

APERERO



= VEGAN



= PRESENCE DE
GLUTEN

- Chips Wasabi nori** 100gr 3€00
- Cacahuètes au wasabi** 130gr 2€50
- Rice cracker** 100gr 2€50

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz nature** 2€20
- Riz vinaigré** 2€70
- Soupe Miso** 3€00 Végétarienne
A demander
- Edamamé** 3€20
- Salade d'algues** 3€20
- Salade de saison** 3€20
- Salade de chou** 3€20
- Onigiri thon ou saumon** 3€00

PLATS

- Kara-agë** 唐揚げ poulet mariné frits 8€60
- Agé-tofu** 揚げ豆腐 tofu frits, sauce miso 8€60
- Ebi-fry** 海老フライ gambas frits (6 pièces) 8€90
- Shoyu Ramen** 醤油ラーメン bouillon de soja, pâte & porc 11€00
- Un Plat différent chaque semaine (voir l'affiche sur le mur)

MENU BENTO 16€90

Servi avec du riz, 2 salades du jour, 1 soupe miso, 1 friture ci-dessous

- Kara-agë** 唐揚げ poulet mariné frits
- Agé-tofu** 揚げ豆腐 tofu frits, sauce miso
- Ebi-fry** 海老フライ gambas frits (6 pièces)

MENU PIQUE-NIQUE 9€80

- 2 Onigiris au choix (thon cuit mayo, saumon cuit sésame)
+ 1 Taiyaki au choix (haricot rouge, crème pâtissière choco)
1 canette de thé froide 30cl au choix (thé jasmin, oolong, litchi)
ou 1 évian 50cl ou 1 perrier 33cl

SUSHIS A LA CARTE

NIGIRI

(servis par 2 pièces)

- Daurade** 5€10
- Crevette** 4€70
- Anguille** 5€10
- Inari (tofu)** 4€00
- Saumon** 4€40
- Thon** 4€70

CALIFORNIA

(servis par 6 pièces)

- Saumon, fromage** 6€00
- Thon cuit, concombre** 5€70
- Concombre, Avocat, salade** 5€70
- Carpaccio bœuf Fromage, pesto** 7€20
- Saumon avocat** 5€70
- Thon avocat** 6€30

MAKI

(servis par 6 pièces)

- Thon cuit** 5€00
- Avocat** 4€20
- Concombre** 4€20
- Fromage ciboulette** 4€70
- Saumon** 4€70
- Thon** 5€20

SASHIMI

(servis par 6 pièces)

- Saumon** 6€80
- Thon** 7€20

CHIRASHI Poisson cru sur bol de riz vinaigré

(supplément avocat 1€)

- Saumon** 14€90
- Assortiment de poissons** 15€90
- Thon** 15€90

PLATEAU SUSHI



SAKURA 桜 16€90 (1 personne)

Nigiri : 2 saumon, 1 crevette, 1 inari
Maki : 6 thon
California : 6 saumon fromage

UMÊ 梅 38€20 (2 personnes)

Nigiri : 4 saumon, 2 thon, 2 daurade
Maki : 6 saumon, 6 concombre
California : 6 thon avocat, 6 saumon fromage



TAKE 竹 58€90 (3 personnes)

Nigiri : 3 saumon, 3 thon, 3 daurade, 3 crevette
Sashimi : 3 saumon, 3 thon
Maki : 6 saumon, 6 avocat
California : 6 saumon fromage, 6 thon avocat, 6 thon cuit concombre

MASTU 松 84€40 (4 personnes)

Nigiri : 4 saumon, 4 thon, 4 daurade, 4 crevette, 4 anguille, 4 inari
Sashimi : 4 saumon
Maki : 6 saumon, 6 thon, 6 concombre
California : 6 thon avocat, 6 saumon avocat, 6 carpaccio bœuf fromage pesto

MENU ENFANTS 9€80

6 Maki saumon ou 4 Kara-agë
+ riz
+ 1 Taiyaki au choix
+ Cocktail multifruit BIO ou évian

DESSERTS

- Daifuku mochi** unité 3€00
- sésame / yomogi
- Mochi glacé** 2 pièces au choix 4€50
- thé vert / chocolat coco
- Framboise / yuzu / litchi / fruit de la passion
- Taiyaki** unité (farine de riz) 3€00
- haricot rouge / crème pâtissière & chocolat noir
- Dessert du moment** 3€50
- Salade de fruits de saison** 3€50
- Smoothie** fraise & banane 3€50

BOISSONS FROIDES

Evian 50 cl	1€80
Perrier 33 cl	1€80
ZERO Eau pétillante yuzu & clémentine BIO 33 cl	2€80
Cola BIO 33 cl	2€80
Cocktail de fruits orange, pomme, abricot, banane BIO 25 cl	2€60
Jus de pomme BIO 25 cl	2€60
Ramuné limonade 20 cl	3€00
Ramuné fraise 20 cl	3€00
Ramuné litchi 20 cl	3€00
Thé jasmin 30 cl	1€90
Thé au litchi 30 cl	1€90
Thé Oolong 30 cl	1€90

BOISSONS CHAUDES

Thé Japonais BIO Kukicha - Genmaicha - Houjicha	1€50
Thé Macha BIO (uniquement sur place)	3€50
Café BIO	1€50

ALCOOLS



Bière Asahi
33 cl (5,2%) 3€50



Bière Kirin
33 cl (5%) 3€50



Umeshu Ozeki Nigori
au verre 10 cl
(12.5%) 4€40

Saké du moment
au verre 10 cl
4€90



Saké Kubota Senju
polissage 55% 30 cl (15%) 11€90
sec léger, doux et onctueux
à déguster froid, tiède, chaud



Saké Sayuri nigori
polissage 55% 30 cl (12.5%) 11€00
Rafraîchissant, moelleux, fruitées



Saké Katoukichibée Born
polissage 50% 30 cl (15%) 12€90
arômes riches, saveurs douces



Saké Ozeki Hana Awaka
25 cl (6.8%) 10€90
Saké pétillant, rafraîchissant



Saké atelier du saké
polissage 50% 50 cl (17.5%) 20€00
Très net, fruité à déguster froid



Umeshu Ozeki
70 cl + prune (14.9%) 32€00
Liqueur de prune



Whisky Fujisan
70 cl (40%) 86€00
Blended



Whisky Yoichi
70 cl (45%) 74€00
Single mat en fût de chêne



Rhum Ryoma
70 cl (40%) 69€00
7 ans en fût de chêne