



*Menu Restaurant Momotaro*

MOMOTARO

R e s t a u r a n t J a p o n a i s



桃太郎



# LEGENDE DE MOMOTARO

---



Momotaro est l'un des contes populaires les plus appréciés au Japon, ainsi que l'un des plus connus. Le nom « Momotaro » est composé de « momo » qui signifie pêche en japonais et de « Tarô » qui est un prénom masculin populaire. Le titre peut donc être traduit comme « l'enfant né dans une pêche ».

Il y a très longtemps, vivaient un vieil homme et une vieille femme. Un jour, le vieil homme alla à la montagne couper de l'herbe, et, la vieille dame alla à la rivière pour nettoyer les vêtements. Pendant qu'elle nettoyait une chose immense rebondissait au travers du courant.

Quand la vieille dame vit la chose, elle était très contente et se saisissant d'un bâton en bambou elle ramena l'objet vers elle. Quand elle saisit l'objet, elle remarqua qu'il s'agissait d'une très grande pêche. Elle se dépêcha de finir de laver son linge et de rentrer chez elle, dans l'espoir de préparer cette pêche pour son mari. Quand elle coupa la pêche en deux il sortit de l'imposant noyau un enfant. Voyant cet enfant, le vieux couple l'adopta et le nomma Momotaro, ou petite pêche, parce qu'il sortait d'une pêche. Comme les deux personnes prenaient grand soin de l'enfant, il grandit et devint fort, en plus d'être aventurier. Si bien que les attentes du couple le concernant augmentèrent, et ils prirent un soin plus grand encore à parfaire son éducation.

L'histoire de Momotaro est tellement populaire au Japon, qu'à ses personnages s'associent désormais à Okayama un festival qui a lieu dans la première partie du mois d'août aux alentours de la ville d'Okayama et qu'un temple, le temple Momotaro.



# Boissons

## BOISSONS FRAICHES

<b>Perrier Fines Bulles</b>	(50cl) <b>3,00€</b>
<b>Cocktail Momotaro sans alcool</b>	(30cl) <b>3,00€</b>
<b>Cocktail Momotaro avec alcool</b>	(25cl) <b>3,50€</b>
<b>Coca-Cola</b> (Normal / Zéro)	(33cl) <b>3,50€</b>
<b>Jus de fruits</b> (Litchi / Abricot)	(25cl) <b>3,50€</b>
<b>Limonade Japonaise</b> ( Classic / Matcha)	(20cl) <b>4,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>Thé Sencha</b> (thé vert)	<b>3,50€</b>
<b>Thé Genmaicha</b> (mélange de sencha et de riz sauvage soufflé)	<b>3,50€</b>
<b>Thé Hojicha Bio</b> (thé vert torréfié)	<b>4,00€</b>

## BIERES JAPONAISES

<b>Kirin</b> (5% vol, Bière maltée et complexe)	(33cl) <b>4,00€</b>
<b>Asahi</b> (5% vol, Bière rafraîchissante)	(33cl) <b>4,00€</b>
<b>Sapporo</b> (4.7% vol, Bière légère et rafraîchissante)	(33cl) <b>4,00€</b>

## SAKE JAPONAIS SHOCHIKUBAI

<b>Saké Junmai</b> (15% vol)	(15cl) <b>4,80€</b>
------------------------------	---------------------



# Entrées froides

---

**Edamame (枝豆)** **4,50€**  
*Fèves de soja cuites*

**Potato Salad (ポテトサラダ)** **5,50€**  
*Salade de pomme de terre, jambon, carotte et concombre*

**Hiyashi Wakame (冷やしワカメ)** **6,00€**  
*Salade d'algue marinée*

**Chuka Ika Sansai (中華イカ山菜)** **6,50€**  
*Salade de calamars et légumes*

**Nanbanzuke (南蛮漬け) (Suggestion du chef)** **6,50€**  
*Tranche de poisson pané et mariné, racine de lotus*

**Sashimi Saumon (刺し身)** **8pcs/7,50€**  
*Tranche de saumon*





— Menu Restaurant Momotaro —

# Entrées chaudes

- |  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Chawan Mushi</b> (茶碗蒸し)<br><i>Flan aux œufs, huile de sésame, crevette et shiitake</i>                                  | <b>5,50€</b>      |
| <b>Nasu miso</b> (ナス味噌)<br><i>Aubergine frit à la sauce miso</i>   | <b>6,00€</b>      |
| <b>Chiken Gyoza</b> (チキン餃子)<br><i>Raviolis au poulet grillé</i>  | <b>6pcs/6,00€</b> |
| <b>Agedashi Tofu</b> (揚げ出し豆腐) <i>(uniquement le soir)</i><br><i>Tofu frit à la sauce soja salé</i>                         | <b>6,00€</b>      |
| <b>Takoyaki</b> (たこ焼き)<br><i>Boulettes de poulpes cuites, bonite séchée, mayonnaise japonaise</i>                          | <b>5pcs/7€00</b>  |
| <b>Korokke</b> (コロッケ)<br><i>Croquettes de pomme de terre, bœuf haché, oignon et carotte</i>                                | <b>2pcs/7,00€</b> |
| <b>Hotategai</b> (帆立貝) <i>(uniquement le soir)</i><br><i>Coquille Saint-Jacques grillé, cheese, jambon, pomme de terre</i> | <b>2pcs/7,50€</b> |
| <b>Ebi Fry</b> (エビ天ぷら)<br><i>Crevettes panées frites japonaise</i>   | <b>6pcs/9,50€</b> |

Restaurant Japonais  
**桃太郎**





— Menu Restaurant Momotaro —

# Plats chauds

---

**Oyakodon** (親子丼) **12,90€**

*Poulet oeuf cuit avec les oignons, accompagnés du riz japonais*

**Chicken Katsu** (チキンカツ) **12,90€**

*Filet de poulet pané et frit, accompagné du riz japonais*

**Tonkatsu** (豚カツ) **12,90€**

*Filet de porc pané et frit, accompagné du riz Japonais*

**Kara-age** (唐揚げ) **13,50€**

*Morceaux de poulet mariné pané et frit, accompagné du riz Japonais*

**Tori no Teriyakidon** (鶏の照り焼き丼) **13,50€**

*Poulet à la sauce Teriyaki, accompagné du riz Japonais*

桃太郎  
Restaurant Japonais



**Tsukune Teriyaki** (鶏つくね照り焼き) **13,50€**  
*Boulette de poulet à la sauce teriyaki, accompagné du riz japonais*

**Sake no Teriyakidon** (サケの照り焼き丼) **15,50€**  
*Saumon à la sauce Teriyaki, accompagné du riz Japonais*

**Salmon Saikyo-yaki** (鮭の西京焼) **15,50€**  
*Saumon grillé au Saikyo Miso accompagné du riz japonais*

**Gyudon** (牛丼) **15,50€**  
*Lamelle de bœuf à la sauce tsuyu, poireau, oignon, carotte, accompagné du riz japonais*

**Kani Tamagoyaki** (カニ玉子焼き) **16,00€**  
*(uniquement le soir)*  
*Omelette façon Japonaise, surimi, lait et sauce champignons*

**Unagidon** (うなぎ丼) **17,00€**  
*Riz garni d'anguille grillée*





— Menu Restaurant Momotaro —

# Nouilles

Restaurant Japonais  
**桃太郎**



**Zaru Soba** (ざるそば) **8,50€**

*Nouilles de sarrasin « Soba » froides*

**Yaki Udon** (焼きうどん) **12,50€**

*Nouilles Udon sautées avec poulet et légumes, œuf mi-cuit*

**Tchachyu Râmen** (叉焼ラーメン) **12,50€**

*Nouilles en soupe, porc laqué Japonais, demi œuf mariné et naruto maki*

**Râmen aux crevettes panées** **13,00€**

## SUPPLÉMENTS :

**Riz Blanc Japonais** **2,50€**

**Miso Siru** (味噌汁) *Soupe Miso* **2,50€**

**Ochazuke** (お茶漬け) (*spécialité*) **4,00€**

*Riz au thé vert et aux prunes salées*



*Le Teishoku est un menu traditionnel Japonais qui est constitué de différents petits plats servis sur un plateau. Le menu Teishoku traditionnel de base partagé en famille suit la règle de l'ichijū sansai 一汁三菜 littéralement « une soupe et trois assiettes », soit du riz, une soupe et trois accompagnements. Restaurant Momotaro vous propose des menus Teishoku à votre choix, composés de deux entrée en petite assiette, un plat principal accompagné du riz et d'une soupe Miso, et aussi d'un dessert, en vous permettant de découvrir toutes les saveurs de la gastronomie traditionnelle du Japon, pays mystérieux à l'autre bout du monde.*

— Menu Restaurant Momotaro —

# Teishoku





## Menu Teishoku à 26€

**DEUX ENTRÉES (EN PETITE ASSIETTE) AU CHOIX +  
UN PLAT AU CHOIX + UN DESSERT AU CHOIX**

**Servi en plateau avec du riz et une soupe Miso**

### ENTRÉE AU CHOIX

- **Potato Salad** *Salade de pommes de terre, jambon, carotte et concombre*
- **Chuka Ika Sansai** *Salade de calamars et légumes*
- **Hiyashi Wakame** *Salade d'algues marinées*
- **Chawan Mushi** *Flan aux œufs, crevette et shiitake, huile de sésame*
- **Chiken Gyoza (4 pièces)** *Raviolis au poulet grillés*

### PLAT AU CHOIX

- **Tori no Teriyakidon** *Poulet à la sauce Teriyaki*
- **Tonkatsu** *Filet de porc pané et frit*
- **Karaage** *Morceaux de poulet mariné pané et frit*
- **Chicken katsu** *Filet de poulet pané et frit*
- **Râmen aux crevettes panées**

### DESSERT AU CHOIX

- **Mochi à la fleur de cerisier**
- **Dorayaki**
- **Salade de fruits**

## Menu Teishoku à 32€

**Servi uniquement le soir**

**UN COCKTAIL + DEUX ENTRÉES (EN PETITE ASSIETTE) AU CHOIX +  
UN PLAT AU CHOIX+ UN DESSERT AU CHOIX**

**Servi en plateau avec du riz et une soupe Miso**

### ENTRÉE AU CHOIX

- **Nanbanzuke** *Tranche de poisson pané et mariné, racines de lotus*
- **Korokke (1pièce)** *Croquettes de pomme de terre, bœuf haché, oignon et carotte*
- **Hotategai (1pièce)** *Coquille Saint-Jacques grillé, cheese, jambon, pomme de terre*
- **Takoyaki (3 pièces)** *Boulettes de poulpes cuites, bonite séchée*
- **Sashimi Saumon (5 pièces)**
- **Ebi Fry crevettes panées (4 pièces)**

### PLAT AU CHOIX

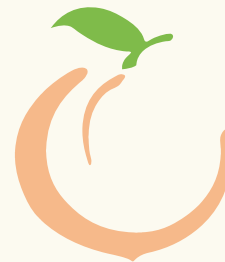
- **Sake no Teriyakidon** *Saumon à la sauce Teriyaki*
- **Salmon Saikyo-yaki** *Saumon grillé au Saikyo Miso*
- **Kani Tamagoyaki** *Omelette façon japonaise, surimi, lait et sauce champignons, poivre*
- **Unagidon** *Riz garni d'anguilles grillées*
- **Gyudon** *Lamelle de boeuf, poireau, oignon*

### DESSERT AU CHOIX

- **Mini cheese cake** *(Saveur thé vert ou Yuzu)*
- **Mochi glacée** *(Saveur fleur de cerisier; Chocolat-vanille; Thé vert; Mangue) (2 pièces)*
- **Gateau roulé au Matcha** *(Fourré à la crème) (2 pièces)*
- **Glace au choix** *(Saveur Coco, Pêche, Mojito) (2 boules)*



MOMOTARO  
CARTE DES DESSERTS



MOMOTARO

RESTAURANT JAPONAIS 桃太郎

CARTE DES DESSERTS

*Pâtisseries et glaces japonaises*



**Sakuramochi (1 pièce) 3€50**

*Mochi rose sucré et pâte de haricots rouges,  
enrobé d'une feuille de cerisier*



**Gâteau roulé au Matcha (2 pièces) 5€00**

*Fourré à la crème fouettée avec  
une compotée sucrée aux fèves*



**Dorayaki (1 pièce) 3€80**

*Pancake enveloppant une garniture de  
pâte de haricot rouge*



**Mochi glacée (parfum au choix) (2 pièces) 5€50**

*Délicieuses crèmes glacées enrobées  
d'une fine pâte de riz  
Saveur: fleur de cerisier; Chocolat vanille;  
Thé vert; Mangue*



**Mini cheese cake (1 pièce) 4€20**

*Saveur Thé vert ou Yuzu*



**Glaces (parfum au choix: Coco, Pêche, Mojito)**

2 pièces **4€50**

3 pièces **6€00**