

EN LIVRAISON

NOS PARTENAIRES DE SERVICE DE LIVRAISON
LES COURSIERS MONTPELLIÉRAINS
 UBER EATS // JUST EAT // DELIVEROO



E-BOUTIQUE & À EMPORTER

e-boutique : Commander directement vos sushis sur notre site internet !
10% DE REMISE SUR LA PREMIÈRE COMMANDE !
www.le-sushi-bar.com



les menus Bento

menu Yakitori Bento

> 1 paire de brochettes de poulet
 + 1 riz + 1 Miso + 1 yokan **17,00€**

menu Eby fry Bento

> 1 paire de crevettes panées
 + 1 riz + 1 Miso + 1 yokan **18,00€**

menu Sushi Bento

> 1 barquette Sushi
 + 1 Miso + 1 yokan **18,00€**

menu Sashimi Bento

> 1 barquette Sashimi
 + 1 riz + 1 yokan **27,00€**



les formules



Grand plateau mixte
 36 sushis + 1 sashimi **53,00€**



Plateau *kawaii* **23,00€**
salade + sushi + dessert
 • 1 salade d'algues wakame •
 • 2 nigiri crevette • 2 nigiri dorade • 2 nigiri saumon •
 • 6 maki saumon/avocat • 1 daifuku •



Plateau 32 sushis **39,90€**



Barquette sashimi poisson (sans le riz) **21,90€**



6 sushis + 1 sashimi ou 8 sushis **13,00€**



Grand plateau 45 sushis **53,00€**



Barquette dégustation **21,00€**

握り
 - Nigiri -

裏巻
 - Uramaki -

寿司

CARTE
 > À EMPORTER
 > E-BOUTIQUE
 > EN LIVRAISON



- Futomaki -

大巻

- Sashimi -

刺身

- Hosomaki -

細巻

Le **SUSHI** Bar
 SPÉCIALITÉS JAPONAISES



les Plateaux du Lez



plateau Ha-Shima
 > 6 maki saumon/avocat + 4 nigiri saumon **14,80€**
 ou > 6 maki thon/avocat + 4 nigiri thon **16,50€**



plateau Nishino-Shima
 > 6 maki saumon + 6 saumon/avocat + 6 maki saumon/cheese **21,00€**



plateau Itsuku-Shima
 Feuille de soja
 > 6 nigiri saumon + 6 maki avocat + 6 maki saumon **23,00€**



Poke Bowl
 (selon les poissons du jour) **17,20€**

Le **SUSHI** Bar SPÉCIALITÉS JAPONAISES www.le-sushi-bar.com

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LE SUSHI BAR N'ACCEPTÉ PLUS LES CHÈQUES.
 MODES DE RÈGLEMENTS ACCEPTÉS : ESPÈCES - TICKET RESTAURANT - CHÈQUE DÉJEUNER - CHÈQUE DE TABLE - CHÈQUE RESTAURANT - CHÈQUE VACANCES - CB - AMEX

• "Quartier des Beaux-Arts" 04 99 77 06 06 • "Halles du Lez" 06 03 92 57 03 •

e-boutique : Commander directement vos sushis sur notre site internet ! > **10% DE REMISE SUR LA PREMIÈRE COMMANDE !**

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 AVUTA - Ne pas jeter sur la voie publique.



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	6,00€
	Nigiri poulpe « tako »	les 2	6,00€
	Nigiri seiche « ika »	les 2	6,00€
	Nigiri crevette « ebi »	les 2	5,00€
	Nigiri espadon « mekajiki »	les 2	5,00€
	Nigiri omelette « tamago »	les 2	4,80€
	Nigiri anguille « unagi »	les 2	9,60€
	Nigiri thon Albacore	les 2	7,20€
	Nigiri thon rouge (en saison) « maguro »	les 2	8,40€
	Nigiri crevette crue « amaebi »	les 2	8,40€
	Nigiri maquereau « saba »	les 2	6,00€
	Nigiri daurade « tai »	les 2	7,20€
	Nigiri clams « hokkigai »	les 2	7,20€
	Nigiri St Jacques « hotategai »	les 2	8,40€

巻 Temaki (en forme de cornet)

Au choix : Thon, thon épicé, saumon ou crabe 8,40€









刺身 Sashimi (poisson cru sans riz)

La Fleur : assortiment d'un poisson au choix 9,60€
ou Assortiment de poissons crus (Saumon / thon / dorade...) 9,60€




ちらし Chirashi

Assortiment de poissons crus éparpillés sur le riz assaisonné
> PETIT Chirashi 15,00€
> GRAND Chirashi 21,00€
Au choix : saumon // thon // ou assortiment

細巻 Hosomaki (petit rouleau)






	Maki thon « maguro »	les 6	6,00€
	Maki saumon « sake »	les 6	6,00€
	Maki concombre « kappa »	les 6	4,80€
	Maki avocat « avogado »	les 6	6,00€
	Maki courge marinée « campio »	les 6	4,80€
	Maki prune salée « ume »	les 6	4,80€
	Maki navet mariné « takuan »	les 6	4,80€
	Maki gingembre mariné « benishoga »	les 6	4,80€

大巻 Futomaki (gros rouleau)




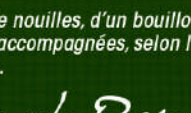
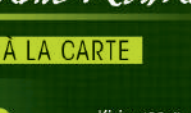


	Futomaki saumon et takuan	les 2	6,00€
	Futomaki thon et takuan	les 2	7,20€
	Futomaki classique (kampyo, omelette, concombre, surimi...)	les 2	7,20€

軍艦 Gunkan










(quenelle de riz enveloppée d'algues)

	Gunkan œufs de saumon « ikura »	les 2	9,60€
	Gunkan oursins « uni »	les 2	9,60€
	Gunkan seiches / tobikko	les 2	7,20€
	Gunkan thons épicés	les 2	7,20€
	Gunkan dorade et œuf de Capelan	les 2	7,20€

裏巻 Uramaki (rouleau inversé)

	Crazy Salmon (saumon épicé, œufs de saumon, avocat..., sauce anguille caramélisée, surmonté d'une lamelle de saumon)	les 2	7,20€
	Californiens (crabe, avocat, concombre...)	les 8	25,00€
	Rainbow mangue / saumon / avocat	les 2	6,00€
	Maki saumon / avocat	les 8	23,00€
	Maki thon / avocat	les 6	7,20€
	Maki crevettes panées	les 6	7,20€
	Maki crevettes / avocat	les 6	7,20€

前菜 les entrées & salades

	Tartare de saumon	6,00€
	Tartare de thon	7,20€
	Edamame (fèves de soja)	3,60€
	Racines de lotus	4,80€
	Salade de chou	3,60€
	Salade poulpe et gingembre	8,40€
	Salade d'algues wakame	6,00€
	Salade de calamar	7,20€
	Salade Hijiki	7,20€

焼物 揚物 煮物 les plats chauds

	Eby fry (la paire de crevettes panées)	7,20€
	Hotate fry (la paire de St Jacques panées)	9,60€
	Gyozas (raviolis frits) poulet / ou crevettes / ou végétarien	6,00€
	Takoyaki (boulettes de poulpes)	6,00€
	Yakitori poulet (la paire de brochettes caramélisées)	6,00€
	Yakitori canard (la paire de brochettes caramélisées)	7,20€
	Porc caramélisé au saké	8,40€
	Poulet au gingembre	6,00€
	Chāshūdon (fines tranches de porc et bol de riz)	9,60€
	Tempura légumes	8,40€
	Tempura poissons	8,40€
	Tempura crevettes	8,40€
	Bol de riz chaud nature	3,60€
	Bol de riz vinaigré	3,60€
	Soupe de mizo (bouillon végétal, cubes de tofu, shiitake et wakame)	4,80€

les Ramens à la Carte

> SHOYU Ramen sauce soja 14,90€

Bouillon maison à base de porc et de poulet, fines nouilles de blé ondulées garni de Chāshū (1 fine tranche de porc), naruto, œuf mollet (mariné à la sauce soja), nori (feuille d'algue séchée).

> MISO Ramen pâte de miso 14,90€

Bouillon maison à base de porc et de poulet, fines nouilles de blé ondulées garni de Chāshū (1 fine tranche de porc), naruto, œuf mollet (mariné à la sauce soja), nori (feuille d'algue séchée).

> SHIO Ramen fleur de sel 14,90€

Bouillon maison à base de porc et de poulet, fines nouilles de blé ondulées garni de Chāshū (1 fine tranche de porc), naruto, œuf mollet (mariné à la sauce soja), nori (feuille d'algue séchée).

> Ramen VÉGÉTARIEN à la demande 14,90€

Les Ramens : mets Japonais constitué de nouilles, d'un bouillon souvent assaisonné au miso ou à la sauce soja, et peuvent être accompagnés, selon la recette, de légumes, de viande, et d'autres aliments additionnels.

Composez votre Formule Ramen

CHOISISSEZ VOTRE RAMEN À LA CARTE

Formule 1 = sup. 8,00€

1 RAMEN À LA CARTE + 1 KIRIN (33cl)
+ GYOZA Poulet ou légume (4 pièces)

Formule 2 = sup. 9,00€

1 RAMEN À LA CARTE + 1 KIRIN (33cl)
+ GYOZA crevette (4 pièces)

Supplément garniture > Chāshū (1 fine tranche de porc) : 3,00€
> Nouilles : 5,00€ > Oeuf mollet (mariné à la sauce soja) ou naruto : 1,00€



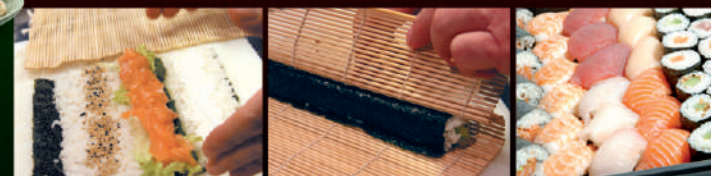
お飲み物 les boissons

LES VINS : Blanc / Rouge / Rosé / Demandez-nous notre sélection !

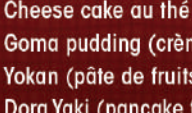
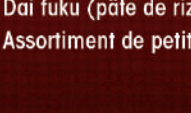

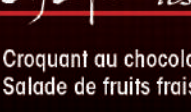

LE SAKÉ JAPONAIS :	LES SOFTS :
La fiole 18cl 12,00€	Orangina // 33cl 3,60€
LES BIÈRES :	Coca cola // Light... 33cl 3,60€
Asahi, Kirin 33cl 5,00€	Jus de fruits 25cl 5,50€
	Ramune 20cl 5,10€

Stage de Sushi avec le Chef Olivier Calmé

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



和菓子 les desserts japonais

	Cheese cake au thé vert	8,40€
	Goma pudding (crème de sésame noir et sirop de sucre noir)	8,40€
	Yokan (pâte de fruits japonaise thé vert, haricots rouges)	8,40€
	Dora Yaki (pancake fourré à la confiture de haricots rouges)	8,40€
	Dai fuku (pâte de riz fourrée à la confiture de haricots rouges)	8,40€
	Assortiment de petits Dai fuku	8,40€

デザート les desserts classiques

	Croquant au chocolat	4,50€
	Salade de fruits frais	5,50€