  
(Accompagné de 6 gyozas/2 brochettes de poulet)

Saumon avocat

~OU~

Tempura de crevettes

*Menu Nigiri* (10 pièces) **19,90**  
(Accompagné de 6 gyozas/2 brochette de poulet)

Nigiris Saumon

~OU~

Nigiris Mix

*Menu Sashimi* (10 pièces) **23,90**  
(Accompagné de 3 onigiris)

Sashimis Saumon

~OU~

Sashimis Omakase

*Menu Mixte* **25,90**

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 bol de riz, 1 salade wakame)

4 brochettes composées de Tsukune, Yakitori  
& bœuf fromage

8 uramakis saumon avocat

4p nigiris omakase

6p sashimis saumon

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

Bon appétit !

Du lundi au vendredi (Hors Jours Fériés)

# MENU BUSINESS MIDI

39,90

## Entrée au choix :

Takoyakis  
Uramaki Unagi  
Gyozas Cabillaud  
Salade

## Plat au choix (1 supp plat +10,00):

Black Cod mariné au Miso  
Sashimi omakase 12 pcs +1 bol de riz  
Sushi mixte omakase 12 pcs  
Maki omakase 8 pcs  
Assortiment de tempura légumes  
(shiso, Enoki, gombo, aubergine, pousse de bambou, asperge,  
racine de lotus)

## Dessert au choix :

Mochi glacé ou Mochi crème  
Dango  
Café ou Thé gourmand  
Dessert du chef (chocolat/mochi) +5,00

# MENU ENFANT 10,90

(Enfants -10 ans)

+4 pièces de Karaage

## + Au choix

(8 pièces de hosomaki thon mayonnaise)  
(Ramen Charsiu)  
(Curry Katsu) ( halal )  
(Gyudon)  
+ Jus de fruits

## Salades

Salade de poulet	16,00
Salade de saumon	18,00
Grande salade de poisson (Thon, saumon, st-jacques, tamago, ikura)	22,90

## Petits Accompagnements

Onigiri nature (Boule de riz vinaigré)	2,00
Riz blanc	2,50
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



## *Menu Soir*

*Menu avec photos*



# HORS D'OEUVRES

## Chauds

Karaages (4 pcs) (Morceaux de poulet frit à la Japonaise)	6,50
Karaages wing (3 pcs) (Ailes de poulet frit à la Japonaise)	7,50
Takoyakis (3 pcs) (Boulette de poulpe, bonito, aonori)	8,00
Tempura de crevettes (2 pcs) (Beignets de crevette panés à la japonaise)	8,50
Gyozas au poulet (6 pcs) (Raviolis japonais au poulet)	8,50
Gyozas au cabillaud (6 pcs) (Raviolis japonais aux poissons blancs)	8,50
Gyozas aux légumes (6 pcs) (Raviolis japonais aux légumes)	8,50
Katsu (🍗) (Poulet frit à la japonaise)	7,00
Yakitori poulet (2 pcs)	7,00
Brochette de boulette de poulet	7,00
Brochette de fromage (2 pcs)	7,00

## Froids

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

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 Maison d'Aki

Omakase Sashimi 16 pcs 4 pcs sashimi saumon, 4 pcs sashimi thon, 4 pcs de sériole, 2 pcs hokkigai, 2 pcs coquilles st-jacques	39,00
Omakase 18 pcs 4 pcs californie crevette, 4 pcs californie saumon spécial, 4 pcs californie végétarien, 4 pcs sushi mix, 2 pcs gunkan	39,00
Omakase 22 pcs 4 pcs tataki saumon, 4 pcs californie crevette, 4 pcs californie végétarien, 4 pcs californie saumon spécial, 4 pcs sushi mix, 2 pcs gunkan	59,00
Omakase 44 pcs (à partager à 2) 4 pcs tataki saumon, 4 pcs carpaccio saumon, 4 pcs sashimi saumon, 4 pcs sashimi thon, 4 pcs sashimi sériole, 4 tranches de coquille st-jacque, 2 hokkigai, 4 pcs californie crevette, 4 pièces californie saumon spécial, 4 pcs californie végétarien, 4 pcs sushi mix, 2 pcs gunkan	79,00
Menu Fête 88 pcs 8 pcs tataki saumon, 8 pcs carpaccio saumon, 8 pcs sashimi saumon, 8 pcs sashimi thon, 8 pcs sashimi sériole, 8 tranches de coquille st-jacque, 4 hokkigai, 8 pcs californie crevette, 8 pièces californie saumon spécial, 8 pcs californie végétarien, 8 pcs sushi mix, 4 pcs gunkan	149,00
<b>En option :</b>	
Gunkan Ourson 1 pc	8,00
Sashimi Carabinero 1 pc	8,00
Nigiri Wagyu 1 pc	8,00

## MENU ENFANT 10,90

(Enfants -10 ans)

+4 pièces de Karaage

+ **Au choix**

(8 pièces de hosomaki thon mayonnaise)

(Ramen Charsiu)

(Curry Katsu) (🍗)

(Gyudon)

+ Jus de fruits

## MENU DU SOIR

**NEW**

*Entrée + Plat + Dessert* 49,00  
*2 Entrées + Plat + Dessert* 57,90

**(au choix)**

### Entrée au choix

Une entrée choisie parmi  
Hors d'oeuvre froids  
(5,00 supp pour Carpaccio Shake Tropical)

### Plat au choix (1 supp plat 10€)

Black Cod mariné au Miso  
Sashimi omakase 12 pcs, 1 bol de riz  
Sushi mixte omakase 12 pcs  
Maki omakase 8 pcs  
Assortiment de tempura légumes  
(shiso, Enoki, gombo, aubergine, pousse de bambou, asperge, racine de lotus)

### Dessert au choix

Mochi glacé  
(Caramel salé, chocolat, fraise, mangue, thé vert, yuzu, coco, vanille)

Mochi crème  
Pâte de riz gluant fourrée à la crème  
(Fraise, mangue, sésame, haricots rouges, matcha)

Mochi crème glacée  
(Framboise, yuzu) avec coquilles de chocolat aux fruits rouges

Chocolat fondant

Café ou Thé gourmand

## MENU WAGYU JAPONAIS A5

**NEW**

*Entrée + Plat* 69,00

**(au choix)**

### Entrée au choix

Nigiri Wagyu 2pcs	18,00
Urumaki Wagyu 4pcs	18,00
Carpaccio Wagyu 4pcs	24,00
Tartare Wagyu 4pcs	24,00

### Plat au choix

Ramen de Wagyu (Bouillon de porc ou bouillon de soja)	55,00
Gyudon de Wagyu	55,00
Faux filets de Wangyu & sa garniture du moment (+20,00)	96,00

# À LA CARTE



## *Nigiri* 8,00 (2 pièces)

**Option caviar +5,00**

**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 Thon**  
(Thon, sauce kombu maison)

**Nigiri Unagi flambé**  
(Anguille flambée, teriyaki, sésame)



## *Gunkan* 8,00 (2 pièces)

**Option caviar +5,00**

**Gunkan Spicy Thon**  
(Thon, truffe, fleur de seul, 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 (+10,00)**  
(Thon cuit, mayonnaise, oignon frit)

**Gunkan Thon**  
(Thon, sésame)



## *Hosomaki* 8,00 (6 pièces)

**Option caviar +5,00**

**Ankimo**  
(Foie gras, oignon frit, figue)

**Avocado**   
(Avocat, oignon frit)

**Shake**  
(Saumon, sésame)

**Nice**  
(Thon cuit, mayonnaise, oignon frit)


**Thon**  
(Thon, sésame)



## *Uramaki* 8,00 (4 pièces)

**Option caviar +5,00**

**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 (+10,00)**  
(Wagyu flambé, tempura, avocat, sel d'Himalaya, poivre)

# GRANDES SPÉCIALITÉS

Sur réservation 24h (à l'avance)

Shabu Shabu

**49,90/per**

(Fondue japonaise au bouillon d'algue accompagnée de trois sauces : gingembre, gomadare, shiso)

## Un peu de lecture...

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.



## Nos Spécialités

### SPÉCIALITÉ MAISON



*Soba Set*

**17,50**

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



*Udon Set* **NEW**

**22,90**

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



*Poké Bowl*

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

Poké Saumon


**16,50**





## Donburi



Bol de riz avec garniture au choix

Gyudon (Riz au bœuf) Option : œuf poché +1,00	18,00
Unadon (135g) (Riz à l'anguille grillée)	26,90
Gyudon au bœuf de wagyu A5  Option : œuf poché +1,00	55,00



## 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 Katsu 	16,90
Curry Tempura (Riz au curry avec crevettes panées frit)	18,50

# 召 上 が れ



## Ramen

160g supplémentaires : +3,00

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

Ramen Tofu 	16,90
Ramen Charsiu (Porc laqué)	16,90
Ramen Katsu  (Poulet frit à la japonaise, halal)	17,90
Ramen Wagyu A5  (Bœuf japonais)	55,00

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.

