日本料理屋

CARTE MENU



RESTAURANT

SAPONAIS

DEPUIS 2015



04 67 16 76 85 RESTAURANT-OTORO.FR

1720 AVENUE DE L'EUROPE . 34170 CASTELNAU-LE-LEZ





RIZ NATURE

RIZ VINAIGRÉ

SOUPE MISO

3.00€

3.50€

3.50€

SALADE

Choux Vinaigré

Algue Wakamé

3.50€

4.50€

GYOZA

TAKOYAKI

KARAAGE

Poulet & légumes

4 pièces 6.00€

Boulette de poulpe cuite

4 pièces

4 pièces

6.00€

6.00€

TEMPURA

Légumes

Gambas

Crevette

Poisson

5.60€

9.00€

7.50€

7.00€

YAKI . 2 pièces

Poulet

Boeuf fromage

Saumon

Crevette

5.00€

6.00€

7.50€

7.50€

MAKI . 4 pièces

Saumon

Thon

Crevette

Concombre 🦫

Avocat 🎾

Radit mariné 🦫

4.00€

4.00€

4.50€

3.00€

3.00€

3.00€

CALIFORNIA 4 pièces

Saumon

Thon avocat

Thon cuit, avocat

Crevette ou crevette pané, avocat

4.50€

5.00€

5.50€

5.00€

NIGIRI . tranche de poisson sur une boule de riz vinaigré servi par 2 pièces

Saumon cru/mi-cuit Thon cru/mi-cuit Daurade cru/micuit Saint-jacques cru/mi-cuit Anguille grillé

4.50€ / 5.00€

5.00€ / 5.50€

4.00€/4.50€

5.00€ / 5.50€

6.50€

SASHIMI . 4 tranches de poisson cru

Saumon 5.50€

Thon 6.00€

Daurade 5.00€



ASSIETTE TEMPURA

Beignets de crevette et légumes à la japonaise, tartinade avocat 10.50€

TAKOYAKI

GYOZA

KARAAGE

8.00€

6 pièces de boulette de poulpe frit

6 pièces de ravioli japonaise frit

6 pièces de poulet au gingembre frit

8.00€

SHAKÉ MAKI

8 pièces maki sans algues au fromage frais entouré par du saumon, avocat

9.00€

8.00€

EBI-SHAKÉ MAKI

8 pièces maki sans algue au crevette pané et fromage frais, entouré par du saumon, avocat

12.50€

HASHI

Assiette de sushi composé 6 pièces de nigiri assortiment (saumon/saumon mi-cuit, thon/thon mi-cuit, daurade/daurade mi-cuit) (+2€ soupe miso)

12.50€

HANA

Assiette sashimi composé 8 tranches de sashimi (4 saumon, 2 thon, 2 daurade) (+2€ soupe miso)

11.50€

TATAKI

Mi-cuit de saumon ou thon ou saint-jacques avec shiitake et légumes assaisonnés

12.50€

TARTARE DE SAUMON

Dés de saumon mariné au saveur d'Yuzu avec radis mariné, tartinade avocat, chips de racine de lotus 12.50€





UNAGI-DON

Anguilles grillée avec shiitaké et radis mariné dans un bol de riz nature

19.00€

CHIRASHI

Sashimi de poissons avec salade wakame, avocat dans un bol de riz vinaigré

Au saumon

Au thon

Assortiment

16.00€ 16.50€

18.50€

♥ HAKARI

8 pièces California au crevette pané, entouré par avocat 8 pièces Shaké maki

16.50€

NAMI

4 pièces California saumon avocat

4 pièces California thon avocat

2 pièces Nigiri thon

3 pièces Sashimi saumon

16.50€

KUSHIMONO

4 pièces de Yaki au cervette, saumon, boeuf fromage et poulet, avec choux vinaigré et riz nature

16.00€

SOBA-DON >

Nouille de sarrasin avec tempura de tofu, shiitaké et légumes assaisonnés

16.00€

TSUNA

8 pièces de nigiri

Au saumon

Saumon et thon

Au thon

16.00€ 16.50€

17.00€

Assortiment

2 saumon, 2 thon, 2 daurade (1 cuit, 1 mi-cuit chacun) 1 anguille grillé, 1 crevette

19.00€

NIWA

7 pièces de de sashimi (saumon, thon, daurade) 6 pièces de nigiri (2 saumon, thon, daurade, anguille grillée, crevette)

22.00€

KABE

8 pièces California saumon avocat 4 pièces Nigiri saumon

15.50€

KAITEKI

Bateau de sushi pour 2 pers. avec 2 soupe miso

11 pièces de de sashimi (saumon, thon, daurade, crevette)

8 pièces de maki avocat et comcombre

4 pièces de saumon roll

4 pièces de crevette pané, avocat

10 pièces de de nigiri assortiment

55.00€

YAMA

14 pièces sashimi assortiment (+2€ soupe miso) 4 thon, 4 saumon, 4 daurade, 2 crevette

18,50€

RAMEN

Nouille de blé avec son bouillon, viande de porc, oeuf au soja et crevette pané

16.00€

TONKATSU

Porc pané à la japonaise accompagné par riz nature, salade de choux vinaigré

16.00€

GYUDON

Bœuf mijoté au saké avec Shiitake et légumes assaisonnés, radis mariné et oeuf au soja dans un bol de riz nature

16.50€

UDON/UDON VÉGÉ

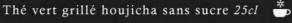
Nouille de riz avec bouillon de Tsuyu (végétarien) accompagné par les tempuras de gambas, poisson et légumes (ou tempuras légumes seul)

20.00€/17.00€



BOISSONS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS MENU



4.50€

Thé au litchi 25cl

4.50€

Thé vert Sencha ou Jasmin 🐡

3.50€

Jus de fruit orange, ananas

3.50€

Perrier 33cl / Sanpellegrino 50cl / Evian 33cl

Café / Double Café 2.20€ / 4.00€

Coca / Coca Zero

Coca / Coca Zero 3.50€







DESSERTS

Coupe de litchis 4.50€

Mochi Cream

Vanille, chocolat, yuzu, matcha

Dorayaki

5.00€

6.50€

Pancake au pâte de haricot rouge

3.50€ 1 pièce

2 pièces

Fondant au Chocolat

5.50€

Sakura Mochi

4.50€

Cheesecake Yuzu

6.00€

Perle Coco avec Coulis chocolat

4.00€ 2 pièces



Saporro 33cl

5.50€

Coedo shikkoku Black lager 33cl 7.50€



Whisky Yamazakura 40% 3cl Arômes poire, céréales, vanille, agrumes

6.50€

Whisky Togouchi Kiwami Blend 40% 3cl Arômes noisette, chocolat, miel, poivre blanc

6.50€

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40% 3cl

4.50€

Saké Sochikubai Pichet 12,5cl Doux, rafraîchissant et élégant

5.00€

Umeshu 10° 15cl Vin liquoreux au abricot du Japon, saveur fruitée et sucrée

6.00€

Yuzushu 10° *15cl* Frais et fruité, Yuzu de Kyoto

6.50€



ROUGES

Château Grézan,	La bouche est riche, son velouté et sa	
Faugères AOP	charpente s'harmonisent autour du fruit	
Domaine Archimbaud,	Fraîcheur du terroir, tanins racés, fins et	
L'enfant terrible AOP	soyeux. Grande finale chaleureuse et réglissée	

Personnalité complexe entre iris, laurier, cassiet petits baies sauvages

	5.000	10.000	24.000
•			28.00€
s			24.00€

50cl

75cl

Verre 15cl

Paul Mas, Viognier IGP

Bergerie

Hortus AOP

Baie du Soleil

Château Grézan, Chardonnay IGP

Domaine Archimbaud, Les IV Pierres AOP

Baie du Soleil

Bouche ronde,	
grasse et fruitée	
Bonne vivacité grâce à une pointe d'acidité	
Porté par une texture tactile, il s'appuie	

hâteau	Grézan,	L

Faugères AOP

Baie du Soleil

	4.00€	-	18.00€
BLANCS			
Bouche ronde, grasse et fruitée	4.50€		20.00€
Bonne vivacité grâce à une pointe d'acidité		18.00€	24.00€
Porté par une texture tactile, il s'appuie sur une acidité qui tempère sa richesse	Bains Bains		28.00€
	4.00€		18.00€

ROSÉS

a bouche est douce et complexe, tendue par une petite minéralité seyante

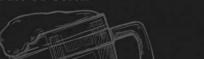
5.00€

18.00€

24.00€

4.00€











Au pays du soleil levant, la cuisine autrefois, qualifiée de locale, était composée uniquement de poissons et de légumes. Le tout servi avec du riz et condiments sucrés. Le sushi ou le sashimi, partie noble des poissons issus essentiellement d'eau douce. De nos jours, la modernité et évolution permettent une pêche quotidienne et une conservation digne pour mettre en valeur toutes les saveurs des produits de la Mer.

Au XIX eme siècle, l'Empereur MEIJI, décida de mètre fin à l'autarcie de son pays. La viande rouge plus que toute autre, prohibée jusqu'alors, devenait l'ingrédient principal du pays (naissance du bœuf KOBE depuis). La cuisine occidentale rencontrait un énorme et franc succès d'où l'envie d'apprendre des Grands — Chefs cuisiniers du Japon. Naquit première YOSHOKU (cuisine de l'Ouest). Depuis, la cuisine nippone ne cesse de grandir, adoptant sans cesse les produits venus d'ailleurs, dans le but de les sublimer, tel que :

- Ramen, sauce de soja (Chine)
- Tempura (pâte à beignet des Occidentaux)
- Whisky et tant d'autres...
- Et ont décidé à leur tour, après 1950, d'explorer leur savoir-faire.

50 ans après, La Cuisine Japonaise, non contente d'être savoureuse, appétissante des yeux est reconnue aussi pour ses vertus diététiques d'où sa place, juste derrière les deux Incontournables Française et Italienne.

Notre équipe vous souhaite une bonne dégustation et bon voyage culinaire.

