

# A **E**mporter

\* ne prend pas de Ticket restaurant



**Bento Kara-agé** (Poulet frit) **10 €**



**Bento Gyoza** (poulet et légumes) **10€**



**Bento croquettes Japonaises** **10€**  
(Boeuf et légumes)



**Bento Royal** **16€**

Bento pour gourmands. Karaage, tonkatsu et ebi fry etc...

## Plats

- Edamamé (Soja vert) 3€
- kara-agé (Poulet frit) 6€
- Gari tako sansaï (Mariné Poulpes et légumes) 7€
- Gyoza (poulet et légumes) 6€
- Takoyaki 6€
- Ebi fry (Beignets de crevettes) 6€
- Okonomiyaki stick (Galette fondante au chou et poulpe) 6€
- Yakiudon (Udon (nouilles) sautés) 11€
- Riz japonais 2.5€

## Desserts

- Sakura-mochi (Mochi à la fleur de cerisier et haricot rouge) 4€
- Dorayaki (Pancake fourrage haricot rouge) 4€
- Daifuku-mochi (Mochi au sésame et haricot rouge) 4€

## Boissons

- Ramuné ( nature; litchi; melon; fraise) 4€  
Ramuné authentic japanese lemonade
- Bière 330ml ( Asahi ; Kirin ; Sapporo) 4.5€
- Saké sasaratsuki (300ml) 15€  
Saké peu alcoolisé qui conviendra aux personnes aimant les boissons légères et subtiles
- Saké Sayuri (300ml) 15€  
Saké faiblement alcoolisé. Littéralement "trouble" et donc non filtré
- Saké Michizakari (300ml) 20€  
Saké consistant et robuste en bouche et se démarque par une pointe d'acidité et d'amertume