

Sashimi à la carte

Sashimi Moriawassé	sashimi varié	25 €
Shake Sashimi	sashimi de saumon	19 €
Sashimi de Luxe	4 mets et sashimi varié pour 2 personnes	58 €

Entrée 前菜

Salade japonaise	和風サラダ	4 €
Salade de chou	キャベツサラダ	4 €
Wakamé Salade	わかめサラダ Mélange d'algues	8 €
Edamamé	haricot verts branche えだまめ	4 €
4 petits mets	前菜4品セット	7 €

Brochettes 串焼き

Assortiment de Brochettes (5 pièces)		12 €
	brochettes de poulet (teriyaki) (tsukuné) (négima), Boef au fromage	
Yakitori (1 paire)	brochettes de poulet à la sauce teriyaki	6 €
Boef au fromage (1 paire)	brochettes	7 €
Tsukuné (1 paire)	boulettes de viande de poulet , sauce teriyaki	7 €
Saumon grillé (1 paire)	brochettes de saumon à la sauce teriyaki	9 €
Thon grillé (1 paire)	brochettes de thon à la sauce teriyaki	10 €

Sushi et MAKI à la carte

Shake maki	rouleaux au saumon 8P	7 €
Kappa maki	rouleaux au concombre 8P	7 €
Tekka maki	rouleaux au thon 8P	8 €
Kampyo maki	rouleaux aux légumes japonais 8P	8 €

Cheese maki	rouleaux au fromage 8P	7 €
Cheese Avocat	rouleaux au fromage et Avocat 8P	8 €
Cheese Saumon	rouleaux au fromage Saumon 8P	9 €

Avocat maki	rouleaux au avocat 8P	8 €
California maki	rouleaux au avocat saumon 8P	8 €
Sushi Gozen roll	california maki pané 8P	10 €
Ebi Ten Maki	rouleaux aux crevettes pané 8P	12 €

FUTOMAKI gros rouleaux (saumon, avocats, concombre, crevettes) 8p **16 €**



Sushi Maguro nigiri	thon 2P	7 €
Sushi Shake nigiri	saumon 2P	5 €
Sushi Tai nigiri	dorade Royal 2P	6 €
Sushi TAMAGOYAKI	omlette 2P	5 €
Sushi Ikura gunkan	oeuf de saumon	2p 8 € (1p 4€)
Sushi Unagi nigiri	anguille grillé 2P	9 €
Sushi Ebi nigiri	crevette cuite 2P	9 €
Inarizushi	tofu frit sauce sucré et salé et riz	5 €

La carte 一品物

Tori kara agué (6 pièces)	beignets de poulet	7 €
Crevettes panées (2 pièces)	エビフライ	7 €
Croquettes de pomme de terre (2 pièces)		7 €
Gyoza (4 pièces)	ravioli au poulet et aux légumes	5,5 €
Gyoza (6 pièces)		7,5 €

Donburimono 丼物

Plats mijoté sur un bol de riz

TORI Teriyaki Don	Poulet caramélisé sur un bol de riz ,salade	15 €
GYU DON	Bœuf et oignon mijoté sur un bol de riz , salade	16 €
KATUS DON	Omelettes de porc pané sur un bol de riz ,salade	16 €
KATUS CURRY	Porc pané au curry sur un bol de riz ,salade	17 €

Udon うどん

Pâtes traditionnelles : Nouilles japonaises
dans un bouillon à la base de sauce de soja

CURRY UDON	UDON avec Curry soupe カレーうどん	16 €
KAKIAGUE UDON	UDON avec des légume frits 野菜かき揚げ	16 €



DESSERTS



MATCHA ROLL CAKE 抹茶ロールケーキ 7 €

Pancake japonais roulé au thé vert et Azuki (haricots rouges japonais)

Glace matcha (glace au thé vert) 抹茶アイス 6 €

Glace ogura (glace haricots rouges) 小倉アイス 6 €

Glace kurogoma (glace sésame noir) 黒ゴマアイス..... 6 €

Gingembres confits 4 €

KUROGOMA DAIFUKU Mochi au sésame noir et haricot rouge 4,5 €

SAKURA MOCHI Mochi à la fleur de Cerisier et haricot rouge 桜餅 4,5 €

DORAYAKI Pancake japonais au haricot rouge どら焼き 4,5 €

PERLE DE COCO 3,5 €

MOCHI ICE (glace enrobée de mochi, 2p= thé vert et vanille) もちアイス.....4,5 €



Profiterolles 8 €

Coupe de banane 8 €

*Glace Vanille + Banane + Sauce chocolat+ chantilly
Un filet d'amande*

Glace Vanille 6 €

Glace à la noix de coco 6 €

Lychees au sirop 5 €

½ Mangue fraîche 6,5 €



Café 3 €

Thé japonais Sencha (thé vert) 3 €

Hojicha (thé vert grillé) 3 €

Thé au jasmin 3 €

SAKE OSEKI flacon de 18cl 9 €

日本酒 SAKE

DASSAI 45

junmai daiginjo 純米大吟醸 山口

60 € Bouteille 72cl / 16 € flacon 18cl
9 € verre 8 cl

16% vol.d'alcool < Yamaguchi, japon >
Aromatique fraîche et fruitée, un polissage
45% de son volume original de riz
yamadanishiki .servir froid (Hiya 冷)

NINKI ICHI Kuro Ninki

junmai ginjo 純米吟醸 福島

50 € Bouteille 72cl / 14 € flacon 18cl
8 € verre 8 cl

15% vol.d'alcool < Fukushima, japon >
Doux arôme de ginjo, la saveur ample de
junmai servir froid (Hiya 冷)

URAGASUMI

Honjikomi 本仕込 浦霞 宮城

25 € Bouteille 30 cl / 15 € flacon 18cl
7 € verre 8 cl

14,5% vol.d'alcool < Miyagi, japon >
Saké classique et élégant. Bon umami de
riz donne une texture douce.
servir froid (Hiya 冷) ou tiède (ぬる燗)

TENGUMAI

Yamahai 山麴純米 天狗舞 石川

18 € Bouteille 24cl / 14 € flacon 18cl
7 € verre 8 cl

15,9 % vol.d'alcool < ISHIKAWA. Japon >
la brasserie de Tengumai révèle le meilleur du riz
Gohyakumangoku. Un saké très soigné et un bon
équilibre
entre les saveurs traditionnelles.
servi froid ou tiède (ぬる燗)

Saké japonais

TOKUBETSU JUNMAI OOYAMA

山形 特別純米

25 € Bouteille 30cl / 16 € flacon 18cl
8 € verre 8 cl

15,9% vol.d'alcool < YAMAGATA japon >
Saké très équilibré avec une texture
exceptionnellement douce, acidité plus
prononcée. servir froid (Hiya 冷)

NIGORI SAKE

にごり酒

24 € Bouteille 37,5 cl / 13 € flacon 18cl
6 € verre 8 cl

14,5% vol.d'alcool < USA >
C'est un saké très peu filtré. Il conserve la
Texture crémeuse (moelleux et doux,
Couleur blanche). servir froid (Hiya 冷)

SAKE OSEKI

SAKE JUNMAI > 大関 辛口

19 € Bouteille 37,5 cl / 9 € flacon 18cl
4 € verre 8 cl

14,5% vol.d'alcool < USA >

servir froid (Hiya 冷) ou chaud (熱燗)
Saké le plus traditionnel. Convient
parfaitement aux plats légèrement
assaisonnés.

DEGUSTATION DE SAKE

Goutez-vous 5 sortes de sakés
aux petits verres 12 €

5種類の酒が味わえます。
やや小さめのおちょことなります。

CARTE DES VINS

< VIN ROUGE >

	bouteille	demie	verre
Saint Emillion, 2018	29 €	16 €	
Graves Château Pouyanne	23 €	13 €	
Côte de Rhône Saveurs du Rhône 2021	23 €	13 €	6 €
Morgon <Domaine roche Saint-Jean>	28 €	16 €	
Saumur Champigny Cuvée Impériale	21 €	12 €	5 €

< VIN ROSE >

Tavel rosé	22 €	12 €	
Rosé de Provence, <Saint – Esprit >	21 €	12 €	5 €

< VIN BLANC >

ALSACE SYLVANER	20 €	11 €	4 €
Touraine Sauvignon domaine de la Renne (Loire)	20 €	11 €	5 €
Bourgogne Aligoté	21 €	12 €	5 €
Chablis	26 €		
Sancerre blanc Dom . H Brochard	27 €	16 €	7 €

< VIN EN PICHET >

	(50cl)	(25cl)
Vin Rouge en pichet (Beaujolais village)	10 €	5 €
Rosé en pichet (côtes de Provence)	10 €	5 €
Vin Blanc en pichet (Sauvignon côtes de Duras)	10 €	5 €
