

MAKIS - Rouleaux aux feuilles d'algues, servis par six.

-  **Saké** : saumon 5.90 €
-  **Tekka** : thon 7.40 €
-  **California rolls** : saumon, avocat, mayonnaise 7.50 €
-  **Avocado** : avocat 5.50 €
-  **Kampyo** : gourde marinée 5.30 €
-  **Kappa** : concombre 4.30 €

SUSHIS - Servis par deux. Tous nos sushis sont sans gluten sauf l'unagi.

- | | |
|---|---|
|  Saké : saumon 5.60 € | Unagi : anguille 5.80 € |
| Maguro : thon 5.90 € | Aburi saké : saumon mi-cuit 5.30 € |
| Tai : daurade 5.60 € | Gyu tataki : bœuf mi-cuit 5.60 € |
| Ebi : crevette cuite 4.50 € | |

SASHIMIS - Tranches de poisson cru sans riz.

-  6 pièces saké : saumon 8.80 €
- 6 pièces maguro : thon 9.70 €
- 6 pièces tai : daurade 8.90 €

CHIRASHIS - Tranches de poisson cru sur un bol de riz vinaigré.

-  **Chirashi** : saumon, thon, daurade, crevette 15.90 €
- Chirashi saké** : saumon 15.60 €
- Chirashi maguro** : thon 16.50 €
- Chirashi deux poissons au choix** 16.20 €
- Supplément d'avocat** 2.00 €

ASSORTIMENTS - Sélection du chef selon arrivage.

-  Plateau pour une personne : 4 sushis + 6 makis + 8 sashimis 25.90 €
- Plateau pour deux personnes : 8 sushis + 12 makis + 16 sashimis 48.80 €
- Assiette de 6 sushis + 3 makis 15.90 €
- Assiette de 6 sushis + 3 makis tout saumon 16.90 €
- Assiette de 12 pièces sashimis 16.60 €
- Assiette de 18 pièces makis 15.70 €
-  Assiette de 18 pièces makis vegan 14.10 €

ENTRÉES

-  **Edamamé** : fèves de soja vert cuites 4.30 €
- Torishio lemon** : poulet au citron longue cuisson, sauce au yuzu 7.40 €
- Aburi saké** : émincés de saumon mi-cuit, sauce au yuzu 6.60 €
- Aburi unagi** : fines tranches d'anguille grillée, sauce kabayaki 6.80 €
- Gyu tataki** : émincés de bœuf mi-cuit, sauce au yuzu 6.90 €
-  **Ebi komezuaé** : crevettes, algues wakamé, concombre, navets, vinaigrette 6.20 €
- Salade d'avocat** : avocat, concombre, betterave, tomates cerises, sauce sésame 5.20 €
-  **Hiyashi wakamé** : petite salade d'algues marinées 4.70 €
- Brochettes Yakitori** : trois pièces de brochettes de poulet 8.50 €

NOUILLES FROIDES

- Hiyashi ebi soba ou Hiyashi ebi udon** : Nouilles froides, crevettes, demi-œuf mollet, poireaux, wakamé, concombre, tomates cerises, tenkasu, gingembre râpé, sauce mentsuyu 11.70 €
-  **Option végétan** 9.70 €

SOUPES DE NOUILLES CHAUDES

-  **Kaké yasai**, bouillon de légumes aux nouilles soba *ou* udon au choix 9.20 €
- Tori shio**, bouillon de légumes, nouilles soba *ou* udon au choix, poulet longue cuisson 11.30 €
- Ebi shio**, bouillon de légumes aux nouilles soba *ou* udon au choix, avec des crevettes 11.30 €
- Shoyu ramen**, bouillon de poulet & soja avec nouilles ramen, fines tranches de porc, demi-œuf mollet 11.80 €
- Tonkotsu ramen**, bouillon au porc avec nouilles ramen, fines tranches de porc, demi-œuf mollet 11.80 €
- Paitan ramen**, bouillon de poulet, nouilles ramen, poulet, demi-œuf mollet 12.30 €
- Miso ramen**, bouillon au miso à base de poulet, avec nouilles ramen, fines tranches de porc, demi-œuf mollet 11.80 €

PLATS CHAUDS

Donburi : plat servi dans un bol de riz chaud & salade.
Bento : boîte japonaise à plusieurs compartiments, composée d'un plat chaud, du riz & de la salade.

	DONBURI	BENTO
Yakitori , brochettes de poulet	13.80 €	15.20 €
Saké no misoni , saumon grillé, sauce miso	14.00 €	15.50 €
Akami yakiniku , émincés de bœuf, sauce barbecue japonaise	15.80 €	17.30 €

SALADES

-  **Salade d'algues**, vinaigrette : Algues hiyashi wakamé, algues wakamé, crudités, salade verte 9.80 €
- Salade aux crevettes & avocat**, sauce sésame : Crevettes, avocat, crudités, salade verte 12.20 €
- Salade Gyu tataki**, sauce au yuzu : Emincés de bœuf mi-cuit, crudités, salade verte 13.80 €
- Salade Kaisen**, sauce au yuzu : Poissons crus, algues, crudités, salade verte 16.00 €

ACCOMPAGNEMENTS

-  **Riz blanc**  2.40 € |  **Riz blanc vinaigré**  2.60 €
- Onigiris** : triangles de riz au shiso  *ou* au saumon • **A l'unité** 3.50 € | • **Par deux** 6.00 €
-  **Soupe miso** 2.50 €
-  **Zaru-soba ou Zaru-udon** : nouilles froides & sauce mentsuyu 5.60 €

DESSERTS

-  **Tiramisu au thé matcha***, servi avec des éclats de pralines 6.60 €
-  **Shirogoma Panna cotta***, panna cotta au sésame, sirop de kuromitsu 5.90 €
- Verrine de crumble aux pommes***, mousse de yuzu, coulis de mangue 6.50 € [Version sans gluten possible à la demande]
- Fondant matcha au coeur chocolat noir** : Servi avec crème anglaise, coulis de framboise, éclats de pralines 6.90 €
- Café* ou Thé vert Gourmand*** 7.90 €
-  **Daifuku**, pâte de riz aux haricots rouges
Parfums : voir notre ardoise • **A l'unité** 3.00 € | • **Par deux** 5.70 €
- Daifuku ice**, crème glacée enrobée d'une fine pâte de riz
Parfums : voir notre ardoise • **A l'unité** 3.00 € | • **Par deux** 5.70 €

FORMULE DU MIDI* 13.60 €

- Bento du jour
 - Soupe miso *ou* un mini dessert
 - Un café *ou* thé vert Sencha
- [De 12h à 15h - Sauf dimanches & jours fériés. En nombre limité]

BENTO ENFANT 12.50 €

- Brochette yakitori
 - Saucisse japonaise
 - Makis
 - Riz blanc
 - Un dessert
 - Un sirop en boisson, au choix
- Jusqu'à 10 ans*

EAU MINÉRALE

- Tau** 33 cl. 3.90 € | 75 cl. 6.00 €
- Plate *ou* pétillante

THÉS VERTS JAPONAIS

- Gyokuro Bio**  Thé vert supérieur 4.00 €
- Sencha** Thé vert nature 3.40 €
- Matcha latte** Thé vert matcha **Bio** , lait 4.00 €
- Genmaicha** Thé vert au riz soufflé 3.80 €
- Hojicha Bio**  Thé vert torréfié 3.50 €

AUTRES THÉS & TISANES

- Thé vert Bio**  Au jasmin *ou* à la menthe 3.70 €
- Tisanes Bio**  Camomille *ou* verveine 3.60 €

 **CAFÉ EXPRESSO** 1.80 €



L'Annexe participe à l'opération **Café Solidaire** de la fondation Bordeaux Mécènes Solidaires. Grâce à vous et à L'Annexe, une petite partie du prix des produits estampillés **Café Solidaire** est reversée à des associations locales qui luttent contre les précarités et favorisent l'insertion professionnelle. Merci !

* Tous nos plats sont disponibles à emporter, réduction -15% du prix de la carte, sauf les plats & desserts indiqués par un astérisque [*].



Notre saumon cru est Label Rouge, sauf indisponibilité.



Too Good To Go



Sans gluten



Végan



Issu de l'agriculture biologique



PRIX NETS TTC Service compris

Cette carte est lavée et désinfectée après chaque utilisation.


CAFÉ JAPONAIS
カフェジャポネ
L'ANNEXE
Réservations 05 56 48 68 48



L'Annexe participe à l'opération **Café Solidaire** de la fondation Bordeaux Mécènes Solidaires. Grâce à vous et à L'Annexe, une petite partie du prix des produits estampillés **Café Solidaire** est reversée à des associations locales qui luttent contre les précarités et favorisent l'insertion professionnelle. Merci !

 Préservation des forêts dans le monde



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique

RAMUNE LIMONADE JAPONAISE

Yuzu *ou* litchi *ou* fraise *ou* nature 20 cl. 4.40 €

QYUZU TONIC

Boisson gazeuse à base de quinine et de jus de yuzu 20 cl. 3.40 €

SODA LEMONAID⁺ - Bio & Équitable

100% jus de fruits pressés naturels, au sucre de canne roux.

- Citron vert 33 cl. 4.00 €
- Fruit de la passion 33 cl. 4.00 €
- Orange sanguine 33 cl. 4.00 €

SODAS CLASSIQUES

Orangina 25 cl. 3.80 €
Coca-Cola · Coca-Cola Zero 33 cl. 3.80 €

SIROPS

Calpis, sirop japonais aux ferments lactiques 2.60 €
Sirops Bio de Meneau  2.60 €
Grenadine, menthe, citron, violette, fleur de sureau.

JUS DE FRUITS Bio de MENEAU

Pamplemousse *ou* pomme du Lot-et-Garonne *ou* abricot *ou* tomate de Marmande *ou* orange 25 cl. 4.00 €

THÉ GLACÉ JAPONAIS

100% naturel, sans gluten, sans conservateur, sans sucre.

Pokka, thé vert japonais 50 cl. 5.00 €

THÉS GLACÉS CHARITEA - Bio & Équitable

100% jus de fruits pressés naturels.

- Thé vert, gingembre 33 cl. 4.00 €
- Rooibos, fruit de la passion 33 cl. 4.00 €
- Thé noir, sirop d'agave, citron 33 cl. 4.00 €

EAU MINÉRALE

Tau · Plate *ou* pétillante 33 cl. 3.90 € | 75 cl. 6.00 €

THÉS VERTS JAPONAIS

Gyokuro, thé vert supérieur Bio  4.00 €
Sencha, thé vert nature 3.40 €
Matcha latte, thé vert matcha Bio , lait 4.00 €
Genmaicha, thé vert au riz soufflé 3.80 €
Hojicha, thé vert torréfié Bio  3.50 €
Thé vert Gourmand 7.90 €

AUTRES THÉS

Thé vert au jasmin Bio  *ou* menthe Bio  3.70 €

CAFÉS



Café 1.80 €
Grand café 3.50 €
Café noisette 2.00 €
Café crème 3.40 €
Grand crème 4.40 €
Café Viennois 4.70 €
Café Gourmand 7.40 €

TISANES & CHOCOLATS CHAUDS

Tisanes Bio  camomille *ou* verveine 3.60 €
Chocolat chaud 3.80 €
Chocolat Viennois 4.60 €



14,5°-15° V.

Pichets
& verres

7°-16,1° V.

Bouteilles

L'abus d'alcool
est dangereux
pour la santé
à consommer
avec modération

Prix nets
TTC
Service
compris

APÉRITIFS & COCKTAILS

Umeshu, à base de prune	6 cl.	5.70 €
Anzushu, à base d'abricot	6 cl.	6.70 €
Yuzushu, à base de yuzu	6 cl.	6.70 €
Nikka Gin [4cl.] tonic, Qyuzu [20cl.]		9.50 €
Nikka Vodka [4cl.] tonic, Qyuzu [20cl.]		11.50 €
Chu-Hi, Shochu & jus de pamplemousse Bio 	27 cl.	9.00 €

BIÈRES À LA PRESSION

Meteor Lager	12,5 cl.	1.50 €		25 cl.	3.00 €		50 cl.	5.90 €
Meteor de saison	12,5 cl.	1.80 €		25 cl.	3.60 €		50 cl.	7.00 €

BIÈRES JAPONAISES

Sapporo - Bière blonde	33 cl.	5.00 €		Canette 50 cl.	6.50 €
Hitachino Japanese Classic Ale, vieillie en fûts de cèdre 7%V.	33 cl.	6.50 €			
Hitachino Anbaï Ale, fruitée 7,5%V.	33 cl.	6.50 €			

BIÈRES BOUTEILLES

Iki : bière blonde Bio au yuzu & au thé vert 	33 cl.	5.50 €
Iki : bière blonde Bio au gingembre & au thé vert 	33 cl.	5.50 €

VINS BLANCS

Château Acker-Perreau - Entre-Deux-Mers	12,5 cl.	3.90 €		75 cl.	18.50 €
Domaine de la Colombette - Chardonnay	12,5 cl.	4.30 €		75 cl.	18.60 €
Château Petit Mouta - Graves	12,5 cl.	5.60 €		75 cl.	26.50 €

VINS ROSÉS

Domaine de la Colombette - Pays de l'Hérault	12,5 cl.	3.70 €		75 cl.	16.80 €
L'Exubérance de Clos Cantenac - Bordeaux	12,5 cl.	5.60 €		75 cl.	26.50 €

VINS ROUGES

Château Bellevue La Randée - Bordeaux	12,5 cl.	3.70 €		75 cl.	16.80 €
Château Chante Alouette - Côtes de Bordeaux	12,5 cl.	4.20 €		75 cl.	18.80 €
Clos des Pins - Graves	12,5 cl.	5.60 €		75 cl.	26.50 €

ALCOOLS JAPONAIS

Nikka Days : Blended Whisky - 40° V.	4 cl.	7.50 €
Suntory : The Yamazaki Whisky, single malt 12 ans - 43° V.	4 cl.	11.00 €
Kuro Kirishima Shochu, alcool de patate douce - 25° V.	6 cl.	7.20 €

Peut être servi avec de l'eau chaude : Oyuwari.

SAKÉS JAPONAIS NIHONSHU - *Sélection par Kei Miyagami*

- Takara - Servi chaud *ou* froid 18 cl. 6.80 €
- Le verre servi froid 9 cl. 3.50 €
- Kuro Ninki *Jummai Ginjo* - Servi chaud *ou* froid 18 cl. 10.50 €
- Le verre servi froid 9 cl. 5.50 €
- Dassai EU45 *Jummai Dai-ginjo* - Servi frais 18 cl. 15.50 €
- Le verre servi froid 9 cl. 8.00 €

- Souden *Tokubetsu Jummai* - Servi frais
Polissage 60% - Alcool 15° V. 30 cl. 26.50 € | 72 cl. 58.00 €
- Kuro Ninki *Jummai Ginjo* - Servi chaud *ou* froid
Polissage 60% - Alcool 14.5°-15° V. 30 cl. 23.00 € | 72 cl. 50.00 €
- Ninki-Ichi *Natural Sparkling* - Servi frais
Polissage 60% - Alcool 7° V. - Bouteille 30 cl. 25.00 €
- Jokigen *Tokubetsu Jummai Karakuchi* - À température ambiante
Polissage 55% - Alcool 16,1° V. 72 cl. 58.00 €
- Pure *Jummai Ginjo* - Servi frais
Polissage 55% - Alcool 15,5° V. 72 cl. 58.00 €
- Dassai EU45 *Jummai Dai-ginjo* - Servi frais
Polissage 45% - Alcool 14,9° V. 72 cl. 58.00 €