

NOUVEAUTES



Salade OKETA 5.00€

Salade crudité avec avocat, concombre et saumon.



California SUMMER ROLL 7.80€

California avocat saumon avec sauce caramelis  (sucré) et sauce Samouraï (piment ).



Salade KIMCHI 4.50€

Chou blanc asiatique marin e à la coréenne (piment ).



California CRISPY 7.80€

California avocat saumon avec sauce caramelis  (sucré) et sauce Samouraï (piment ), échalote frit.

RESTAURANT JAPONAIS

OKETA



Ouvert 7/7 de 12h-14h et 19h-22h (sauf samedi midi et dimanche midi)

Sur place, emporter ou livraison

Mode de paiement: espèce, ticket restaurant, chèque, cheque vacances et CB

Tva 7% sauf exception alcool et vin 19.6%, prix net

Comment on mange?



Melanger le wasabi dans la sauce de soja, puis trempe les sushi, sashimi, maki dans la sauce et lui ajouter une tranche de gingembre



Saké japonais

Un Brevage au riz fermenté rapporté de Chine au Japon au Troisième siècle avant J.C. est à l'origine du Saké. Depuis ce breuvage a évolué pour devenir une boisson alcoolisée unique et sophistiquée, ayant une grande signification culturelle pour les Japonais.

Le saké est souvent servi avec les repas. En fonction de sa couleur, de son bouquet et de son arôme, il fait ressortir le goût du poisson et de la viande. Le saké peut être servi avec des plats chauds et également avec des snacks comme les galettes de riz ou les graines de ginkgo.



Shoyu - sauce soja

Elle est normalement préparée avec quatre ingrédients naturels : fèves de soja, blé, eau et sel.

Il existe de nombreuses variétés de sauce soja sur le marché : chinoise et japonaise, fabriquée naturellement ou chimiquement, universelle ou spéciale. Pour garantir les meilleurs résultats, utilisez de la sauce soja japonaise avec les plats japonais. Pour des raisons évidentes, il est également préférable d'éviter les sauces de fabrication chimique. La sauce soja la plus populaire est la sauce soja ordinaire, de couleur brun-rouge foncé et riche en saveur. Elle peut être utilisée pour faire la cuisine et comme assaisonnement de



Wasabi - Epice au raifort

Le wasabi est un condiment spécial, unique à la cuisine japonaise. La racine de wasabi est pelée et râpée pour accompagner différents plats. Le wasabi est difficile à trouver frais et est donc très cher ; il est par conséquent fréquemment utilisé sous forme de pâte ou de poudre.

Le wasabi s'utilise principalement mélangé à de la sauce de soja pour y tremper les sushi et les sashimi (plat japonais de poisson cru). De façon générale, il agrémente les plats de poisson ou de viande.

A LA CARTE

ENTREES

La soupe Miso:

Traditionnellement, elle est servie en début de repas. Il s'agit d'un bouillon clair où flottent des ingrédients de saison en petite quantité. Même pour cette "mise en bouche", l'aspect esthétique est primordial. Ainsi, la soupe miso n'a que peu de valeur nutritionnelle, mais ouvre agréablement l'appétit.



E8 5,00€
SALADE OKETA
(salade crudité
avec concombre,
avocat et saumon)



E2 2,50€
SALADE CRUDITE



E1 2,50€
SOUPE MISO

SUSHI

(servis par paire)

Ces hors-d'œuvre (sushi et maki) sont apparus à Tokyo au début du XIXème siècle. Le sushi est présenté sous forme d'une boule de riz aplatie sur laquelle on dépose un morceau de poisson cru qui doit être de toute première fraîcheur. Le poisson est longuement préparé, car il doit être servi sans peau, sans arêtes et tranché en fines lamelles.



U1 4,80€
MAGURO (thon)



U2 4,50€
SHAKE (saumon)



U3 4,50€
TAI (daurade)



U4 4,50€
SABA (maquereau)



U5 5,20€
IKURA (œufs de saumon)



U6 4,50€
TAKO (poulpe)



U7 4,20€
TAMAGO (omelette)



U8 4,80€
EBI (crevettes)

A LA CARTE

SASHIMI

(servis par 8 tranches)

Le Sashimi existe dans la cuisine japonaise depuis le XVème siècle. Il s'agit de fines tranches de poissons de première fraîcheur. préparées avec soin, elles sont de la taille d'une bouchée.



S1 8,80€
MAGURO (thon)



S2 8,20€
SHAKE (saumon)



S3 8,20€
TAI (daurade)



S4 6,80€
SABA (maquereau)



S5 7,20€
BORA (mulet)



S6 7,20€
TAKO (poulpe)



S7 9,00€
Assortiment de sashimi

MAKI

(servis par 6 pièces)

Le maki est à base de riz roulé et entouré très souvent d'une feuille d'algue appelée Nori. Il peut présenter de multiples ingrédients au centre, comme du poisson cru, du caviar, une omelette ou des légumes.



M1 5,50€
TEKKA (thon)



M2 5,00€
SHAKE (saumon)



M3 4,50€
KAPPA (concombre)



M4 4,50€
TAKUAN (radis japonais)



M5 5,80€
CALIFORNIA (saumon, avocat)



M6 5,50€
CALIFORNIA (surimi, avocat)



M7 4,50€
AVOCAT MAKI



M8 4,20€
TAMAGO (omelette)



M9 9,50€
FUTO MAKI
(8 pièces)
Grands rouleaux
avec thon, saumon, concombre,
avocat, surimi, omelette)



M10 7,50€
TEMAKI
servis par paire
saumon, thon, avocat

A LA CARTE

YAKITORI

(servis par paire)

Yaki désigne ce qui est grillé et tori désigne le poulet. Les yakitori sont des brochettes de poulet grillée.



B1 5,50€
MAGURO (thon)



B2 5,00€
SHAKE (saumon)



B3 6,80€
HOTATE (St-jacques)



B4 6,80€
EBI (gambas)



B5 4,50€
KINOKO (champignon)



B6 4,80€
GYUNIKU (bœuf)



B7 4,80€
CHEESE (bœuf au fromage)



B8 4,80€
TEBA (ailes de poulet)



B9 4,80€
NEGIMA (poulet)



B10 4,80€
TSUKUNE (boulettes de poulet)



B11 4,80€
KAMO (canard)

(cuisssés, ailerons ou boulettes). D'une façon plus générale, cette appellation renvoi au mode de cuisson sur grill.

DIVERS



D1 1,50€
Riz nature



D2 2,50€
Riz vinaigré (riz sushi)

MENU ENFANT

7,00€

(-12 ans)

Soupe ou salade au choix

4 brochettes:

Bœuf, poulet, bœuf au fromage, boulettes de poulet
riz



MENUS MIDI

Uniquement du lundi à vendredi midi. Hors les jours fériés



MENU MIDI 1

8,00

Soupe, salade, riz, 4 brochettes: *bœuf, bœuf au fromage*



MENU MIDI 2

11,00

Soupe, salade, riz, 6 maki, 3 sushi



MENU MIDI 3

10,50

Soupe, salade, riz, 4 brochettes: *Thon et saumon*



OU



MENU MIDI 4

11,00

Soupe, salade, riz, 6 maki ou 3 sushi saumon, 4 brochettes: *Bœuf, poulet, aile de poulet, boulettes de poulet*

LES MENUS



MENU A

11,00

Soupe, salade, riz, 5 brochettes: *Poulet, boulettes de poulet, bœuf, aile de poulet, bœuf au fromage*



MENU B

13,80

Soupe, salade, riz, 5 brochettes: *Thon, saumon, gambas, st-jacques, champignons*



MENU C

16,00

Soupe, salade, riz, 8 brochettes: *Poulet, boulettes de poulet, bœuf, aile de poulet, bœuf au fromage, canard, st-jacques, champignons*



MENU D

17,00

Soupe, salade, riz, 8 brochettes: *gambas, saumon, bœuf, bœuf au fromage*

**MENU E****13,00**

Soupe, salade, fine sashimi thon/saumon ou saumon sur riz vinaigré

**MENU F****14,50**

Soupe, salade, assortiment de fine sashimi sur riz vinaigré

**MENU G****16,00**

Soupe, salade, riz, assortiment de sushis (8 pièces)

**MENU H****19,00**

Soupe, salade, riz, assortiment de sashimi (24 pièces)

**MENU I****14,50**

Soupe, salade, riz, assortiment maki (18 pièces)

**MENU J****15,00**

Soupe, salade, riz, 6 maki saumon, assortiment de sushi (6 pièces).

**MENU K****18,50**

Soupe, salade, riz, assortiment de sushi (4 pièces), Assortiment de sashimi (15 pièces)

**MENU L****18,50**

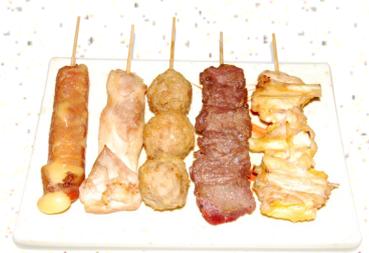
Soupe, salade, riz, assortiment de sushi (4 pièces), Assortiment de sashimi (9 pièces), 6 maki saumon

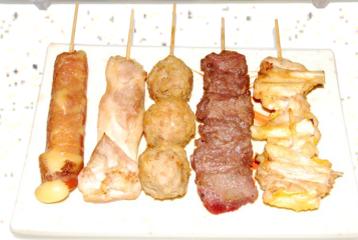
**MENU T****18,00**

Soupe, salade, riz, assortiment de sashimi (12 pièces), 6 maki california

**MENU N****17,50**

Soupe, salade, riz, assortiment de sashimi (9 pièces), 5 brochettes: poulet, boulettes de poulet, bœuf, aile de poulet, bœuf au fromage





MENU O

17,50

Soupe, salade, riz, assortiment de sushis (6 pièces), 5 brochettes: poulet, boulettes de poulet, bœuf, aile de poulet, bœuf au fromage.

MENU P

18,00

Soupe, salade, riz, 12 maki: 6 saumon 6 californiana, 5 brochettes: poulet, boulettes de poulet, bœuf, aile de poulet, bœuf au fromage.



MENU M

18,50

Soupe, salade, riz, 3 sushi saumon, 6 maki saumon, 5 brochettes: Poulet, boulettes de poulet, bœuf, aile de poulet, bœuf au fromage.



MENU Q (pour 2 pers.)

49,00

1/2 Q (pour 1 pers.)

26,00

Soupe, salade, riz, 4 sushi, 6 maki, assortiment de sashimi (28 pièces), tulipe de saumon, 8 brochettes: bœuf, bœuf au fromage, poulet, boulettes de poulet.



MENU R (pour 2 pers.)

46,00

1/2 R (pour 1 pers.)

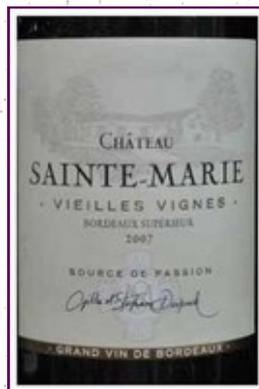
25,00

Soupe, salade, riz, assortiment de sashimi, (24 pièces), 10 sushi, 12 maki.

CARTE DES VINS

APERITIF

COCKTAIL MAISON 10CL	4,50
KIR CASSIS 10CL	3,80
KIR ROYAL 12CL	6,00
RICARD 3CL	3,80
MARTINI BLANC OU ROUGE 4CL	3,80
PORTO ROUGE 4CL	3,80
GIN, VODKA 4CL	3,80
MALIBU 4CL	3,80
JACK DANIEL'S 4CL	5,50
J.B, J.WALKER, LABEL5 4CL	4,50
CHAMPAGNE 12CL	6,00
AMERICANO 4CL	3,80



BOISSON

COCA COLA, LIGHT, ZÉRO 33CL.....	2,80
MONACO 25CL.....	3,20
ORANGINA, ICE TEA LIPTON 33CL.....	2,80
JUS DE FRUIT (ORANGE, ABRICOT, ANANAS, LYCHEES) 25CL.....	2,50
SPRITE, JUS DE COCO 33CL.....	2,80
PERRIER 33CL.....	3,50
SCHWEPES 33CL.....	2,80
EVIAN, S. PELLEGRINO 1L.....	5,00
1/2 EVIAN, S. PELLEGRINO 0.50L.....	3,00
SIROP (FRAISE, MENTHE, GRENADINE).....	1,00
THÉ JASMIN.....	2,00
THÉ JAPONAIS.....	2,50

BIERE

ASAHI 33CL	4,50
KIRIN 33CL	4,50
TSINGTAO 33CL.....	3,50
HEINEKEN 33CL	3,50

SAKE JAPONAIS

SAKÉ OZEKI (FLACON 13cl).....	5,50
SAKÉ LX SHINGAJYU (BOUTEILLE 35cl).....	12,50
CHOYA ORIGINAL ALCOOL DE PRUNE (BOUTEILLE 75cl).....	22,00

VINS EN PICHET

	VERRE	25CL	50CL
ROSÉ, ROUGE, BLANC.....	2,00	3,00	5,00

VINS ROSE

	1/2 BOUT.	BOUT.
CH. GRAND CHÊNE (CÔTES DU BRULHOIS) <i>Belle structure avec arôme de fruits rouges</i>	6,80	10,50
GRAIN D' AMOUR (VIN DE FRANCE) <i>Arôme de rose et litchis ,légèrement sucré</i>		12,00
CH. BRONDELLE (BORDEAUX CLAIRET) <i>Vin à croquer ,rond et structuré</i>	7,80	12,00
MOURAT COLLECTION ROSE (FIEF VENDEENS) <i>Original, rond, gras et notes salines</i>	8,80	13,50
CH SAINTE MARIE (BORDEAUX ROSE) <i>Aromatique et tout en finesse.</i>		15,00
CH. GASSIER (CÔTES DE PROVENCE) <i>Parfum de fleurs et d' agrumes. Souple et frais</i>	10,00	16,80

VINS ROUGES

CH. BRAS D'ARGENT (BORDEAUX SUPÉRIEUR) <i>Souple et friand</i>	7,80	12,00
CH. BRONDELLE (GRAVES) <i>Jolie fruité et légèrement vanillé</i>	10,50	18,50
CH. COQUILLAS (PESSAC LÉOGNAN) <i>Fruité se mariant avec un boisé discret</i>	15,00	23,80
CH. LA CROIX SAINT ESTEPHE (SAINT ESTEPHE) <i>Charnu et toasté avec une bonne complexité</i>		28,80

VINS BLANC

TOURTERELLE (COTES DE GASCOGNE) <i>Arôme de fruits exotique</i>		9,80
MOURAT COLLECTION BLANC (VAL DE LOIRE) <i>Original, souple et belle puissance aromatique</i>	8,80	13,50
CH. SAINTE MARIE-VIEILLES VIGNES (ENTRE DEUX MERS) <i>fleurs blanche, complexe et expressif</i>	9,00	13,80