

# EN CE MOMENT

## KOMESU



### Chirashi - 15.00€

ちらし : CHIRASHI (CHI-RA-SHI)

Chirashi sur riz vinaigré au chinchard mariné, légumes croquant et pickles.

*Marinade au yuzu, choux, radis, shiso, gingembre confit, concombre, nori.*



### Hiyashi chûka - 15.00€

冷やし中華 : (HI-YA-SHI TCHU-KA)

Ramen froid et sans bouillon, nouilles de blé fraîches maison, ventrèche de porc basque grillé, oeuf onsen, huile cébette-gingembre, salade d'aubergines, smach de concombre, sauce hoisin, cacahuètes.

### La boisson du moment

consultez l'ardoise

### Endô | 12cl 12€

えんどう : ENDÔ (ËN-DÔ)

Gin infusé méthode Fat-Wash (huile d'olive et cosses de petits pois) et martini dry.

### Virgin Spritz | 20cl 8€



Sans alcool

Citron yuzu, eau gazeuse, BTTR de Juniper (orange douce, orange amère, citron, gentiane, rhubarbe, réglisse et cannelle).



notre sélection du moment

A partir du

**9 MAI**

restaurant ouvert

Tous les jours  
12h00 - 14h30  
19h00 - 21h30

**14h30 - 18h00**

salon de thé tous les après-midi.  
carte réduite en salé

### Le dessert 4.50€

Cookie matcha chocolat blanc-coeur framboise



# 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.

# ICE LATTE

Ethiques, matcha, sélectionnés avec le coeur...



Pour cette saison, nous avons envie de vous proposer les lattes en glacés plus gourmands ! Bien sûr ils sont aussi disponible en classique sans glace!

## CHIHRO | 8.00€

FLORAL, ROSE, DOUX | SANS THÉINE

Matcha latte aux pétales de rose, litchi et fruit du dragon, lait végétal, glace matcha.

## MEÏ | 8.00€

NOTE POPCORN ET VÉGÉTAL

Matcha thé genmaicha (thé vert et riz brun soufflé), lait végétal, Glace maison au maïs.

## SAN | 8.00€

NOTE BOIS, NOIX ET CACAO

Matcha thé hojicha (torréfié grillé), lait végétal, glace matcha.

## ARRIETTY | 8.00€

THÉ VERT ET FLEUR DE CERISIÉR

Matcha sakura, lait végétal, glace au shiso.

## KIKI | 8.00€

THÉ VERT ARÔME VANILLE

Matcha vanille, lait végétal, glace clémentine.

## NAUSICAÄ | 8.00€

FLEUR DE BERGAMOTE, SÉSAME - SANS THÉINE

Matcha fleur de pois papillon&fleurs Earl Grey, lait végétal, glace sésame noir.

## YUBABA | 8.00€

THÉ VERT TENCHA JEUNES POUSSÉS, PEU AMÈR

Matcha vert, lait végétal, glace café.

## ZENIBA | 8.00€

Expresso, mousse de lait végétal, glace au matcha

# COFFEE & HOT

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

## MATCHA LATTE | 5.50€

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

*ou Matcha de votre choix, froid ou chaud, à choisir parmi la sélection:*

- BLEU : FLEUR DE BERGAMOTE, SÉSAME - SANS THÉINE
  - ROSE : FLORAL, ROSE, DOUX - SANS THÉINE
  - POP : NOTE POPCORN ET VÉGÉTAL
  - SAKURA : THÉ TENCHA ET FLEUR DE CERISIÉR
  - VANILLE : THÉ TENCHA ARÔME VANILLE, DOUX
  - HOJICHA : NOTE BOIS, NOIX ET CACAO
  - CÉRÉMONIAL : THÉ VERT JEUNES POUSSÉS, DOUX, UMAMI
- +1€
- +2€

## 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€

## ALLONGÉ | 2.50€

Deux shots d'expresso sur 90ml d'eau chaude.

## THÉ VARIÉTÉ | SELON ARRIVAGE

Variété et prix proposés au tableau.

## MOONMILK | 5.50€

ÉPICÉ, AMERTUME ET DOUCEUR DE L'ÉRABLE

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

## GOLDENMILK | 5.50€

ÉPICÉ, POIVRÉ, DOUX

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

## FLAT WHITE | 4.50€

Café et fine mousse de lait.

## CAPPUCCINO | 4.50€

Café, mousse de lait et poudrage chocolat.



un café torréfié par Judicieux, éthique et respectueux

# FRESH Boissons rafraichissantes maison & COCKTAILS SANS ALCOOL

## CHARMILLON | 5.00€

Pétillante, jus ananas-cardamome-yuzu, pointe de jus de grenade.

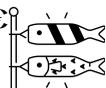
## KAIÛKEN | 5.00€

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

## BABYFRESH | 200ml 2.00€

Eau fraîche aromatisée à la purée de fruit du moment.

- Pour les petits shougakusei, max 6 ans



## ORENJI KOHI | 4.50€

Shot de café, cardamome, jus d'orange, épices d'or, glaçons.

## MATANE HUGO ! | 18cl 7.50€

- Cocktail sans alcool

sirop de fleur de sureau, Juniper N°3, eau pétillante, citron vert.

# BUBBLE TEA Purées de fruits, thés ou fleurs infusés, sirops maison, peu sucrés

## POMPOKO | 6.50€

ぽんぽこ: (POM-PO-KO)

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

### Option au choix

- 100% lait
- Thé + Lait
- Café + Lait



## ANDROMEDA | 6.90€

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

## SUPER SAIYAN | 6.50€

Purée de mangue fraîche, billes de tapioca et popbilles de coco, sirop brown sugar, thé vert Earl Grey.

## LUSHEETA | 6.90€

Emulsion lait végétal, infusion fleurs de pois papillon, purée de mirabelle, nuages de crème, billes de tapioca et popbilles coco, sirop brown sugar.

## PRINCESSE PEACH | 6.50€

Purée pêche, thé oolong, billes de tapioca et popbilles de fruit, sirop brown sugar.

## CALCIFRUIT | 6.50€

Thé vert jasmin, agrumes verveine citron, touche brown sugar, billes de tapioca.

# SOFT Boissons manufacturées

## EAU CITRONNÉE | 33cl 3.50€

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

## COCA AUTHENTIC | 25cl 3.50€

Le coca original. Pas le zéro, pas le light.

## BOISSON DU MOMENT

Consultez l'ardoise.

# COCKTAILS

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

**& COCKTAILS SANS ALCOOL** Voir page précédente **FRESH!**

## LIMONSAWA | 22cl 10.00€

リモンサーワ : LIMONSAWA (LI-MON-SA-WA)

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

## CAMPARI SOUR | 12cl 10.00€

Campari, jus citron yuzu, sirop d'érable, blanc d'oeuf

## ICHIJIKU | 8cl 10.00€

無花果 : ICHIJIKU (I-TCHI-JI-KOU)

Shrub de figues, lillet rouge, shôchû.

## GIN&FRENCH | 30cl 10.00€

Le gin du moment avec au choix :

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

## KUROMOJI MATCHA | 12cl 12.00€

黒文字抹茶 : KUROMOJI MATCHA (KOU-RO-MO-JI MA-TCHA)

Gin Kanoshizuku, thé vert matcha, jus citron yuzu, sirop d'érable, blanc d'oeufs.

## COCKTAIL DU MOMENT

Avec ou sans alcool consulter l'ardoise.

# LES SHU & LES NIHONSU

Le saké, alcool de riz fermenté, entre 9 et 15°

## LE SHU AU CHOIX | 8cl 6.00€

Se consomme tel du vin, à degré entre 9 et 15 max.

- *Yuzushu*
- *Umeshu*

## L'OFFRE DÉGUSTATION | 3 x 5cl 15€

Trio de nihonsu à déguster, consultez l'équipe ou l'ardoise.

### Bière artisanale Aérofab

IPA, lager, sour, etc.

Consultez l'ardoise

### Bière japonaise 33CL - 5°

### 4.50€



Encore méconnu en France, le saké est au Japon ce que le vin est à la France. Une boisson ancestrale et iconique, brassée avec un savoir-faire unique.

le saké, alcool de riz fermenté, est à hauteur de degré d'un vin blanc, entre 12° et 17° max. aussi les Japonais utilisent-ils plutôt le terme nihonshu (日本酒, littéralement « alcool japonais »), pour être plus spécifique.



# STARTERS

A partager... ou pas !

**KARAAGES** Au choix | 8.90€  
唐揚げ : KARAAGE (KA-RA-A-GUE)

Croustillants de cuisses de poulet, marinés et frits maison.

- Quartier de citron
- Confiture de piment végétarien
- Miel soja

**HOUMOUS ÉDAMAMES** | 7.90€ 

Purée d'édamames, ail, huile d'olives, accompagnée de ses toasts

**SALADE DE WAKAMÉS** | 5.90€ 

Algues brunes comestibles.

**BOL DE RIZ** Au choix | 2.90€

- Riz gohan; chaud et nature
- Riz komesu; vinaigré et à température ambiante

**MISO SHIRU** | 3.90€ 

Soupe miso, algues noires et cébette.

## SANDO

Sandwich au pain de mie moelleux.

**KAMÉ** | 9.90€

Pain de mie toasté, thon mayo spicy, cébette, oignons rouges, cheddar.

**VÉGÉTA** | 9.90€ 

Pain de mie toasté, yasai katsu (escalope panée végétale), houmous d'édamames, épinards au sésame.



### Produits de saisons

Dans une démarche responsable, nous privilégions autant que possible les produits de saison et issus de producteurs locaux. Cela nous permet de réduire notre impact environnemental, de soutenir l'économie de notre région, et d'offrir à nos clients des plats savoureux qui évoluent au fil des saisons.



possibilité en version végétarien ou végétan à préciser lors de la commande

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

## TANTANMEN | 15.50€

担々麵 : TANTANMEN (TA-NE -TAN-MÈNE)

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

- *Option végétale ou vegan possible*

## RAMEN DU MOMENT

Consulter l'ardoise.

## TARAKO | 16.00€

たらこ : TARAKO (TA-RA-KO)

Nouilles de blé fraîches maison, roque de cabillaud (œufs fumés), bouillon crémeux, œuf onsen (très coulant), oignons rouges, cébette, œufs de truite, aneth fraîche, huile d'aneth.

## SHIO TORI | 15,50€

塩鶏 : SHIO TORI (CHI-O TO-RI)

Nouilles de blé fraîche maison, suprême de poulet, bouillon clair, ajitamago, épinards au sésame, cébette, citron coriandre

- *Option végétale ou vegan possible*

# DONBURI

Plat sur riz chaud

## KARAAGE DON | 14.40€

唐揚げ丼 : KARAAGE DON (KA-RA-A-GUÉ DON)

Riz gohan, bouchées de poulet, mariné et frit, mayo spicy et sauce teriyaki, cébette, gingembre confit.

## KARE RAISU | 16.00€

カレーライス : KARE RAISU (KA-RÉ RA-I-SOU)

Riz gohan, curry japonais, ajitamago, salade de chou

Choix de votre protéine :

- Karaage
- Korokke
- Takenoko Katsu



+1,5 pour la version du chef avec mayo spicy, teriyaki, cébette, gingembre mariné

## SHOGUN | 19.90€

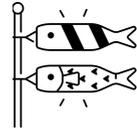
Riz gohan, saumon teriyaki, oignons rouges, cébette, mayo spicy, noix du Brésil.

## DONBURI ENFANT | 5.90€

Pour les petits shougakusei, max 6 ans

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

- saumon cuit
- ou karaages
- ou prot.végétale



# CHIRASHI

Plat sur riz vinaigré

## CHIRASHI DU MOMENT

Consulter l'ardoise.

## GOKU | 13.50€

Riz vinaigré, algues wakamé, edamames, oignons frits.

Choix de votre protéine :

- Thon mariné ou thon mayo spicy
- Saumon mariné & cream cheese +1,50€
- Saumon teriyaki & cream cheese +1,50€

 possibilité en version végétarien ou vegan à préciser lors de la commande

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 !

# DESSERTS & WAGASHI

## TOTORO | 3.00€

Biscuit sablé à la farine de sarrasin et au cacao.

## 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
- Matcha
- Yuzu
- Parfum du moment

## CRUMBLE&SÉSAME | 4.50€

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

## DESSERT DU MOMENT

Consulter l'ardoise.



# CROFFLES

Le croissant qui se prend pour une gaufre!

## BOBAFETT | 6.00€

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

## JABBA LE HUTT | 6.00€

Croffle, coulis de choco maison, biscuits oréo, glace vanille.

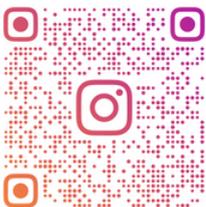
## AHSOKA TANO | 6.00€

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



Et aussi : un petit bubble tea gourmand, ou un bon affogato rafraîchissant !  
Léger et sympa en fin de repas (voir pages précédentes)  
Et à emporter aussi !

SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM,  
PARTAGEZ ET RETROUVEZ NOS  
ACTUALITÉS SUR NOTRE PROFIL



VOUS ÊTES NOS MEILLEURS  
AMBASSADEURS! DÉPOSEZ UN  
AVIS SUR NOTRE PAGE GOOGLE

