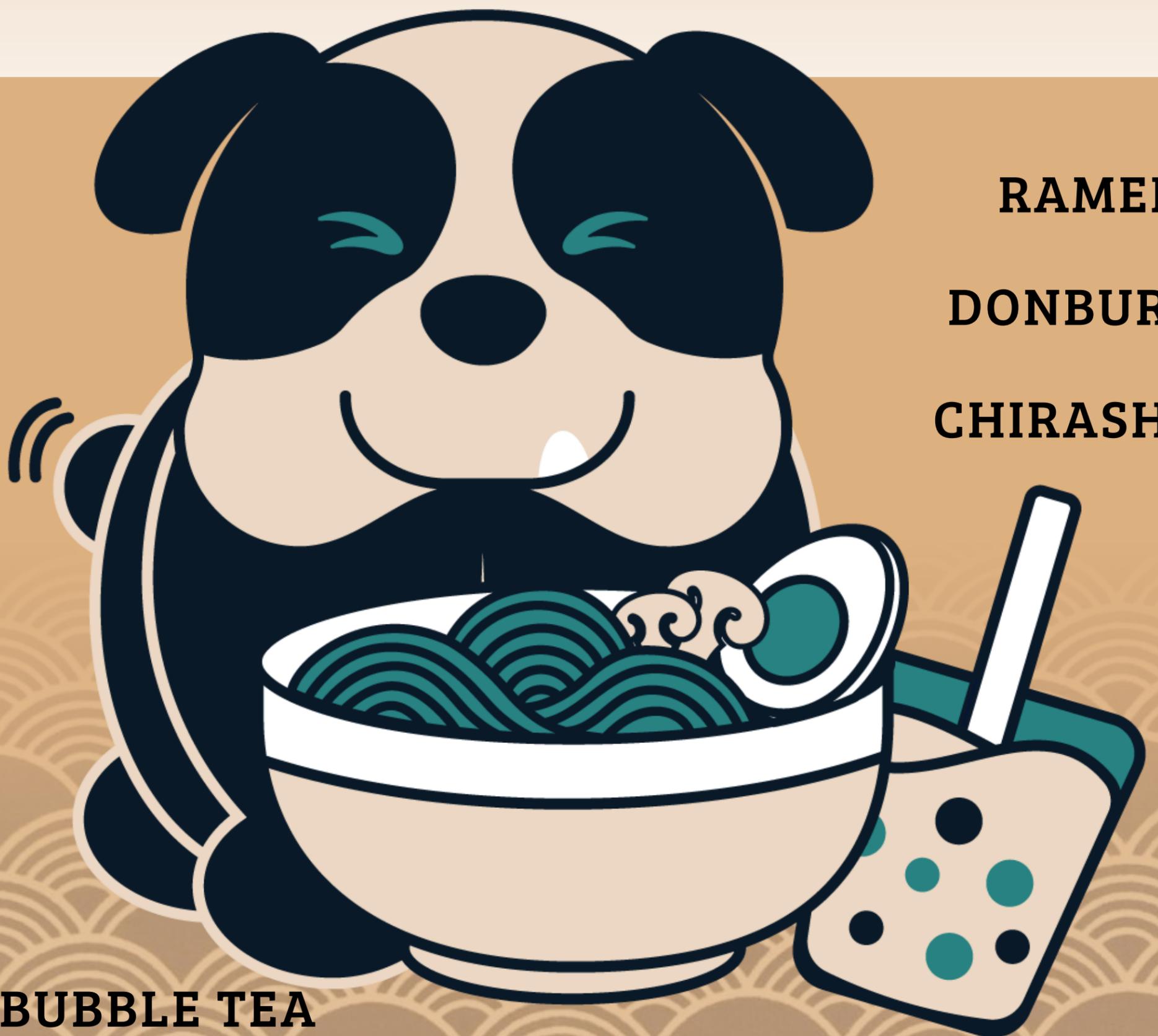


RESTAURANT & SALON DE THÉ

36 rue du cornet 49100 angers

KOMESU

INSPIRATION JAPONAISE



RAMEN

DONBURI

CHIRASHI

BUBBLE TEA

LATTÉ

PÂTISSERIE



SUIVEZ NOUS @KOMESU.ANGERS

STARTERS

Seul ou à partager

KARAAGES | 8.90€

唐揚げ : KARAAGE (KA-RA-A-GUÉ)

croustillants de cuisses de poulet, marinés et frits maison

AU CHOIX

- quartier de citron
- confiture de piment végétarien
- miel soja

MISO SHIRU | 3.90€

soupe miso, algues noires et cébette

BOL DE RIZ | 2.90€

AU CHOIX

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

AJITAMAGO | 2.00€

oeuf entier, poché, mariné et son huile parfumée

TATAKI DE THON | 13.90€

thon en fines lamelles, sauce ponzu, huile de sésame, cébette, gingembre confit, sésame

TAKOYAKIS | 8.40€

たこ焼き : TAKOYAKI (TA-KO-YA-KI)

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

SALADE DE WAKAMÉS | 5.90€

algues brunes comestibles

HOUMMOUS ÉDAMAMES | 5.90€

purée d'édamames, ail, huile d'olives
• accompagné de ses toasts +2€

ONIGIRI GRILLÉ | 2.90€ PC

boulette de riz au kimchi, grillée nori, mozzarella, pickles de piments

SALADE D'AUBERGINES À LA JAPONAISE | 7.90€

aubergines rôties, soja salée, huile de sésame, vinaigre de riz, gingembre frais, sésame, cébette



SANDO

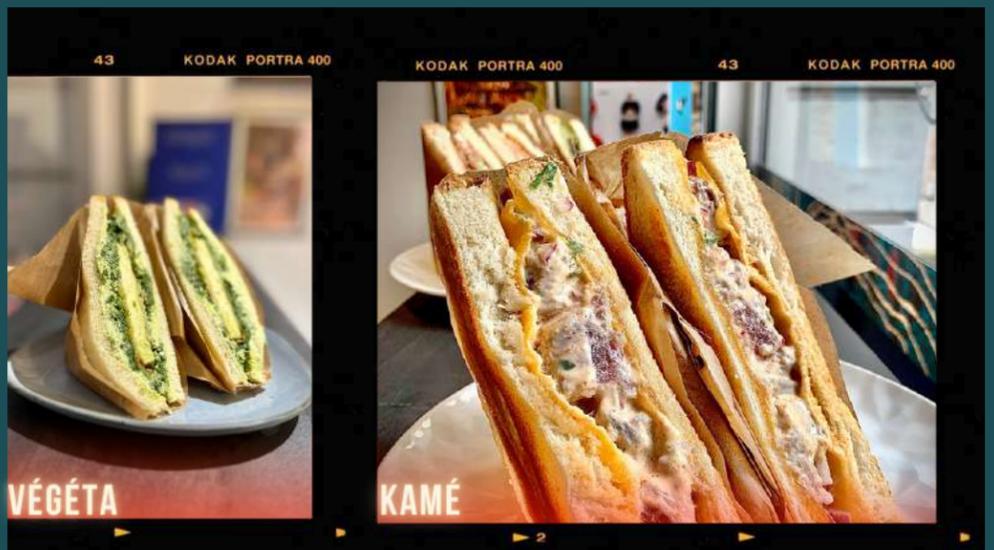
Sandwich au pain de mie moelleux

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



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

DRINKS!



COCKTAILS

Consommation possible uniquement accompagné d'un repas

LONG DRINK



LIMONSAWA | 22CL - 9.00€ リモンサワー : LIMONSAWA (LI-MON-SA-WA)
yuzushu, shôchû, jus citron yuzu, sirop de gingembre, eau pétillante

GIN&FRENCH | 30CL - 9.00€

le gin du moment avec au choix:

- AU CHOIX**
 - limonade pamplemousse & sel de guérande
 - ginger beer
 - tonic

MATANE HUGO! | 18CL - 7.00€ SANS ALCOOL
sirop de fleur de sureau, Juniper N°3 (sans alcool), eau pétillante, citron vert

- Le shôchû est un alcool de patate douce, un des plus anciens du Japon. Il peut être aussi produit avec du riz, de l'orge, du sarrasin, du sucre noir...

SHORT DRINK



KUROMOJI MATCHA | 12CL-12.00€

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

UMETINI | 12CL- 10.00€

umeshu, vodka, prune fruit

OLD FASHIONED

- Le shrub est un sirop de vinaigre maison, astringent mais aussi gourmand
- Le disaronno est une liqueur italienne à l'amande.



ICHIJIKU | 8CL - 9.00€ いちじく : ICHIJIKU (I-TCHI-JI-KOU)
shrub de figues, lillet rouge, shôchû

SMOKY NEGRONI | 12CL - 10.00€

mezcal, campari, lillet rouge, citron brûlé, fumage minute

WHITE RUSSIAN | 12CL - 10.00€

liqueur de café maison, disaronno, vodka, mousse de lait

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES ARTISANALES ET LOCALES, VOIR NOTRE ÉQUIPE OU L'ARDOISE

BIÈRE JAPONAISE 33CL 5° | 3.90€



Encore méconnu en France, le saké est au Japon ce que le vin est à la France.

Le saké, alcool de riz fermenté, est à hauteur de degré d'un vin blanc, entre 9° et 17° max. aussi les Japonais utilisent-ils plutôt le terme nihonshu (日本酒, littéralement « alcool japonais »), pour être plus spécifique.

Le shu est fermenté avec des fruits, donc plus liquoreux, plus sucré.



LE SHU AU CHOIX | 8CL - 5.50€

- yuzushu
- umeshu
- cassishu

L'OFFRE DÉGUSTATION | 3 X 5CL 15€

- trio de nihonshu à déguster, consultez l'équipe ou l'ardoise



LES SHU & LES NIHONSHU
Se consomme tel du vin, à degré entre 9° et 15° max

RAMEN

Plat chaud à base de nouilles fraîches maison et de son bouillon

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, ajitama (oeuf), cébette, gingembre confit, tahiné et huile maison parfumée

🌿 option végétale ou vegan possible

KARAAGE CURRY | 15.50€

唐揚げカレー : KARAAGE CURRY (KA-RA-A-GUÉ KU-RI)

nouilles de blé fraîches maison, poulet marinés et frits, curry japonais, mozzarella au kimchi, épinards au sésame

🌿 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

SHOGUN | 19.90€

riz gohan, saumon teriyaki, oignons rouges, cébette, mayo spicy, noix du brésil

KARE RICE | 16.90€ カレーライス : KARE RICE (KA-RÉ RA-I-S)

riz gohan, curry japonais et demi ajitama (oeuf), mayo spicy, cébette, sauce teriyaki, gingembre confit, accompagné de sa protéine **au choix**:

- karaages
- ebi (crevettes)
- 🌿 version végétale ou vegan



CHIRASHI

Plat sur riz vinaigré

GOKU | 13.50€

riz vinaigré, algues wakamé, edamames, oignons frits

AU CHOIX

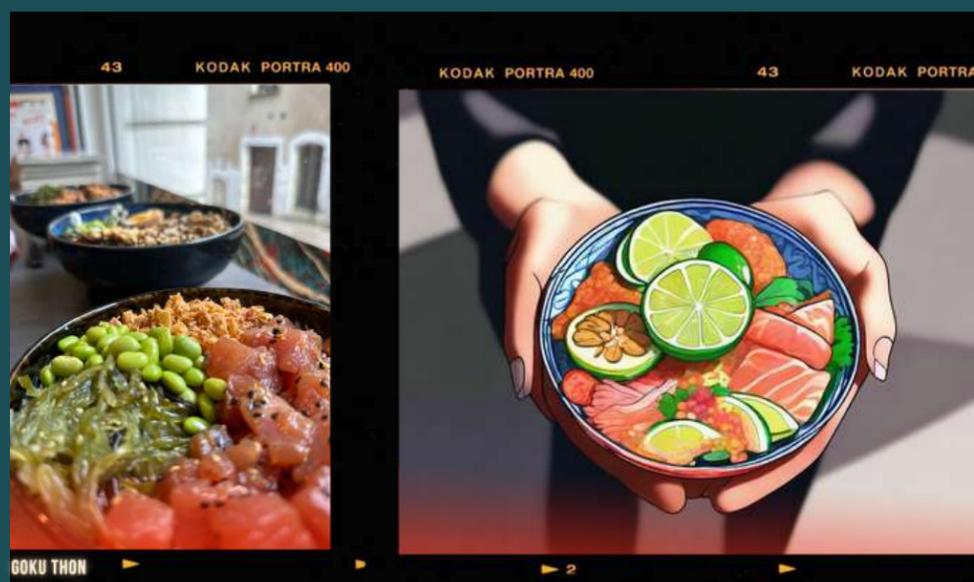
- thon mariné ou mayo spicy
- +1.50€ saumon
 - mariné&cream cheese OU teriyaki&cream cheese

LE POH-KEY | 16.90€

riz vinaigré, oignons rouges, cébette, gingembre, ail, soja salée, huile de sésame, citron vert

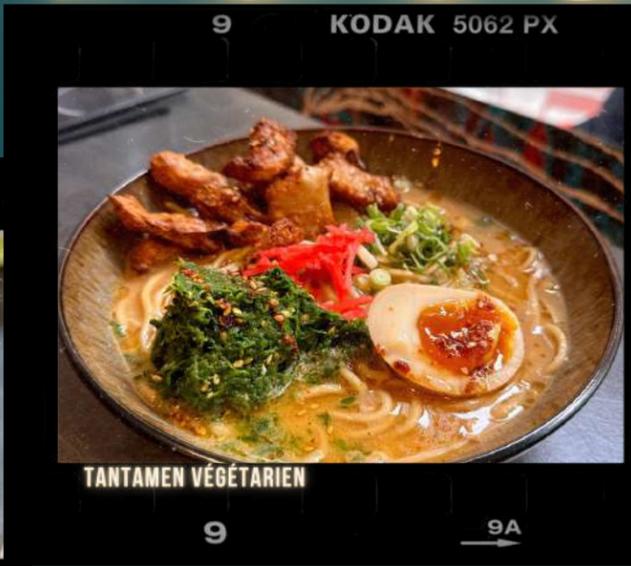
AU CHOIX

- thon mariné
- +1€ saumon



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

FOOD!



CHASHU MISU RAMEN | 14.90€

nouilles de blé fraîches maison, Chashu (tendre tranche de ventriche de porc basque), pousses de bambou, ciboulette, ajitama (œuf mariné), bouillon de légumes, miso rouge et blanc

option végétale ou vegan possible

Le ramen, plat emblématique de la gastronomie japonaise, est une recette héritée de la cuisine chinoise et adaptée au goût des habitants de l'archipel. Dans sa forme traditionnelle, le ramen est une soupe de nouilles servie dans un bouillon riche, agrémentée de nombreuses variantes d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, algues, œufs, et plus encore. Importé de Chine à la fin du XIXe siècle, le ramen est devenu un incontournable de la cuisine japonaise.



Le donburi est un plat de base de la gastronomie japonaise. Le mot donburi, parfois abrégé en don, signifie littéralement "grand bol" en japonais. Pour distinguer ce plat de son récipient, on le nomme parfois donburi-mono (littéralement "chose dans un bol"). Ce qui est particulier à ce plat, c'est que riz et ingrédients sont tous dans le même récipient, contrairement aux habitudes culinaires japonaises où le riz blanc, non salé, est servi à part ainsi que tous les autres aliments.

Nous servons nos donburi sur riz dit gohan: riz chaud, nature.

DONBURI ENFANT | 5.90€

riz chaud, edamame, cream cheese, oignons frits, saumon cuit, karaages

option végétale ou vegan possible



Le chirashizushi (ちらし寿司) ou chirashi sushi ou simplement chirashi (en abrégé) est une recette traditionnelle de la cuisine japonaise. Il se compose de morceaux de poissons dans un grand bol.

Nos chirashis sont proposés sur un riz vinaigré, à température ambiante, avec des lamelles sashimis de poisson frais coupé quotidiennement.

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

DRINKS!

BUBBLE TEA

Boissons à base d'infusion de thé ou de fleurs, billes de tapioca ou de fruits

LAIT



POMPOKO-LÉ | 5.50€

ぽんぽこ : POMPOKO-LÉ (POM-PO-KO-LÉ)
lait (végétal ou vache), sirop
brownsugar, billes de tapioca

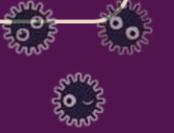


UZUMAKI | 6.50€

purée maison de potimarron,
crème de marron, billes de
tapioca, lait (végétal ou vache)

SUSUWATARI | 6.90€

煤煙 : SUSUWATARI (SOU-SOU-WA-TA-RI)
yannoh latte (succédané de café),
pâte de cacahuètes vanille, sirop
brownsugar, billes de tapioca



ECTOPLASMA | 6.90€

purée de mûre, billes de tapioca et
popbilles de coco, matcha bleu
(butterfly et earlgrey), sirop
brownsugar, lait végétal



LUSHEETA | 6.50€

émulsion lait végétal, infusion
fleurs de pois papillon, purée de
poire, nuages de crème, billes de
tapioca et popbilles coco, sirop
brownsugar



PICCOLO | 6.00€

thé vert EarlGrey, purée de
banane fraîche, sirop brownsugar,
popbilles kiwi



FRUITS & FLEURS



THÉ & CAFÉ



POMPOKO-THÉ | 5.50€

ぽんぽこ茶 : POMPOKO-THÉ (POM-PO-KO THÉ)
thé noir au lait (végétal ou vache),
sirop brownsugar,
billes de tapioca



POMPOKO-CAF | 5.50€

lait (végétal ou vache), café, sirop
brownsugar, billes de tapioca

TANJIRO | 6.50€

thé matcha, lait de sésame noir,
sirop brownsugar, billes de tapioca



FRESH Boissons rafraichissantes maison



ORENJI KOHI | 4.00€

オレンジコーヒー : ORENJI KOHI (O-REN-JI KO-HI)
Shot de café, cardamome, jus
d'orange, épices d'or, pointe
de brownsugar, glaçons



YUZUAID | 4.00€

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

- Possibilité en boisson chaude



CHARMILLON | 4.50€

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



BABYFRESH | 2.00€ 200ML

pour les petits max 6 ans
eau fraîche aromatisée à la
purée de fruit du moment

DRINKS!

CHAUDS OU GLACÉS!

Pour préserver toutes les qualités gustatives et nutritives des matchas, le lait est exclusivement végétal



POPCORN | 5.50€
NOTE POPCORN ET VÉGÉTAL

matcha thé genmaicha (thé vert et riz brun soufflé), lait végétal, sirop d'érable



ROASTED | 5.50€
NOTE DE CHOCOLAT

matcha thé hojicha (torréfié grillé), lait végétal, sirop d'érable



MATCHA CÉRÉMONIAL | 5.50€
THÉ VERT JEUNES POUSSÉS, DOUX, UMAMI

thé vert matcha, lait végétal, sirop d'érable



REDBEANMILK | 5.00€
NOTE DE CHOCOLAT

Anko (pâte de haricots rouges sucrée), lait végétal



PINK | 5.50€
FLORAL, ROSE, DOUX - SANS THÉINE

matcha latte aux pétales de rose, litchi et fruit du dragon



MOONMILK | 5.00€
ÉPICÉ, AMERTUME ET DOUCEUR DE L'ÉRABLE

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



BANTHA | 5.50€
FLEUR DE BERGAMOTE, SÉSAME - SANS THÉINE

matcha fleur de pois papillon, fleurs Earl Grey, lait végétal, sirop d'érable



GOLDENMILK | 5.00€
ÉPICÉ, POIVRÉ, DOUX

lait végétal, curcuma, pointe de poivre, cardamome et cardamome de la forêt, cannelle, sirop d'érable

LATTÉS ET TCHHA
à base de lait végétal, infusion de thé, de fleurs ou de matcha



EXPRESSO | 1.50€



ALLONGÉ | 2.00€



DOUBLE EXPRESSO | 2.50€



FLAT WHITE | 4.00€

café et fine mousse de lait



CAPPUCCINO | 4.00€

café, mousse de lait et poudrage chocolat



S'MORE | 4.50€

moka (café&chocolat chaud) et mini guimauves grillées



EXPRESSO CARDAMOME | 2.00€

COFFEE
Nos spécialités à base de café



FRENCH SVP | 25CL - 3.90€

- limonade pamplemousse rose&sel de guérande
- tonic classique
- ginger beer



EAU CITRONNÉE | 33CL - 3.50€

eau citronnée légèrement iodée, en cannette



EAU OCÉAN 52 | 33CL - 3.00€

eau plate ou pétillante en cannette



TRIP BOISSON CBD | 25CL - 4.50€

- pêche gingembre
- sureau-menthe
- framboise-fleur d'oranger



COCA-COLA AUTHENTIC | 25CL - 3.50€

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

SOFT

SWEET!

BISCUITÉS & MOCHIS

CRUMBLE&SÉSAME | 4.50€

crumble biscuit au matcha, chunks de chocolat noir, et glace au sésame

TOTORO | 3.00€

biscuit sablé à la farine de sarrasin et au cacao

AFFOGATO THÉ | 4.50€

latté hojicha et boule de glace matcha

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



ANGERS TOKYO | 5.50€

Biscuit amande, cointreau, glaçage cointreau-matcha, pétales de roses

CHEESECAKE JAPONAIS | 5.50€

cheesecake japonais presque soufflé, gelée de citron vert yuzu

FLAN SÉSAME NOIR | 6.50€

Pâte sablée maison au charbon végétal, crème sésame noir, praline sésame noir

GÂTEAUX À LA PART



BOBAFETT | 6.00€

croffle, glace vanille, billes de tapioca et brown sugar



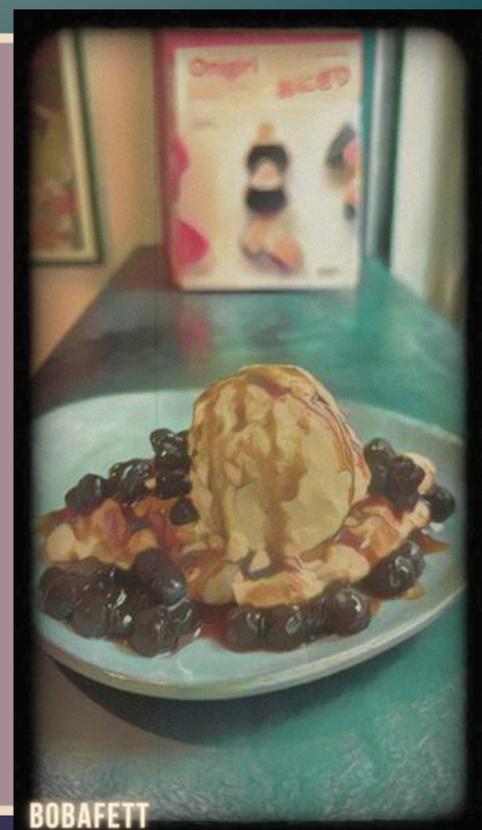
AHSOKA TANO | 6.00€

Croffle, fruits frais, purée de fruits frais, glace matcha



JABBA LE HUTT | 6.00€

croffle, coulis de choco maison, biscuits oréo, glace vanille



BOBAFETT

CROFFLES

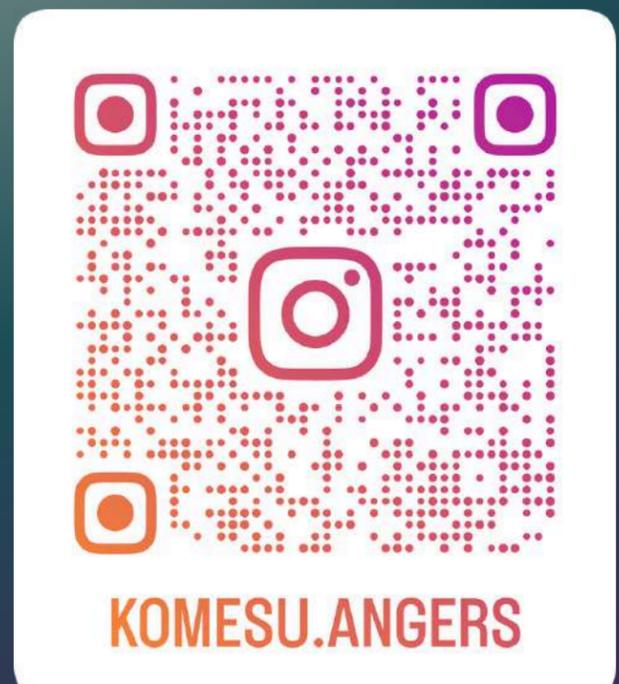
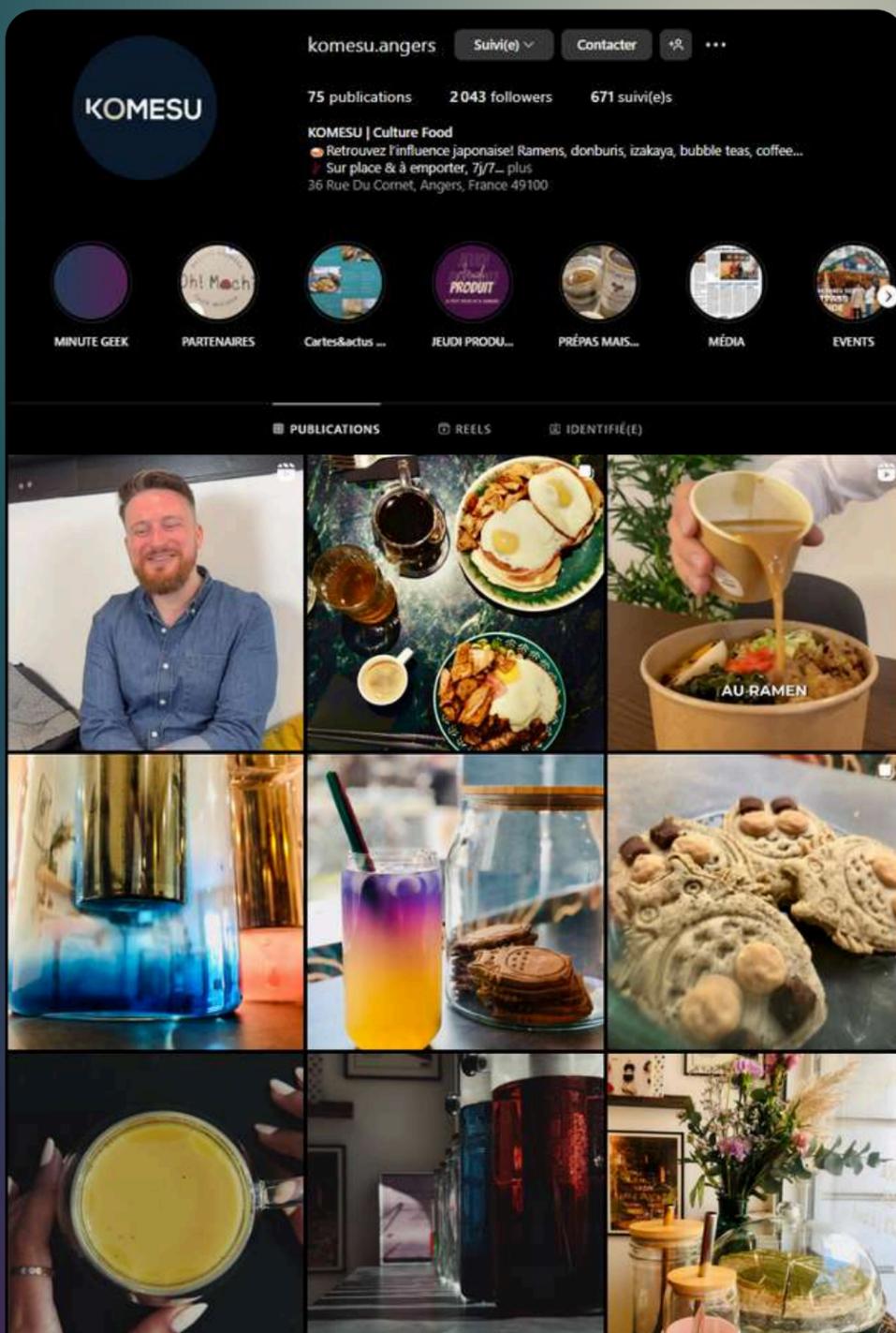
Le croissant qui se prend pour une gaufre!



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



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



KOMESU
09.83.75.92.04.



KOMESU!



Situé depuis novembre 2020 au 36 rue du cornet à Angers, nous vous proposons des recettes de poke bowl qui nous ont permis de vous faire découvrir d'autres horizons. Peu à peu, nous nous ancrions un peu plus vers le Japon, grande source d'inspiration pour nous, tant culturellement que culinairement.

Il nous tient à coeur de vous régaler des saveurs du monde. Nous abandonnons au maximum les produits exotiques afin de vous proposer des recettes au plus proches, des produits sourcés en local ou circuit court, éthiques fait maison et de saison !

Depuis avril 2023, nous avons annexé Komesu Café afin de vous proposer des boissons réconfortantes, saines, peu sucrées et inspirées des lattes coréens ou japonais, toujours pour vous faire voyager. Les pâtisseries sont au maximum conçues pour vous offrir un choix sans gluten, ou végétan, et comme d'habitude, avec du goût !

Les japonais ont des onomatopées pour tout! Presque trop diraient certains...
Un petit assortiment de ceux pour exprimer les petites sensations bien pratiques en rapport avec MANGER!

ONOMATOPEE	SENSATION	EXPLICATION
CHURU-CHURU	 GLISSEMENT	SENSATION DE GLISSEMENT DES NOUILLES DANS LA BOUCHE !
PEKO-PEKO	 FAIM DE LOUP	QUAND TON VENTRE CRIE FAMINE ET RÉCLAME UN FESTIN !
SHAKI-SHAKI	 CROQUANT	FRAÎCHEUR ET CROQUANT D'UNE BELLE LAITUE, PARFAIT POUR UNE SALADE !
HOKU-HOKU	 DENSE ET SUCRÉ	TEXTURE DENSE ET DOUCE, COMME UNE CHÂTAIGNE BIEN CUITE.
TSURU-TSURU	 LISSE ET BRILLANT	SURFACE LISSE ET BRILLANTE, COMME DU TOFU SOYEUX !
MOFU-MOFU	 DOUX ET MOELLEUX	MOELLEUX COMME UN PAIN TOUT FRAIS !
SHUWA-SHUWA	 PÉTILLANT	RAFRAICHISSANT ET PÉTILLANT COMME UN VERRE DE CHAMPAGNE !
PAKU-PAKU	 BON APPÉTIT	MORDRE À PLEINES DENTS, SAVOURER AVEC APPÉTIT !
MOCHI-MOCHI	 ÉLASTIQUE ET MOELLEUX	ÉLASTIQUE ET MOELLEUX COMME UN DÉLICIEUX MOCHI, IRRÉSISTIBLE !
TORO-TORO	 FONDANT	FONDANT ET CRÉMEUX, COMME UNE CRÈME OU UN PLAT BIEN ONCTUEUX.
PURU-PURU	 GÉLATINEUX	TEXTURE GÉLATINEUSE ET MOLLE, COMME UNE GELÉE QUI TREMBLE !
ATSU-ATSU	 BIEN CHAUD	CHALEUR RÉCONFORTANTE D'UN BON BOUILLON QUI RÉCHAUFFE TOUT LE CORPS !

