

MENU Restaurant OSAKAYA

Bento du Midi 15€
du Mardi au vendredi

Menu Traditionnel 25€
Entrée + Plat + Dessert

Menu Traditionnel 22€
Entrée + Plat

Entrée

5 gyoza [Raviolis grillées] ou 4 Takoyaki [boulettes de calamars] ou 4 Karaage [poulet frit croustillant]
1 soupe miso et 1 salade choux

Plat

5 pièces sushis assortiment, 6 california maki au saumon
ou

9 pièces sashimi assortiment, 1 riz nature
ou

5 pièces brochettes assortiment, 1 riz nature

Dessert

2 pièces perle de coco ou Dorayaki [Gâteau japonais]
ou Glace Japonaise 2 Boules

[Thé Vert, Haricots Rouges, Sésame noir, Gingembre, Wasabi, Litchi]

Menu Dégustation 39€
8 assiettes (avec dessert)

Menu Dégustation 35€
7 assiettes (sans dessert)

🍷 Amuses-bouches

🍷 Entrée

4 assiettes surprise

🍷 Plat froid

5 pièces sushi assortiment, 6 pièces maki
ou

8 pièces signature rolls à la carte

🍷 Plat chaud

Brochette de boeuf au fromage (2 pièces)
ou

Magret de canard sauce ponzu (un quart) et légumes du jour

🍷 Dessert

Dessert gourmand
ou

Dessert à la carte

Menu Enfant 11€
Boisson + Plat

Boisson

Coca cola, Orangina, Ice tea, Sirop

Plat

Tonkatsu et riz nature [porc pané et frit]
ou

brochette saumon et riz nature
ou

Poulet Karaage et riz nature

A la carte

Entrée

Soupe miso	2.90€
[Bouillon de miso, algues, tofu, ciboulette, champignons]	
Salade de choux	2.90€
Salade d'algues	5.00€
Riz nature	3.00€
Riz vinaigré	3.00€
Gyoza [5 pièces]	6.20€
[Raviolis grillés, Légumes et poulet]	
Tempuras de crevettes [4 pièces]	8.00€
Ka ra a ge [4 pièces]	8.50€
[poulet frit croustillant enrobé d'une pâte à la sauce soja et au gingembre]	
Edamame [fève immatures de soja]	3.90€
Takoyaki [4 pièces]	7.50€
[boulettes de calamars, choux chinois, feuilles de bonit, mayonnaise japonaise, sauce okonomiyaki]	

Sushi [servis par paire]

Riz vinaigré nappé d'une tranche de poisson

Shaké [Saumon]	5.00€
Maguro [Thon]	7.00€
Tai [Daurade]	6.50€
Ebi [Gambas]	9.80€
Tako [poulpe]	4.80€
Avocat	5.00€
Unagi [Anguille]	7.80€
Ikura [Oeufs de saumon]	7.80€
Saumon mi-cuit	6.50€
Thon mi-cuit	7.80€
Boeuf	9.50€

Signature rolls

Maki croustillant [8 pièces]	12.00€
[Tempuras de crevettes , salade, mayonnaise japonaise ,EEL sauce, oignons frits]	
Maki saumon rolls [8 pièces]	11.50€
[Avocat , cheese]	
Maki saumon rolls mi-cuit [8 pièces]	12.50€
[Avocat , cheese , EEL sauce ,]	
Maki foie gras [8 pièces]	13.90€
[saumon mi-cuit , avocat ,foie gras]	

Sashimi [servis par 6 pièces]

Tranche de poisson cru frais

Shaké [Saumon]	8.90€
Maguro [Thon]	9.50€
Tai [Daurade]	8.90€
Assortiment [servis par 12 pièces]	14.90€

Tataki

Tataki de thon	22.00€
[Thon mi-cuit au sésame avec sauce du chef, ciboulette, Riz vinaigré, Tempuras d'oeufs de caille pané]	
Tataki de Saumon	20.00€
[Saumon mariné mi-cuit au sésame et Oeufs de saumon marinés, Riz vinaigré, Tempuras d'oeufs de caille pané]	

Yakitoris [servis par paire]

Brochette grillé au charbon de bois

Negima [Poulet]	4.50€
Cheese Yaki [Boeuf au fromage]	5.50€
Kamo [Canard]	5.50€
Kinoko [Champignons]	4.50€
Shakéyaki [Saumon]	6.00€

Boissons

Coca cola	[33cl]	3.00€
Orangina	[25cl]	3.00€
Ice tea	[33cl]	3.00€
San pellegrino	[50cl]	3.00€
San pellegrino	[1L]	5.00€
Badoit	[50cl]	3.00€
Badoit	[1L]	5.00€
Evian	[1L]	5.00€
Evian	[50cl]	3.00€

Limonade japonaise

Ramune limonade nature	[200ml]	3.50€
Ramune plum	[200ml]	3.50€
Ramune litchi	[200ml]	3.50€
Ramune macha	[200ml]	3.50€
Ramune melon	[200ml]	3.50€

Bières japonais

Asahi 5.2% vol	[33cl]	3.90€
Kirin 5% vol [délicate et savoureuse]	[33cl]	3.90€
Sapporo 4.7% vol [rafraîchissante]	[33cl]	3.90€
IKi 5.5% vol [yuzu et thé vert]	[33cl]	4.80€
IKi 5.5% vol [gingembre et thé vert]	[33cl]	4.80€
Coedo kyara 5.5% vol [ambrée et un peu amer]	[33cl]	5.80€
Coedo Marihana 5.5% vol [délicate et citronnée]	[33cl]	5.80€
Ginger beer [sans alcool]	[27.5cl]	4.50€

Saké japonais

Saké pétillant "mio" [doux et moelleux] alcool 5%	[150ml]	12.5€
Saké pétillant "mio" dry [sec et fruité] alcool 5%	[300ml]	23.5€
Saké nigori junmai [soyeux et non filtré] alcool 10.5%	[240ml]	12.5€
Saké tokubetsu [équilibré et de saveurs riches] alcool 14.5%	[180ml]	11.5€
Saké scb taru [sec et boisé] alcool 15%	[300ml]	16.5€

Vins

Nos vins rouges

St Chinian L'excellence de St Laurent	37.5cl	8.00€	75cl	14.00€
Bassac Armonia [Bio]				18.00€
Saint-Chinian Secret des capitelles				18.00€
Faugères Mas Capitelles [La Catiède Bio]		11.00€		18.00€
Marquise des Mûres				24.00€
Le loup du pic				27.00€

Nos vins rosés

St Chinian L'excellence de St Laurent	37.5cl	8.00€	75cl	14.00€
Saint-Chinian Secret des capitelles				18.00€
Bassac Armonia [Bio]				18.00€
Coussan chardonnay				20.00€
Miraflors [Famille LAFAGE]				24.00€

Nos vins blancs

St Chinian L'excellence de St Laurent	37.5cl	8.00€	75cl	14.00€
Bassac Armonia [Bio]				18.00€
Picpoul de pinet [Domaine de MONTREDON]		12.00€		18.00€
Coussan chardonnay				20.00€
La Couvée de Marie colombard chemin [Domaine Ventenac]				19.00€

Vin au verre

3.50€

Cocktail japonais

Cocktail maison [65cl]	12.00€
[Ginger beer, Saké japonais, Thé macha]	
Cocktail maison non alcoolisé [60cl]	11.00€
[Ginger beer sans alcool, Thé macha]	
Sangria japonais [12cl]	6.90€
Takara plum [12cl]	6.50€
[Vin de prune]	

Apéritifs

Pastis [Ricard ou 51]	4.00€
Martini blanc	4.00€
Martini rouge	4.00€

Whisky japonais

Tokinoka	7.00€
Nikka	8.00€
Pure Malt	9.00€

Dessert

Perle de coco [2 pièces]	4.50€
DoraYaki [Gâteau japonais]	5.00€
Glace Japonaise:	
2 Boules	5.50€
3 Boules	7.50€
[Thé Vert, Haricots Rouges, Sésame noir, Gingembre, Wasabi, Litchi]	
Cheesecake thé vert	6.00€
Cheesecake yuzu	6.00€
Maki nutella coco	6.00€
Mochi [2 pièces]	5.00€
[ganache chocolat, strawberry cheesecake]	
Ice cream Mochi [2 pièces]	6.00€
[Délicieuses crèmes glacées enrobées d'une fine pâte de riz : Vanille, Litchie, Chocolat et noix de coco, Fleur de cerisier, Thé vert, Mangue]	
Café gourmand	12.50€
Dessert gourmand	12.50€

Horaires

Mardi-Samedi

12h00-14h00

19h00-22h00