

> SHOYU Ramen *sauce soja* 11,50€

Bouillon maison à base de porc et de poulet, fines nouilles de blé ondulées garnit de Shashu (2 fines tranches de porc), naruto, œuf mollet (mariné à la sauce soja).

> MISO Ramen *pâte de miso* 12,50€

Bouillon maison à base de porc et de poulet, fines nouilles de blé ondulées garnit de Shashu (2 fines tranches de porc), naruto, œuf mollet (mariné à la sauce soja), nori (feuille d'algue séché grillé).

> SHIO Ramen *fleur de sel* 10,50€

Bouillon maison à base de porc et de poulet, fines nouilles de blé ondulées garnit de Shashu (2 fines tranches de porc), naruto, œuf mollet (mariné à la sauce soja), germes de soja.

RAMEN VÉGÉTARIEN à la demande

Supplément garniture

- > Chashu (2 fines tranches de porc) 2,00€
- > Nouilles 5,00€
- > Oeuf mollet (mariné à la sauce soja) ou naruto 1,00€

nos formules Ramen

Gyoza (4 pièces)
+ kirin pression (25cl)
5,00€

Porc caramélisé
+ kirin pression (25cl)
6,00€

Crevettes panées (2 pièces)
+ kirin pression (25cl)
7,00€



SERVEZ-VOUS, à la fin du repas, nous venons compter vos assiettes.

les Plateaux // SERVIS UNIQUEMENT À TABLE //



plateau sashimi

- poissons sans le riz
- > PETIT Sashimi 26,00€
 - > GRAND Sashimi 34,00€



chirashi

- Assortiment de poissons crus éparpillés sur le riz assaisonné
- > PETIT Chirashi 11,00€
 - > GRAND Chirashi 18,00€
- Au choix : saumon // thon // ou assortiment

petit plateau

- > ASSORTIMENT : 6 sushis + 1 sashimi 13,00€
 - ou que SAUMON : 6 sushis + 1 sashimi 14,00€
 - ou que THON : 6 sushis + 1 sashimi 15,00€
 - > ASSORTIMENT : 8 sushis 13,00€
 - ou que SAUMON : 8 sushis 14,00€
 - ou que THON : 8 sushis 15,00€
- (selon les poissons du jour)



grand plateau

- > ASSORTIMENT : 8 sushis + 1 sashimi 16,00€
 - ou que SAUMON : 8 sushis + 1 sashimi 17,00€
 - ou que THON : 8 sushis + 1 sashimi 18,00€
 - > ASSORTIMENT : 10 sushis 16,00€
 - ou que SAUMON : 10 sushis 17,00€
 - ou que THON : 10 sushis 18,00€
- (selon les poissons du jour)

plateau maki

- Assortiment de Maki 16 pièces
- > Maki VÉGÉTARIEN 15,00€
 - > Maki VÉGÉTARIEN & POISSON 17,00€
 - > Maki POISSON 19,00€



plateau dégustation

- > PETIT dégustation : Assortiment 8 sushis 18,00€
 - > GRAND dégustation : Assortiment 10 sushis 21,00€
- (selon les poissons du jour)

焼物揚物煮物 les plats chauds

- Eby fry (la paire de crevettes panées) 5,50€
- Hotate fry (la paire de St Jacques panées) 5,50€
- Kaki fry (huîtres panées) 6,50€



- Gyozas (raviolis frits) poulet / ou crevettes / ou végétarien 4,50€
- Takoyaki (boulettes de poulpes) 4,50€



- Yakitori poulet (la paire de brochettes caramélisées) 4,50€
- Yakitori canard (la paire de brochettes caramélisées) 5,50€
- Yakitori caille (la paire de brochettes caramélisées) 6,50€

- Porc caramélisé au saké 4,50€
- Poulet au gingembre 4,50€
- Chashudon (fines tranches de porc et bol de riz) 8,50€



- Tempura légumes 4,50€
- Tempura poissons 5,50€
- Tempura crevettes 6,50€

- Bol de riz chaud nature 3,00€
- Bol de riz vinaigré 3,50€
- Soupe de miso (bouillon végétal, cubes de tofu, shitate et wakame) 3,50€

前菜 les entrées & salades

- Tartare de saumon 4,50€
- Tartare de thon 4,50€
- Edamame (fèves de soja) 3,50€
- Racines de lotus 3,50€
- Salade de soja 2,50€
- Salade de chou 2,50€
- Salade poulpe et poireaux 3,50€
- Salade poulpe et gingembre 4,50€
- Salade d'algues wakame 4,50€
- Salade de calamari 4,50€
- Salade Hijiki 4,50€



les Sushis à la Carte

握り Nigiri sushi


(quenelle de riz avec une lamelle de poisson ou d'omelette posée dessus)

	Nigiri saumon « sake »	les 2	4,50€
	Nigiri poulpe « tako »	les 2	4,50€
	Nigiri seiche « ika »	les 2	4,50€
	Nigiri crevette « ebi »	les 2	4,50€
	Nigiri espadon « mekajiki »	les 2	4,50€
	Nigiri omelette « tamago »	les 2	3,50€
	Nigiri anguille « unagi »	les 2	7,50€
	Nigiri thon (Albacore) « maguro »	les 2	5,50€
	Nigiri thon gras (en saison) « toro »	les 2	6,50€
	Nigiri crevette crue « amaebi »	les 2	5,50€
	Nigiri maquereau « saba »	les 2	4,50€
	Nigiri clams « hokkigai »	les 2	5,50€
	Nigiri St Jacques « hotategai »	les 2	5,50€

巻 Temaki (en forme de cornet)

	Au choix : Thon, thon épicé, saumon ou crabe	5,50€
--	--	-------


刺身 Sashimi (poisson cru sans riz)

	Assortiment de poissons crus (Saumon / thon / dorade...)	7,50€
	ou La Fleur : assortiment d'un poisson au choix	7,50€


細巻 Hosomaki (petit rouleau)

	Maki thon « maguro »	les 2	2,25€
	Maki saumon « sake »	les 2	2,25€
	Maki concombre « kappa »	les 2	1,25€
	Maki asperge « asparagasu »	les 2	1,25€
	Maki avocat « avogado »	les 2	1,75€
	Maki végétarien	les 2	1,75€
	Maki courge marinée « campio »	les 2	1,75€
	Maki prune salée « ume »	les 2	1,75€
	Maki navet mariné « takuan »	les 2	1,75€
	Maki gingembre mariné « benishoga »	les 2	1,75€

大巻 Futomaki (gros rouleau)

	Futomaki saumon et asperge « sake to asparagus »	les 2	3,50€
	Futomaki thon et asperge « maguro to asparagus »	les 2	3,50€
	Futomaki classique (kampyo, omelette, concombre, surimi...)	les 2	4,50€

裏巻 Uramaki (rouleau inversé)

	Californiens (crabe, avocat, concombre...)	les 2	5,50€
	Rainbow mangue / saumon / avocat	les 2	4,50€
	Maki saumon / avocat	les 2	2,50€
	Maki crevettes panées	les 2	2,75€
	Maki crevettes / avocat	les 2	2,50€

軍艦 Gunkan

	Gunkan œufs de saumon (supplément œuf de caille : 1)	« ikura »	les 2	6,50€
	Gunkan oursins (supplément œuf de caille : 1)	« uni »	les 2	7,50€
	Gunkan seiches / tobikko		les 2	4,50€
	Gunkan thons épicés		les 2	4,50€
	Gunkan dorade et œuf de Capelan		les 2	4,50€

les Menus du Sushi Bar // SERVIS UNIQUEMENT À TABLE //

TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS :

- > D'un Cocktail Kamikase (sake, vodka, pesto de coriandre fait maison, citron vert, sirop de sucre, complété au Ginger beer)
- > D'une Soupe de Miso (bouillon avec tofu, shiitake et wakame)
- > D'un Dessert au choix : 1 croquant au chocolat ou 1 salade de fruits ou 1 Daifuku (pâte de riz fourré aux haricots rouges confit dans le sucre)

menu nagoya

20,00€

- > 1 petit plateau de sushi (8 pièces)
- ou 1 petit plateau mixte (6 sushi et un assortiment de sashimi)

menu osaka

25,00€

- > 1 petit plateau de sushi (8 pièces)
- ou 1 petit plateau mixte (6 sushis et un assortiment de sashimi)
- > 1 Yakitori poulet (1 paire de brochette de poulet)
- ou 1 Eby fry (1 paire de crevettes panées)

menu ginza

30,00€

- > 1 grand plateau de sushi (10 pièces)
- ou 1 grand plateau mixte (8 sushis et un assortiment de sashimi)
- > 1 Yakitori canard (1 paire de brochette de canard)
- ou 1 hotate fry (1 paire de Saint-Jacques panées)

menu tsukiji

35,00€

- > 1 petit plateau de sashimi (poissons crus)
- > 1 bol de riz

les desserts

和菓子 les desserts japonais

Cheese cake au thé vert	5,50€
Goma pudding (crème de sésame noir et sirop de sucre noir)	4,50€
Yokan (pâte de fruits japonaise thé vert, haricots rouges)	3,50€
Dora Yaki (pancake fourré à la confiture de haricots rouges)	4,50€
Dai fuku (pâte de riz fourrée à la confiture de haricots rouges)	5,50€
Assortiment de petits Dai fuku	6,50€
Fuji Yama (glace râpée, glace vanille, sirop de thé vert)	6,50€
Sakura (glace râpée, glace vanille, sirop de cerise)	6,50€
Crème brûlée au thé vert	6,50€
Glace vanille et azuki	6,50€
Mochi glacé (pâte de riz fourrée à la crème glacée au choix : mangue // cerise sakura // thé vert // vanille)	6,50€

デザート les desserts classiques

Brownie	2,50€
Croquant au chocolat	4,50€
Salade de fruits frais	5,50€
CAFÉ GOURMAND	9,50€
1 café accompagné d'un assortiment de desserts	
LES GLACES & SORBETS demandez-nous nos parfums	la boule : 2,50€
LE SUPPLEMENT Azuki (confiture haricots rouges)	2,00€

お飲み物 les boissons

Champagne

> Maison Autreau « Roulet Desbordes » Brut	
La coupe	8,00€
La bouteille	45,00€

Whisky Japonais

> WHISKY JAPONAIS 10 ANS	4 Cl 10,00€	6 Cl 13,00€
Alcool de 40% à 50% vol.		
> WHISKY JAPONAIS 12 ANS	4 Cl 12,00€	6 Cl 16,00€
Alcool de 40% à 50% vol.		

Bières

• Pression > KIRIN ICHIBAN	25 Cl 3,80€	50 Cl 6,80€
• Bouteille > ASAHI	33 Cl 5,00€	
> COEDO SHIKKOKU - Blanche	33 Cl 6,50€	
> COEDO BENIAKA - Ambré	33 Cl 7,00€	

Les Digestifs

> COGNAC // GET 27 // ...	4 Cl 7,50€
---------------------------	------------

Les Softs

> RAMUNE limonade Japonaise	20 Cl 5,00€	33 Cl 3,00€
> COCA COLA // LIGHT //	25 Cl 2,50€	
> SIROP	25 Cl 2,50€	
> PAGO Orange / Abricot / ACE / ...	25 Cl 3,00€	
> Ice Tea	25 Cl 3,00€	
> Jus de Lychee	25 Cl 3,50€	

Les Théés

> THÉ JASMIN	3,50€
> THÉ SENCHA	3,50€
> GENMAÏCHA	3,50€
Thé vert grains de riz soufflés	
> SAKURA IMPERIAL - Mariage Frères	3,50€
Thé vert à la cerise	
> MARCO POLO - Mariage Frères	3,50€
Fruits rouges	
> YUZU TEMPLE - Mariage Frères	3,50€
Thé vert et Yuzu Japonais (agrumes)	
> THÉ GLACÉ	4,00€

Tous nos théés peuvent être servis glacés

Demandez-nous notre sélection.

Cocktail maison

> KAMIKASE Long	12 Cl 9,50€
(sake, vodka, pesto de coriandre fait maison, citron vert, sirop de sucre, complété au Ginger beer)	

Liqueur

> TAKARA PLUM «L'ORIGINAL»	12 Cl 3,50€
Liqueur à base de l'UMESHU, Liqueur de prunes de l'abricotier du Japon. Alcool 10% vol	

Saké

> SAKÉ SHOCHIKUBAI «CLASSIC JUNMAI»	
Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara. Pour l'apprécier pleinement le servir chaud ou à température. Alcool 15% vol	
Le verre	4 Cl 3,50€
La fiole	18 Cl 10,00€

Les Eaux

> EAU DE PERRIER	50 Cl 3,00€	1 L 4,50€
> EAU DE PERRIER		
> EVIAN	50 Cl 3,00€	1 L 4,50€
> EVIAN		
> PERRIER	25 Cl 3,00€	

Les Cafés NESPRESSO.

> CAFÉ // DÉCAFÉINÉ	2,50€
> CAFÉ DOUBLE	3,50€

Les Infusions

> GINGEMBRE // VERVEINE // ...	3,00€
Demandez-nous notre sélection.	

LE VERRE DE VINS

• BLANC > OROYA	12 Cl 4,50€	22 Cl 8,00€
Fruité, parfait avec des sushis		

VIN DE PAYS

• BLANC > FIGUEIRASSE «Chardonnay Blanc»		
• ROSÉ > FIGUEIRASSE «Gris de gris»	12 Cl 4,00€	22 Cl 7,00€
• ROUGE > ROUQUAIROL		

Pour plus de choix, demandez-nous notre sélection.

Stage de Sushi avec le Chef Olivier Calmé

/ N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER POUR PLUS D'INFORMATIONS /

e-boutique : Commander directement vos sushis sur notre site internet !

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - www.manger-bouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix TTC - Document et photographies non contractuels - Sous réserve d'erreurs typographiques - Réalisé par AYUTA -