

LA CARTE DES BOISSONS

Ouverture à partir de 10h30. Service continu.

BOISSONS GOURMANDES (40cl)

(en "chaud" ou "froid")

Le Matcha latte 5,50 €

(Matcha, lait, sans sucre, sucre de canne ou vanille, +1€ la chantilly)

Le Yuzu sureau 5,90 €

(thé vert, citron Yuzu, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche)

Le Café famous 6,50 €

(café, lait, chantilly, caramel BS, éclats de noisettes)



Le Okami latte 5,50 €

(thé noir, lait, sirop pain d'épices, +1€ la chantilly et spéculoos)

Le Pistachio 6,50 €

(thé vert, lait, sirop pistache, chantilly, éclats de pistaches)

Le Chocolat famous 6,90 €

(chocolat, lait, chantilly, caramel BS, éclats de noisettes)

Changement de lait végétal possible : amandes, avoine ou coco (+0,40 €)

BOISSONS FRAICHEURS AUX FRUITS

Smoothie aux fruits frais du moment (40cl) 5,50 €

(+0,40 € version Milshake au lait de coco, +1€ la chantilly)

Jus de fruits Granini (25cl) 3,90 €

(banane, mangue, fraise)

Orange pressée (25cl) 4,20 €



Thé glacé aux fruits du moment (30cl) 4,50 €

Kombucha "Atika" (33cl) 4,90 €

(citron vert/menthe, ou hibiscus/myrtilles)



"Monin" Sirop à l'eau 2,70 €, Diabolo 3,70 € (30cl)

(kiwi, banane, fleur de sureau, melon, pastèque grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, pêche)

LA CARTE DES DESSERTS

Ouverture à partir de 10h30. Service continu.

Le Mochi Okami (haricots rouges sucrés Azuki)

6,90 €

(boule toute douce à base de farine de riz, fourrée à la pâte d'haricots rouges sucrés)

Le Fluffy pancake

small 6,90 €

medium 9,90 €

XL 12,90 €

(pancake soufflé, léger, et sa crème au choix, chocolat noisettes, pistache chocolat, citron, ou fruit du moment)

L'Hokkaido

6,90 €

(brioche perdu et sa crème au choix, chocolat noisettes, pistache chocolat, citron ou fruit du moment)

Le Tiramisu Okami

6,90 €

(biscuit cuillère, mascarpone et sa crème au choix, choco noisettes, pistache choco, citron ou fruit du moment)

La coupe de fruits frais de saison

6,90 €

(fruits frais coupés et nature)

De la gourmandise supplémentaire sur vos desserts

(chantilly, fruits frais et/ou crème maison)



1,00 €

Mi-cuit chocolat Yuzu

7,20 €

(chocolat pur beurre et cœur ganache Yuzu chocolat, chantilly)

COUPES GLACEES

Le Kamakura

7,50 €

(glace vanille et caramel beurre salé, nappage caramel, chantilly, biscuit, éclat de spéculoos)

L'Osaka

7,50 €

(sorbet mangue et glace fraise, nappage fruits rouges, biscuit, et fruits frais)

La boule de glace ou sorbet

3,00 €

(vanille, chocolat, caramel beurre salé, mangue, fraise, menthe chocolat)

* TARIF ETUDIANT -10% SUR TOUTE LA CARTE *

*CARTE DE FIDELITE, DEMANDEZ LA VOTRE *

LA CARTE DES BOISSONS

Ouverture à partir de 10h30. Service continu.

LES CLASSIQUES

Expresso / décaféiné	1,90 €
Expresso Allongé	2,00 €
Double café	3,50 €
Americano	3,60 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Fresh latte	3,90 €
Café Viennois	4,30 €
Café frappé	4,30 €
Chocolat	4,50 €
Chocolat Viennois	4,90 €
Chocolat frappé	4,90 €
Supplément lait, sirop (vanille, pistache ou caramel BS)	0,30 €
Changement de lait : amandes, avoine ou coco	0,40 €



SODAS

Limonade "Ramune" (20cl)	3,90 €
(aux fruits suivant la sélection du moment)	
Limonade nature (33cl)	3,90 €
Monster Energy, Fraise ou Mangue (50cl)	3,90 €
Coca-Cola, Coca Zero (33cl)	3,90 €



EAUX MINERALES

Plancoët plate et pétillante	50cl : 3,00€	100cl : 4,90 €
Supplément tranche de citron ou sirop	0,30 €	

LES THES JAPONAIS



Le Kukicha Uji (3mn)	4,50 €
Thé vert, très populaire, notes grillées, végétales et fraîches. Relaxant, un bon allié pour éliminer les toxines du corps.	
Le Hojisha (2mn)	4,50 €
Thé vert, torréfié, aux notes boisées, tourbées et de vanille, parfum de pain grillé et de noisettes.	
Le Genmaicha (3mn)	4,50 €
Thé vert, aux notes de riz grillé, Très populaire au Japon	



Le Miyazaki Gyokuro (1,5mn)	5,20 €
Thé vert, d'une douceur en bouche incroyable, un des thés les plus prestigieux au Japon.	
Le Kagoshima Kabusecha (1,5mn)	4,90 €
Thé vert, profond et peu d'amertume en bouche, notes douces, sucrées, florales, et beurrées.	
Le Yabukita (3mn)	4,90 €
Thé noir, parfum sucré et floral. Belle longueur en bouche	

LES INFUSIONS DE PLAISIRS ET DE BIEN ETRE

Le Rouge Baiser (6mn)	4,00 €
Hibiscus, cassis myrtilles, fraises	
Le Happy Energy (3mn)	4,00 €
Aubier, verveine, maté, gingembre citronnelle, cardamome	

Le Secret Exotique (4mn)	4,00 €
Rooibos, ananas, pêche, citronnelle, baie de Timur	
Le Happy Home (4mn)	4,00 €
Rooibos, cannelle, gingembre, cardamome, badiane	

BIERES JAPONAISES (33cl)

Sapporo (4,8%) : houblon équilibré, légère, fruité	4,90 €
Asahi (5%) : rafraîchissante, houblon noble	4,90 €

LE COCKTAIL

Le Spritz Yamanashi	24cl : 8,50 €
(saké, prosecco, sirop de pêche blanche, menthe fraîche)	

LES SAKES

Otomonaku Junmai Ginjo	6cl : 6,00 €
(goût riche, arôme de pomme mûre)	
Wakaze Junmai	6cl : 6,00 €
(léger, notes d'agrumes, fleurs blanches et miel)	

LES SPIRITUEUX

Whisky Togouchi Kiwami Blend	6cl : 7,50 €
(Arôme de noisettes, miel, poivre blanc et chocolat)	
Rhum Ryoma	6cl : 8,50 €
(riche et onctueux, note de vanille, caramel et coco)	

LES VINS

AOP MUSCADET "Prends pas l'melon" 2025 (blanc)	
Frais, léger, sec et fruité.	12cl : 4,50 €
	75cl : 24,00 €

AOP COTES DU RHONE "BOUQUET DU COMTAT" 2023 (rouge)	
Notes de fruits rouges mûrs et d'épices légères.	12cl : 5,00 €
Un vin groumand et de partage	75cl : 25,00 €

AOP QUINCY DOMAINE DES BRUNIERES 2024 (blanc)	
Arômes d'agrumes, de fleur blanche et d'acacia.	12cl : 5,50 €
Frais et désaltérant.	75cl : 29,00 €

AOP SAUMUR CHAMPIGNY "POUR LES POTES" 2024 (rouge)	
Un vin de plaisir immédiat. Des notes de fruits rouges.	12cl : 5,50€
Un vin souple et léger.	75cl : 27,00€



NOS FORMULES

Ouverture à partir de 10h30. Service continu.

LE BRUNCH : samedis, dimanches, et jours fériés, 10h30-14h00.

Petite faim : 21,90€

Café, thé ou chocolat

Jus de fruits au choix (orange pressée, banane, mangue, fraise)

Plat au choix (Torikatsu, Saumon Yuzu, Végé Don, Tataki de Thon, +1€ l'Ebi curry, +4€ le Gyūniku)

Œuf et épinards marinés au soja et sésame

Fromage blanc, muesli bio et fruits frais du moment

Dessert du jour



Pour les gourmands : 25,90€

Café, thé ou chocolat

Jus de fruits au choix (orange pressée, banane, mangue, fraise)

Saumon fumé, crème citron et cébette

Œuf et épinards marinés au soja et sésame

Fromage blanc, muesli bio et fruits frais du moment

Toasts à tartiner (pulpe d'avocat et confiture de fruits)

Plat au choix (Torikatsu, Saumon Yuzu, Végé Don, Tataki de Thon, +1€ l'Ebi curry, +4€ le Gyūniku)

Fluffy pancake (crème au choix, chocolat noisettes, pistache chocolat, citron, ou fruit du moment)



MENU BOWL+DESSERT (17,90€)

(Uniquement du lundi au vendredi)

Bowl : Torikatsu, Végé Don, Saumon ou Thon Yuzu

Dessert : Brioche perdu au Caramel BS ou Dessert du jour

MENU ENFANT (9,90€)

(Jusqu'à 12 ans)

Plat au choix : Torikatsu, Saumon Yuzu, ou Végé Don

Sirop à l'eau : Fraise, Pêche, Grenadine, Menthe

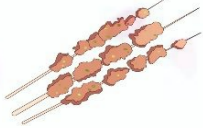
Glace 1 boule : Fraise, Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé

* TARIF ETUDIANT -10% SUR TOUTE LA CARTE *

LA CARTE OKAMI

Ouverture à partir de 10h30. Service continu.

OTSUMAMI (à manger en entrée ou en accompagnement)

Les Takoyaki (4 boulettes moelleuses garnies de poulpe, nappées d'une sauce laquée soja, sésame)		6,50 €
Les Brochettes de Poulet Okami (3 brochettes de poulet mariné, laquées d'une sauce soja caramélisée maison)		6,90 €
L'Unagi Kabayaki (anguilles fondantes à la sauce soja sucrée, servies sur un lit de riz parfumé et cébette)		9,50 €
Le Tataki de Bœuf (froid) (tranches de bœuf snackées au poivre, sauce tomato, ail et sésame, 90/100g)		11,50 €
Bol de riz parfumé : 3,00 €	Sauce maison au choix : 1,00 €	
Bol de nouilles Udon fondantes : 3,50 €	(la Curry, la Yuzu, la Soja/Sésame, la BG soja, la BG spicy, la Tomato)	

* sur place*

NOS PLATS MAISON A LA JAPONAISE

à emporter

	Le Torikatsu : Don ou Udon (bowl) (filet pané, sauce laquée soja, relevé d'ail et sésame, pickles, cébette, oignons frits, possible en spicy, riz ou nouilles fondantes)	13,90 €
	Le Donburi Yuzu : Tartare de Saumon ou Tataki de thon Thon (bowl) (marinade yuzu, sésame, soja, pickles de légumes, riz parfumé, cébette, et oignons frits, possible mi-cuit le saumon)	14,50 €
	L'Ebi Curry : Don ou Udon (10 mn de cuisson) (bowl) (tempura de crevette Panko, sauce onctueuse curry/coco, pickles de légumes, cébette, riz parfumé ou nouilles fondantes)	14,90 €
	Le Végé Don (bowl) (tofu mariné, avocat, légumes pickles, cébette, oignons frits, riz parfumé, marinade soja, sésame et gingembre)	13,90 €
	Le Tako Tomato : Poulpe à la tomate (bowl) (salade de nouilles fondantes et tentacules de poulpe, sauce tomato ail et sésame, Shiitakés, pickles, oignons frits, et cébette)	17,90 €
	Le Gyūniku : bœuf (tartare coupé au couteau, sauce laquée soja spicy, ail et sésame, pickles, nouilles, Shiitakés, poivrons et cébette, en XL +8€)	17,90 €
	Le Fluffy salé au choix : poulet, saumon mi-cuit, ou tofu mariné (10 mn de cuisson) (pancake soufflé, sauce tomato, ail et sésame, riz parfumé, oignons frits, cébette, servi avec une protéine au choix)	16,90 €

Et pourquoi pas un extra en complément d'un plat ?

- 6.00 € : tartare de saumon, tofu mariné, tataki de thon, poulet
- 8.00 € : tentacules de poulpe ou tempura de crevette



* CARTE DE FIDELITE, DEMANDEZ LA VOTRE *