

# LA CARTE



©KUNITORAYA

## UDON

Les nouilles épaisses à base de farine de blé et le bouillon à base de bonite. 100% faits maison.

### ATSU-ATSU (UDON chaud dans le bouillon)

Kunitora (Porc & Salsifis, Soupe Miso)	21
Komachi (2 Crevettes & Algues WAKAME)	25
Katsu curry (Porc Pané au Curry) 🍴	26
Curry (Curry au bœuf)	21
Tempura (2 beignets de crevettes)	26
Wagyu niku (Bœuf Japonais)	28
Kake (Bouillon nature, avec ciboulettes et algue NORI)	15
Tanuki (Bouillon nature, avec chutes de beignets)	15
Kitsuné (Bouillon nature, avec Tofu frit)	19
Petit udon au choix (Nature/Wakame/Tanuki)	8

### KAMA-AGE (UDON chaud avec la sauce à part sans bouillon)

Kama Ebiten (2 beignets de crevettes)	26
Kama Yasaiten (Beignets de Légumes)	26
Kama Tenmori (1 Beignet de crevette & Légumes)	28
Kama Agé (Udon chaud et sauce chaude)	15

Comment le manger ?

- ①Ajouter les condiments dans la sauce.
- ②Trempez-y les nouilles et les tempuras petit à petit, et déguster !

### HIYASHI (UDON froid avec la sauce froide)

H-Ebiten (2 beignets de crevettes)	26
H-Yasaiten (Beignets de Légumes)	26
H-Tenmori (1 Beignet de crevette & Légumes)	28
Hiyashi (Nature)	15
Zoo (chutes de beignets et tofu frit)	21

Comment le manger ?

- ①Ajouter les condiments dans la sauce.
- ②Trempez-y les nouilles et les tempuras petit à petit, et déguster !

### TOPPING

Ceuf Demi Dur (ONSEN-TAMAGO)	5
Algues (WAKAMÉ)	4
Radis Râpé (DAIKON-OROSHI)	4
Tofu frit (KITSUNÉ)	4
Prune salée (UMEBOSHI)	1

## GOHAN

### DONBURI (Bol de riz surmonté de garniture su choix)

Oyako Don (Poulet & Œuf)	21
Katsu Don (Porc Pané & Œuf)	23
Ten Don (1 Beignets de crevette & Légumes)	28
Yasai Ten Don (Beignets de Légumes)	26
Wagyu Don (Bœuf japonais & Œuf Demi Dur)	28
Katsu curry Don (Porc Pané au Curry) 🍴	25
GOHAN (Bol de riz blanc japonais)	4

## TAPAS

Tori-Karaagé (Poulet Frit à la Japonaise)	18
Tonkatsu (Porc Pané)	17
Tempura-Moriawasé (2 beignets crevettes et Légumes)	30
Tempura-Crevettes (2 beignets de crevettes)	16
Tempura-Légumes (Beignets de Légumes)	23
Katsu Toji (Porc Pané & Œuf)	18
Ten Toji (2 beignets de crevettes & Œuf)	18
Karasumi Daikon (Poutargue & Radis)	8
Hiya Yakko (Tofu Froid)	6
OHITASHI d'Épinard (Épinard mariné)	6
Tamago-yaki (Omelette à la japonaise)	6
Edamamé (Fève de soja)	6
TSUBO DUKE (Radis mariné)	3

## BOISSONS

<b>SAKÉ / 日本酒</b>	<100ml>	
Keigetsu Yuzu CUP 桂月ゆず		12
Keigetsu Junmai CUP 桂月超辛口		10
Keigetsu Daiginjo CUP 桂月大吟醸		12
Suigei 酔鯨		13
Tosatsuru 土佐鶴		12

UME shu (liqueur de prune japonaise)	<100ml>	10
BIÈRE KIRIN Pression	<250ml/500ml>	6/10

Jus d'Orange/Pomme	<250ml>	4
Orangina	<330ml>	4
Coca/Coca Zero	<330ml>	4
Ramuné (Limonade japonaise)	<200ml>	5
Thé glacé (Oolong ou vert)	<330ml>	4
Thé chaud (Grillé ou Genmaïcha)		4
CASTALIE (Plate ou Pétillante)	<750ml>	3

La maison n'accepte pas les chèques et ticket restaurant.  
Taxes compris. CB sont acceptés à partir de 20€

# MENU (English)



@KUNITORAYA

## UDON

Thick noodles made from wheat flour and broth made from bonito.  
100% homemade.

### ATSU-ATSU (UDON in the hot soup)

Kunitora (pork & burdock with miso soup)	21
Komachi (2 shrimps & wakame seaweed)	25
Katsu curry (deep-fried pork outlet curry)	26
Curry (Curry with beef)	21
Tempura (2 tempuras of shrimp)	26
Wagyu niku (Japanese Beef)	28
Kake (Soup natural, with spring onions and NORI seaweed)	15
Tanuki (Bouillon nature, with tempura flakes)	15
Kitsuné (Bouillon nature, with fried Tofu)	19
Small udon (Nature/Wakame/Tanuki)	8

### KAMA-AGE (Hot UDON with hot sauce on the side)

Kama Ebiten (2tempuras of shirimp)	26
Kama Yasaiten (tempuras of vegetables)	26
Kama Tenmori (1 tempura of shirimp & vegetables)	28
Kama Agé (Hot Udon & Hot sauce)	15

How do you eat it?

- ① Add the condiments to the sauce.
- ② Dip the noodles and tempura in it a little at a time, and enjoy!

### HIYASHI (Cold UDON with cold sauce on the side)

H-Ebiten (2tempuras of shirimp)	26
H-Yasaiten (tempuras of vegetables)	26
H-Tenmori (tempura of shirimp & vegetables)	28
Hiyashi (Natural)	15
Zoo (tempura bits & fried tofu)	21

How do you eat it?

- ① Add the condiments to the sauce.
- ② Dip the noodles and tempura in it a little at a time, and enjoy!

### TOPPING

Soft boiled egg (ONSEN-TAMAGO)	5
Wakame seaweed	4
Grated japanese radish (DAIKON-OROSHI)	4
Fried tofu (KITSUNÉ)	4
Pickled plum (UMEBOSHI)	1

## GOHAN

### DONBURI (Bowl of rice topped with your choice of garnish)

Oyako Don (chicken & egg)	21
Katsu Don (deep-fried pork outlet & egg)	23
Ten Don (1 tempuras of shirimp & vegetables)	28
Yasai Ten Don (tempuras of vegetables)	26
Wagyu Don (Japanese beef & egg)	28
Katsu curry Don (deep-fried pork outlet curry)	25
GOHAN (Bowl of Japanese rice)	4

## TAPAS

Tori-Karaagé (japanese style fried chicken)	18
Tonkatsu (deep-fried pork cutlet)	17
Tempura-Moriawasé (2 tempuras shrimps & vegetables)	30
Tempura-Crevettes (2 tempuras of shrimp)	16
Tempura-Légumes (tempuras of vegetables)	23
Katsu Toji (deep-fried pork cutlet & egg)	18
Ten Toji (2 tempuras of shrimp & Œuf)	18
Karasumi Daikon (dried mullet roe & Japanese white radish)	8
Hiya Yakko (chilled tofu topped with dried bonito)	6
OHITASHI d'Épinard (boiled seasoned spinach)	6
Tamago-yaki (japanese omelet)	6
Edamamé (green soybeans)	6
TSUBO DUKE (pickled daikon radish)	3

## DRINK

<b>SAKE</b> / 日本酒	<100ml>	
Keigetsu Yuzu CUP 桂月ゆず		12
Keigetsu Junmai CUP 桂月超辛口		10
Keigetsu Daiginjo CUP 桂月大吟醸		12
Suigei 酔鯨		13
Tosatsuru 土佐鶴		12
UME shu (Japanese plum liqueur)	<100ml>	10
KIRIN draft Beer	<250ml/500ml>	6/10
Orange juice/Apple juice	<250ml>	4
Orangina	<330ml>	4
Coca/Coca Zero	<330ml>	4
Ramuné (Japanese lemonade)	<200ml>	5
Thé glacé (Oolong or Green)	<330ml>	4
Thé chaud (Hoji cha or Genmai cha)		4
CASTALIE (still or sparkling water)	<750ml>	3

La maison n'accepte pas les chèques et ticket restaurant.  
Taxes compris. CB sont acceptés à partir de 20€