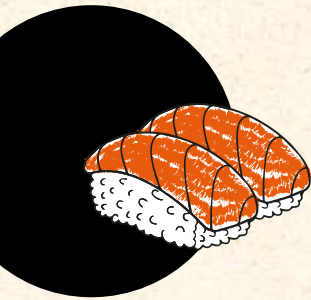




COFFEE
& SUSHI

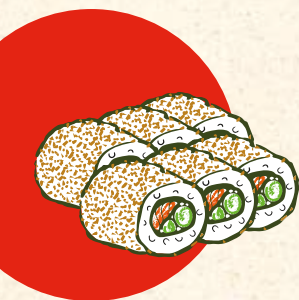




Sushis x2

Sushi classique, boule de riz avec tranche de poisson frais

Saumon	4€
Saumon braisé teriyaki	4.50€
Thon cru rouge	4€
Thon braisé (ponzu)	4.70€



Onions rolls x6

Feuille d'algue recouverte de riz, avec garniture au choix

Saumon, avocat	5.50€
Saumon, cream cheese	5.40€
Saumon, avocat, cream cheese	5.90€
Saumon, kiwi	5.50€
Thon, avocat	5.50€
Thon, ananas	5.50€
Crevette, avocat	5.20€
Poulet mayonnaise, avocat	5.20€
Poulet, cream cheese	4.90€
Foie gras confit d'oignons	6.90€

(Options miel et oignons frits)



Makis x6

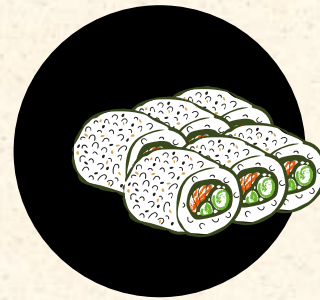
Feuille d'algue enroulée, garnie de riz

Saumon	4.50€
Avocat	3.90€
Avocat, cream cheese	4.20€
Thon cuit mayonnaise	4.90€
Thon cru épicé	4.90€
Poulet mayonnaise	4.20€
Crevette coriandre	4.90€



California rolls Signature x8

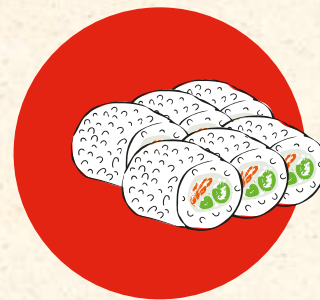
Saumon avocat recouvert de tranches de saumon et thon, sauce teriyaki	8.90€
Foie gras confit d'oignons et brisure de châtaigne recouvert de chutney de figue (Sauce balsamique et sésame)	9.90€



California rolls x6

Feuille d'algue recouverte de riz, avec garniture au choix

Saumon, avocat	5.50€
Saumon, cream cheese	5.50€
Saumon, avocat, cream cheese	5.90€
Saumon, kiwi	5.50€
Thon, avocat	5.50€
Thon, ananas	5.50€
Crevette, avocat	5.20€
Poulet mayonnaise, avocat	5.20€
Poulet, cream cheese	4.90€
Foie gras confit d'oignons	6.90€



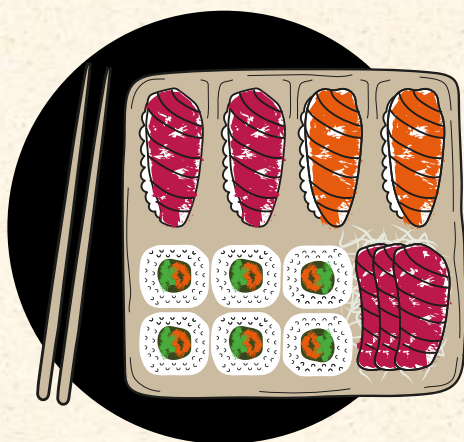
White rolls x6

Rouleau de riz sans feuille d'algue avec garniture au choix

Saumon, cream cheese	5.50€
Thon cuit mayonnaise, avocat	5.50€
Crevette coriandre, avocat	5.50€
Poulet, cream cheese	4.90€

■ NOS PLATEAUX ■

[Sides au choix entre choux et miso]



Plateau sushis x8 14.50€

- Saumon x8
- Thon x8
- Ou
- Saumon x4 / thon x4

Plateau full makis 12.90€

- Makis saumon x2
- Makis avocat, cream cheese x2
- Makis thon cuit, mayonnaise x2
- Makis crevette x2

Plateau découverte 15.50€

- Sushis saumon x2
- Sushis thon x2
- Sashimis x3
- California saumon, avocat x6

Plateau oignons 14.90€

- California poulet, avocat, oignons frits x6
- California crevette, avocat, oignons frits x6
- California saumon, avocat, cream cheese, oignons frits x6

Plateau saumon duo 24.90€

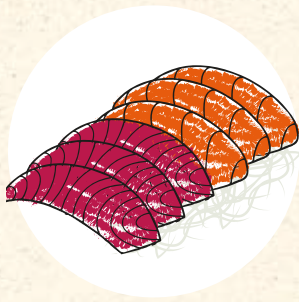
- Sushis saumon x4
- Sushis saumon x4
- Makis saumon x6
- California saumon, avocat, oignons frits x6
- California saumon, cream cheese x6

Plateau medley 25.90€

- Sushis saumon x3
- Makis saumon x3
- Makis avocat, cream cheese x3
- California saumon, avocat, cream cheese x6
- California oignons frits, saumon, avocat x6
- White Rolls saumon, cream cheese x6

Plateau full cheese 14.50€

- White Rolls saumon, cream cheese x6
- Maki avocat, cream cheese x6
- California saumon, cream cheese, oignons frits x6



Sashimi

Tranches de poissons crus sur lit de navet blanc

Saumon

(Coriandre, cébette)

6 pièces 7.90€

12 pièces 14.50€

Thon

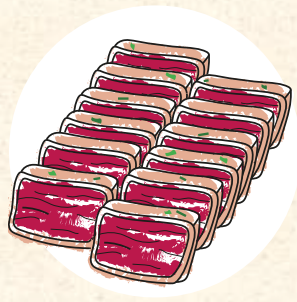
(Ciboulette, cébette)

6 pièces 7.90€

12 pièces 14.50€

Supplément : 0.50€

Avocat, cream cheese, oignons, miel



Tataki

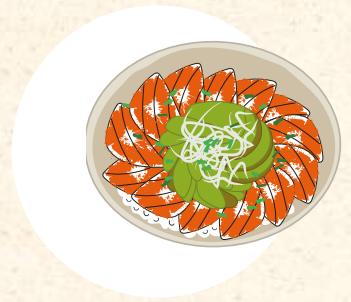
12 tranches de poissons braisés, mi-cuits

Saumon braisé 14.90€

(sauce teriyaki, oignons rouges, coriandre, cébette)

Thon braisé 14.90€

(sauce balsamique, ciboulette, oignons rouges, cébette)



Chirashi

Bol de riz vinaigré recouvert de carpaccio de poissons crus

• **Saumon** 14.90€

(cébette, sésame, coriandre)

• **Thon** 14.50€

(ciboulette, coriandre, cébette)

Supplément : 0.50€

Avocat, cream cheese, oignon frit, miel

Pokebowl



Thon sauce balsamique 14.90€

Base : thon, avocat, chou blanc, chou rouge, carotte, edamames, oignons rouges, cream cheese, oignons frits, ananas, cébette, sésame

Saumon teriyaki 14.50€

Base : saumon, avocat, chou blanc, chou rouge, carotte, edamames, oignons rouges, cream cheese, oignons frits, kiwi, cébette, sésame

Saumon teriyaki braisé 14.90€

Base : saumon, avocat, chou blanc, chou rouge, carotte, edamames, oignons rouges, cream cheese, oignons frits, kiwi, cébette, sésame

Poulet paprika 13.90€

Base : poulet, avocat, chou blanc, chou rouge, carotte, edamames, oignons rouges, cream cheese, oignons frits, cébette, noix

Crevette paprika citron 12.90€

Base : crevettes, avocat, chou blanc, chou rouge, carotte, edamames, oignons rouges, cream cheese, oignons frits, citron vert, cébette, sésame

Veggie (tofu mariné et braisé au paprika) 11.90€

Base : tofu, avocat, chou blanc, chou rouge, carotte, edamames, oignons rouges, oignons frits, ananas, cébette, noix et sésame

Brochettes et plats chauds

Pavé de saumon à la plancha 14.90€

(servi avec riz et salade de chou)

Yakitori poulet teriyaki x3 7.90€

(servi avec riz)

Yakitori saumon teriyaki 7.90€

(servi avec riz)

Yakitori bœuf-gouda x3 7.90€

(servi avec riz)

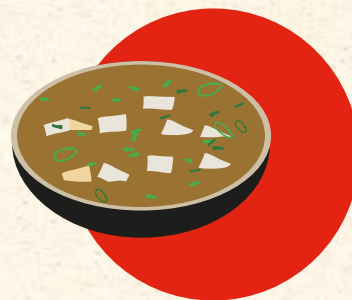
■ ENTRÉES ■

Gyozas 5 légumes x5	4.90€
Gyozas crevettes x5	6.20€
Mini bol crevettes x5 marinées au paprika	5.20€
Citron, coriandre, ail et tomates cerises. Servi sur riz.	
Mini bol St-Jacques panées x7	6.90€
Sauce sweet chili	
Mini bol crevettes tempura x3	4.90€
Sauce sweet chili	
Mini bol crevettes tempura x6	8.90€
Sauce sweet chili	



■ SIDES (ACCOMPAGNEMENTS) ■

Salade de chou blanc (sauce à base de mayonnaise)	2.70€
Salade de chou rouge (sauce vinaigrette sésame)	2.80€
Salade wakame (salade d'algues)	4€
Soupe miso (bouillon + tofu + poireaux + algues)	3€
Bol de riz vinaigré	2.50€



Dans toutes nos recettes :

- les crevettes sont accompagnées de coriandre et de citron
- le thon cuit est accompagné de mayonnaise

■ NOS DESSERTS MAISON ■

Layers cake — Red velvet	4.20€
Layers cake — Thé matcha	4.90€
Layers cake — Carrot cake	5.50€
Cheese cake du moment	4.50€
Panna cotta du moment	5.50€
Tiramisu	5.50€
Muffins	3.70€
Gyozas pommes x5	4.70€
servis avec « sucre cannellé » ou sauce au caramel et noix	
Mochi glacée x2	4.90€
parfum : cacao pépite de chocolat, caramel beurre salé, mangue, cerise, pistache	



LES BOISSONS

Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola cherry, Coca-cola zero, 1.80€ Fanta orange, Fanta citron, Orangina, Oasis tropical, Oasis pomme cassis, Lipton Ice Tea, Liptonic, Perrier.	
Ramune (Limonade japonaise) 3.20€	
Ramune litchi 3.50€	
Ramune prune 3.70€	
Thé glacé au litchi 4.20€	
Ginger beer (boisson pétillante au gingembre sans alcool) 4.20€	
Mangajo Yuzu et Citron japonais (Détox rafraîchissant) 3.90€	
Mangajo Thé vert et Grenade (Double détox) 3.90€	
Mangajo Thé vert et Baie de Goji (antioxydant) 3.90€	

Boissons chaudes

Ristretto 1.40€ Le ristretto est un espresso court	
Espresso (Café court) 1.70€	
Double espresso 3€	
Café long 2€	
Capuccino 2.50€	
Macchiato 2.50€ Café espresso surmonté d'une petite couche de mousse de lait	
Latte macchiato 3€ Le latte macchiato est une boisson chaude réalisée à partir d'un espresso, de lait chaud et de mousse de lait.	
Chocolat chaud maison 3€	
Thé Comptoirs Richard 2.50€ Variétés au choix	

Vins

Vin Oroya 12% 15.90€ Parfait avec des sushis. Oroya est le fruit du travail de l'œnologue japonaise Yoko Sato et du coupage de trois cépages : l'airen, le macabéo, le moscatel. Robe jaune citron, arôme de pêches et de pommes.	
---	--

Bières

Bien que le saké soit sans doute vu comme l'alcool japonais le plus typique, la bière est en fait l'alcool le plus populaire du Japon. Certaines des meilleures brasseries au monde sont japonaises, comme Asahi, Suntory et Kirin.

Cuedo Beniaka Ale 7% 5.90€ Brassée à base de patates douces Kintoki grillées, de la région de Saitama	
Cuedo Shiro Ale 5,5% 5.50€ Bière blanche légère aux arômes de bananes à la mousse fine	
Kirin 5% 3.90€ Brassée à base du meilleur malt sélectionné avec soin, selon la méthode de brassage Shibori d'Ichiban (la bière est produite à base d'une seule pression des ingrédients), cette bière est aussi douce et parfumée que possible.	

Saké

Sho Chiku Bai junmai Ginjō 15% 12.90€ Saké sec, délicat et fruité. Texture douce et rafraîchissante. Idéal en accompagnement des sushis, sashimis ou bien à l'apéritif.	
Saké pétillant Shirakabegura Mio 5% 6.90€ Un saké aussi joli que délicieux. Ce saké présenté dans une bouteille bleue élégante a été produit selon la méthode de brassage traditionnelle, n'utilisant que du riz japonais, du koji de riz pour la fermentation, de l'eau fraîche et un peu de gaz. Il possède un arôme sucré unique et une saveur fruitée rafraîchissante qui vont très bien avec les bulles. À déguster très frais ou glacé quelle que soit l'occasion.	

