

# Komesu

## L'inspiration japonaise

**Notre cuisine s'inspire profondément de la culture japonaise, que nous admirons sans jamais prétendre la représenter dans toute sa richesse. À travers notre carte, nous cherchons avant tout à faire voyager, à partager une émotion, une sensation venue d'ailleurs — sans quitter nos terres.**

Ici, le poulet vient de la région, les œufs sont de plein air, du Maine-et-Loire, le porc du Pays basque... Nos produits sont locaux, soigneusement sélectionnés, puis cuisinés "à la japonaise", comme on pourrait les déguster dans une échoppe de rue à Tokyo ou dans une maison de quartier.



**Les recettes que nous proposons sont parfois des clins d'œil fidèles, parfois des interprétations. Comme un ramen revisité avec les ingrédients que nous avons sous la main, mais toujours avec la même volonté : retrouver cette émotion universelle que la cuisine japonaise sait si bien transmettre.**

Et pour aller plus loin, nous nous entourons de ceux qui portent cette culture avec passion : Kiyono d'Anjou de Oh Mochi, qui prépare à la main ses daifukus avec patience et délicatesse ; Wakazé, maison de saké franco-japonaise, qui associe savoir faire et dégustation moderne ; ou encore Marc de Whisky District (oui oui, dans la rue juste à côté!), fin connaisseur et fournisseur de nos gins, aussi sakés et autres spiritueux.

Bienvenue dans notre interprétation respectueuse et passionnée d'une cuisine qui nous touche profondément.



# COCKTAILS

Toute boisson alcoolisée ne peut être servie en dehors d'un repas.

POUR COCKTAILS SANS ALCOOL : VOIR PAGE FRESH!

**LIMONSAWA** | 22cl 11.00€

Yuzushu, shôchû, jus citron yuzu, sirop de gingembre, eau pétillante.

**SHITORASU** | 22cl 12.00€

Campari, cointreau, jus yuzu, eau pétillante.

**GIN&FRENCH** | 30cl 10.00€

Le gin du moment avec **au choix** :

- *Limo pamplemousse & sel de guérande*
- *Ginger beer*
- *Tonic*

**MONKEY D.LUFFY** | 22cl 10.00€

Rhum Captain Morgan, ananas cardamome yuzu, eau pétillante.

ENVIE DE VIN? LE NIHONSU DEVRAIT VOUS SATISFAIRE!

## LES SHU & LES NIHONSU

où le saké, l'autre nom de l'alcool de riz fermenté

**LE NIHONSU DE VOTRE CHOIX**

Le nihonsu se déguste tel un vin, entre 9 et 15° d'alcool, demandez conseil.



**LE SHU AU CHOIX** | 8cl 6.00€

- Yuzushu
- Umeshu

**L'OFFRE DÉGUSTATION** | 3 x 5cl 15€

Trio de nihonsu à déguster.

**BIÈRE ARTISANALE  
AÉROFAB**

IPA, lager, sour,  
etc.  
Consultez l'ardoise  
ou notre équipe

-----  
**BIÈRE JAPONAISE**

33CL - 5°  
4.50€

## SOFT

Boissons manufacturées

**EAU CITRONNÉE** | 33cl 4.00€

Eau citronnée légèrement iodée, en canette.

**EAU OCÉAN 52** | 33cl 3.00€

Eau plate ou pétillante en canette.

**FRENCH SVP** | 25cl 3.90€

- Limonade pamplemousse rose & sel de guérande
- Tonic classique
- Ginger beer



**BREIZH COLA** | 33cl 4.00€

Le cola bon et éthique.

# FRESH

## Boissons rafraichissantes maison & COCKTAILS SANS ALCOOL

### CHARMILLON | 5.00€

Eau pétillante, jus ananas-cardamome-yuzu, pointe de jus de grenade.

### SAIYAJIN | 5.00€

Eau pétillante, sirop gingembre maison, compotée yuzu, fleur pois papillon.

### ZAKURO | 6.50€

Émulsion de matcha, tonic, jus de grenade aux épices.

## BUBBLE TEA

Purées de fruits, thés ou fleurs infusés, sirops maison, peu sucrés, 45cl

### EXCELANGUE | 7.10€ ❄️

Purée de mangue, émulsion de lait de coco avec matcha rose, eau de coco, popbilles fruits du dragon.

### PRINCESSE PEACH | 6.50€ ❄️

Purée de pêche, thé vert EarlGrey, sirop de brown sugar, popbilles de passion.

### JIJI | 7.10€ ❄️

Purée de mûre, thé vert EarlGrey, émulsion de cream cheese au matcha bleu, sirop brown sugar, bille de tapioca et popbilles fruits du dragon.

### ANDROMEDA | 7.10€ ❄️

Purée de fraise, lait végétal, matcha vert, sirop brown sugar et billes de tapioca

### POMPOKO | 6.50€ 🔥❄️

Le classique avec billes de tapioca et sirop de brown sugar, en lait végétal ou animal.

#### Choix obligatoire:

- 100% lait
- Thé+ lait
- Café+ lait
- Matcha+lait +1,50€
- Ube+lait +1€



### LUSHEETA | 6.90€ ❄️

Emulsion cream cheese, infusion fleurs de pois papillon, purée de mirabelles, nuages de crème, billes de tapioca et popbilles passion, sirop brown sugar.

# STARTERS A partager... ou pas !



## KARAAGES | 8.90€

Croustillants de cuisses de poulet, marinés et frits maison.

- Quartier de citron
- Confiture de piment Végétarien
- Sauce Nanban



## OEUF ONSEN | 2.50€

Oeuf entre l'œuf à la coque et l'œuf mollet, sauce soja, wasabi.

## AJITAMAGO | 2.00€

Oeuf entier, mollet, mariné et son huile parfumée.

## TAKOYAKIS | 8.40€

6 boulettes de poulpes, mayo spicy et sauce tériyaki, cébette, gingembre confit et flocons de bonite séchée.

## MISO SHIRU | 3.90€

Soupe miso, algues noires et cébette.

## KOROKKE | 5.50€

Croquette de pomme de terre et maïs servies avec sauce au choix:

- sauce nanban
- ou confiture de piment végétarien

## BOL DE RIZ | 2.90€

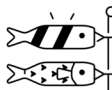
Riz gohan; chaud et nature.

## SALADE DE WAKAMÉS | 5.90€

Algues brunes comestibles.

# FORMULE ENFANT | 8.00€

Pour les petits shougakusei, max 6 ans



## DONBURI ENFANT

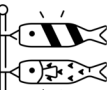
Riz chaud, edamame, cream cheese, oignons frits, avec au choix

- ou karaages
- ou korokke (croquettes pommes de terre maïs)



## BABYFRESH

Eau fraîche aromatisée à la purée de fruit du moment.



En cas de régime particulier (allergie alimentaire, végétarien, vegan, sans gluten,...), merci de préciser à la commande.

TOUTE COMMANDE ENVOYÉE EN CUISINE EST DÉFINITIVE ET NE POURRA PAS ÊTRE MODIFIÉE

# RAMEN

Plat chaud à base de nouilles fraîches maison et bouillon de base aux légumes

ENCORE DU BOUILLON DANS L'ASSIETTE? UN BOL DE RIZ CHAUD À LA TOKYO STYLE EN SUPPLÉMENT!

## TANTANMEN | 15.50€

Nouilles de blé fraîches maison, porc haché relevé, épinards au sésame, bouillon de légumes et lait végétal, ½ ajitamago (œuf), cébette, gingembre confit, tahiné et huile maison parfumée.

- **Option omakase+4,5€ avec:**

1 ajitamago, maïs, 1 tranche de chashu

## HIYASHI CHUKA | 15.00€

RAMEN FROID ET SANS BOUILLON

Nouilles de blé fraîche maison, poitrine de porc basque grillée, smash de concombre, aubergines japonaises grillées, œuf onsen, huile parfumée cébette gingembre, cacahuètes grillées, sauce hoisin

- **Option omakase+4,5€ avec:**

1 ajitamago, maïs, 1 tranche de porc basque

## SHIO | 16.00€

Nouilles de blé fraîches maison, épinards au sésame, citron, coriandre, cébette, ½ ajitamago, bouillon clair soja et yuzu et au choix:

- tendres tranches de filets de poulet
- ou sashimi de thon



- **Option omakase+4,5€ avec:**

1 ajitamago, maïs, 2 karaages

# RAISU

Plat sur riz gohan (chaud) ou vinaigré



## KARAAGE DON | 14.40€

Riz gohan, bouchées de poulet mariné et frit, cébette, gingembre confit

- **Sauce mayo spicy**
- **Sauce nanban**



## SHOGUN | 20.00€

Riz gohan, saumon teriyaki, mayo spicy, cébette, oignons rouges, grenade, noix du Brésil

## GOKU | 16.00€

Riz vinaigré, oignons frits, wakamés, édamames, cream cheese et au choix:

- saumon mariné
- ou thon mariné

En cas de régime particulier (allergie alimentaire, végétarien, vegan, sans gluten,...), merci de préciser à la commande.

TOUTE COMMANDE ENVOYÉE EN CUISINE EST DÉFINITIVE ET NE POURRA PAS ÊTRE MODIFIÉE !

# COFFEE & HOT

Nos spécialités boissons chaudes, café, thé et lattes gourmands.

## MATCHA LATTE | 5.50€

Le matcha classique vert tencha, lait végétal, pointe de sirop d'érable.

- ou matcha de votre choix, froid ou chaud, à choisir parmi la sélection:

-SAKURA : THÉ TENCHA ET FLEUR DE CERISIER

-VANILLE : THÉ TENCHA ARÔME VANILLE, DOUX

-HOJCHA : NOTE BOIS, NOIX ET CACAO

-BLEU : NOTE BERGAMOTE, SÉSAME -SANS THÉINE

-ROSE : FLORAL ET DOUX -SANS THÉINE

-CÉRÉMONIAL: THÉ VERT JEUNES POUSSSES, DOUX, UMAMI +2€

+1€

## MOONMILK | 5.50€

ÉPICÉ, AMERTUME ET DOUCEUR DE L'ERABLE

Lait végétal, ashwaganda, cannelle, cardamome et cardamome de la forêt, muscade, sirop d'érable.

## GOLDENMILK | 5.50€ \*

ÉPICÉ, POIVRÉ, DOUX

Lait végétal, curcuma, pointe de poivre, cardamome et cardamome de la forêt, girofle, cannelle, sirop d'érable.

## THÉ VARIÉTÉ | SELON ARRIVAGE

Variété et prix proposés au tableau.

## EXPRESSO CARDAMOME | 2.50€

L'expresso avec une pointe de cardamome verte pour aider à la digestion.

## EXPRESSO | 2.00€

La base, un shot bien extrait.

- Double +1€



un café torréfié par Judicieux, éthique et respectueux

## ALLONGÉ | 2.50€

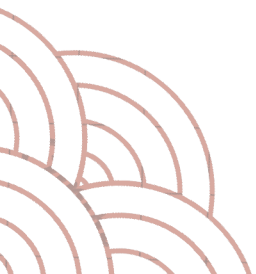
Un expresso sur 90 ml d'eau chaude

## NOISETTE | 3.50€

Un expresso et la goutte de lait végété ou vache.

## CAPPUCCINO | 4.50€

Café, mousse de lait et poudrage chocolat.



# DESSERTS & WAGASHI

## TOTORO | 3.00€

Biscuit sablé à la farine de sarrasin et au cacao.

## CRUMBLE&SÉSAME | 4.50€

Crumble biscuit au matcha, chunks de chocolat noir, et glace au sésame.

## CHEESECAKE JAPONAIS | 6.00€

Cheesecake japonais presque soufflé, gelée de citron vert yuzu.

## DAÏFUKU MOCHI | 4€/9€ LES 3

Pâtisserie japonaise à base de riz gluant, très moelleux et tout doux !

- Anko
- Sésame noir
- Yuzu
- Matcha

## CROFFLES **Le croissant qui se prend pour une gaufre!**

## BOBAFETT | 6.00€

Croffle, glace vanille, sirop brown sugar, billes de tapioca caramélisées.

## AHSOKA TANO | 6.00€

Croffle, glace pistache, coulis de fruit, fruit frais du moment.

## ICE LATTE **L'affogatto glacé en notes japonaises**

## CHIIHIRO | 8.00€

Matcha latte végétal à la rose, litchi et fruits du dragon, glace artisanale au matcha

## NAUSICAA | 8.00€

Matcha latte bleu Earl Grey, glace artisanale au sésame noir

## SAN | 8.00€

Matcha latte végétal au thé hojicha, glace artisanale banane caramel

## ARRIETTY | 8.00€

Matcha latte végétal au sakura, glace artisanale au shiso



# Komesu

## L'inspiration japonaise

**Notre cuisine s'inspire profondément de la culture japonaise, que nous admirons sans jamais prétendre la représenter dans toute sa richesse. À travers notre carte, nous cherchons avant tout à faire voyager, à partager une émotion, une sensation venue d'ailleurs — sans quitter nos terres.**

Ici, le poulet vient de la région, les œufs sont de plein air, du Maine-et-Loire, le porc du Pays basque... Nos produits sont locaux, soigneusement sélectionnés, puis cuisinés "à la japonaise", comme on pourrait les déguster dans une échoppe de rue à Tokyo ou dans une maison de quartier.



**Les recettes que nous proposons sont parfois des clins d'œil fidèles, parfois des interprétations. Comme un ramen revisité avec les ingrédients que nous avons sous la main, mais toujours avec la même volonté : retrouver cette émotion universelle que la cuisine japonaise sait si bien transmettre.**

Et pour aller plus loin, nous nous entourons de ceux qui portent cette culture avec passion : Kiyono d'Anjou de Oh Mochi, qui prépare à la main ses daifukus avec patience et délicatesse ; Wakazé, maison de saké franco-japonaise, qui associe savoir faire et dégustation moderne ; ou encore Marc de Whisky District (oui oui, dans la rue juste à côté!), fin connaisseur et fournisseur de nos gins, aussi sakés et autres spiritueux.

Bienvenue dans notre interprétation respectueuse et passionnée d'une cuisine qui nous touche profondément.

