

大
卜
口
。
日
本
料
理
屋

CARTE MENU



RESTAURANT
JAPONAIS
DEPUIS 2015



04 67 16 76 85
RESTAURANT-OTORO.FR

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

A LA CARTE

SIDE DISHES



RIZ NATURE

3.00€

RIZ VINAIGRÉ

3.50€

SOUPE MISO

3.50€

SALADE

Choux Vinaigré

3.50€

Algue Wakamé

4.50€

GYOZA

Poulet & légumes
4 pièces

6.00€

TAKOYAKI

Boulette de poulpe cuite
4 pièces

6.00€

KARAAGE

4 pièces

6.00€

TEMPURA

Légumes

5.60€

Gambas

9.00€

Crevette

7.50€

Poisson

7.00€

YAKI . 2 pièces

Poulet

5.00€

Boeuf fromage

6.00€

Saumon

7.50€

Crevette

7.50€

MAKI . 4 pièces

Saumon

4.00€

Thon

4.00€

Crevette


4.50€

Concombre 

3.00€

Avocat 

3.00€

Radis mariné 

3.00€

CALIFORNIA . 4 pièces

Saumon

4.50€

Thon avocat

5.00€

Thon cuit, avocat

5.50€

Crevette ou crevette pané, avocat

5.00€

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

Saumon cru/mi-cuit

4.50€ / 5.00€

Thon cru/mi-cuit

5.00€ / 5.50€

Daurade cru/mi-cuit

4.00€ / 4.50€

Saint-jacques cru/mi-cuit

5.00€ / 5.50€

Anguille grillé

6.50€

SASHIMI . 4 tranches de poisson cru

Saumon

5.50€

Thon

6.00€

Daurade

5.00€

ENTRÉES

APPETIZERS

ASSIETTE TEMPURA

Beignets de crevette et légumes à la japonaise, tartinade avocat

10.50€

TAKOYAKI

6 pièces de boulette de poulpe fritt

8.00€

GYOZA

6 pièces de ravioli japonaise fritt

8.00€

KARAAGE

6 pièces de poulet au gingembre fritt

8.00€

SHAKÉ MAKI

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

9.00€

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€



PLATS

MAIN DISHES

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

<i>Au saumon</i>	<i>Au thon</i>	<i>Assortiment</i>
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€

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€

TSUNA

8 pièces de nigiri

<i>Au saumon</i>	<i>Saumon et thon</i>	<i>Au thon</i>
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 comcombres
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€



GYUDON

Boeuf 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

Thé vert grillé houjicha sans sucre 25cl ☕
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
4.00€

Café / Double Café
2.20€ / 4.00€

Coca / Coca Zero
3.50€

DESSERTS

DESSERTS

Coupe de litchis 4.50€

Dorayaki 5.00€

Pancake au pâte de haricot rouge

Fondant au Chocolat 5.50€

Cheesecake Yuzu 6.00€

Perle Coco avec Coulis chocolat 4.00€
2 pièces

☞ Mochi Cream

Vanille, chocolat, yuzu, matcha

3.50€ 6.50€
1 pièce 2 pièces

Sakura Mochi 4.50€

1 Mochi au fleur de cerisier et haricot rouge



BIÈRES

BEERS

Saporro 33cl

5.50€

Coedo shikkoku

Black lager 33cl

7.50€

WHISKEY / SAKÉ

ALCOHOL

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€

NOS VINS

WINES MENU

ROUGES

		Verre 15cl	50cl	75cl
Château Grézan, <i>Faugères AOP</i>	La bouche est riche, son velouté et sa charpente s'harmonisent autour du fruit	5.00€	18.00€	24.00€
Domaine Archimbaud, <i>L'enfant terrible AOP</i>	Fraîcheur du terroir, tanins racés, fins et soyeux. Grande finale chaleureuse et réglissée	—	—	28.00€
Bergerie <i>Hortus AOP</i>	Personnalité complexe entre iris, laurier, cassis et petits baies sauvages	—	—	24.00€
Baie du Soleil	—	4.00€	—	18.00€

BLANCS

Paul Mas, <i>Viognier IGP</i>	Bouche ronde, grasse et fruitée	4.50€	—	20.00€
Château Grézan, <i>Chardonnay IGP</i>	Bonne vivacité grâce à une pointe d'acidité	—	18.00€	24.00€
Domaine Archimbaud, <i>Les IV Pierres AOP</i>	Porté par une texture tactile, il s'appuie sur une acidité qui tempère sa richesse	—	—	28.00€
Baie du Soleil	—	4.00€	—	18.00€

ROSÉS

Château Grézan, <i>Faugères AOP</i>	La bouche est douce et complexe, tendue par une petite minéralité seyante	5.00€	18.00€	24.00€
Baie du Soleil	—	4.00€	—	18.00€

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 mettre 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.

