



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
<h2>Froids</h2>	
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
En option :	
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



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



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 **18,00**
(Riz au bœuf) Option : œuf poché +1,00

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

Gyudon au bœuf de wagyu A5 **55,00**
Option : œuf poché +1,00



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 **14,90**
(Riz au curry avec galette de légumes)

Curry Katsu **16,90**

Curry Tempura **18,50**
(Riz au curry avec crevettes panées frit)



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 **16,90**
(Porc laqué)

Ramen Katsu **17,90**
(Poulet frit à la japonaise, halal)

Ramen Wagyu A5 **55,00**
(Bœuf japonais)

召
上
が
れ

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.

