

## Assortiment de SUSHIS



**UME 15.00**

(4 Nigiris et 10 makis)



**TAKE 18.00**

(12 Nigiris)



**FUJI 19.80**

(7 Nigiris et 8 tranches de sashimi)



**MATSU 45.00**

(18 nigiris et 12 makis) \*pour 2~3 pers



**FUNAMORI 25.00**

(6 Nigiris, 7 makis et 10 tranches de sashimi)

\*Convient pour une entrée de 2 pers

## SASHIMI (Poisson cru / Raw fish)



**Petit Saumon 6.00**

(5 pièces)



**Assortiment 17.00**

(15 pièces)



**SAUMON 10.80**

(10 pièces)



**THON 13.30**

( 10 pièces)

### CHIRASHIZUSHI

- ✿ SAUMON 13.80
- ✿ MIX 15.00  
(Thon et saumon)



### Nigirizushi 2 pièces

- ✿ Thon / Tuna 3.50
- ✿ Saumon / Salmon 2.80
- ✿ Daurade / Sea bream 3.00
- ✿ Crevette / Shrimp 3.50

### INARIZUSHI

**2.50**



## URA MAKIZUSHI (8 pièces)

Spicy sauce 0.10



### SPICY TUNA

7.80

(Thon, Avocat, Sauce épicée /  
Tuna, Avocado, spicy sauce)



### SAUMON SPECIAL

8.80

(Saumon, Concombre /  
Salmon, Cucumber)



### ⓪VEGETABLE

7.50

(Avocat, Concombre, Carotte /  
Avocado, Cucumber, Carrot)



### ⓪PEPPER GRILL

7.80

(Poivron grillé, Avocat /  
Grilled pepper, Avocado)



### SAUMON -AVOCAT

8.00

(Saumon, Avocat /  
Salmon, Avocado)



### CALIFORNIA ORIGINAL

8.60

Surimi, Avocat, œufs de poisson volant  
/ Crabstick, Avocado, flying fish roe)

## GROS MAKIZUSHI (4 pièces)



### CALIFORNIA 4.50

(Surimi, Avocat /  
Crabstick, Avocado)



### ALASKA 4.50

(Saumon, Avocat /  
Salmon, Avocado)

## PETIT MAKIZUSHI (6 pièces)



### PETIT MAKI 4.50

- ❁ SAUMON (Saumon / Salmon)
- ❁ TEKKA (Thon / Tuna)
- ❁ ⓪AVOCAT (Avocado)
- ❁ ⓪KAPPA (Concombre / Cucumber)



### SOJA MAKI 5.00

- ❁ AVOCAT et SAUMON
- ❁ ⓪VEGETABLE

## TEMAKIZUSHI



### NORITEMAKI 4.50

- ❁ TEMAKI CALIFORNIA
- ❁ TEMAKI ALASKA
- ❁ TEMAKI SAUMON



### SOJA TEMAKI 5.00

- ❁ TEMAKI SOJA SAUMON
- ❁ TEMAKI SOJA ALASKA
- ❁ ⓪TEMAKI SOJA PEPPER

## Hors-d'oeuvres – Appetizers

☑=végétarien



☑EDAMAME 5.70

(Fèves de soja vert/  
Green soybeans)



☑GANMO 8.00

(TOFU et légumes en friture/  
Fried TOFU curd and vegetables)



☑HIJIKI 6.00

(Algues HIJIKI mijotées/  
Simmered HIJIKI seaweed)



AGEDASHI 8.00

(TOFU frit à la sauce japonaise /  
Fried bean curd in Japanese sauce)



KAKIAGE avec sel au matcha 7.50

(Beignets de légumes et calamars /  
Fried vegetables and squid)



☑WAKAMESU 5.00

(Marinade d'algues WAKAME /  
Marinated WAKAME seaweed)



KAÏSEN salade  
13.00

(Fruits de mer /  
Seafood)



SATSUKI salade  
10.00

(Surimi et WAKAME /  
Crabstick and WAKAME)



☑TOFU salade  
6.50

(TOFU et algues /  
TOFU and seaweed)



☑MIX salade  
5.00

(Petite Salade composée /  
Small green salad)

## RIZ et SOUPE – RICE and SOUP



☑Riz nature 2.00  
/ RICE



Soupe MISO  
/ MISO Soup

S 2.00 M 4.20



ONIGIRI 2.20

(Boule de riz / Rice ball)

Au choix

🌸KONBU (Algues / Seaweed)

🌸OKAKA (Bonite / Bonito)

🌸UME (Prune confite / plum)



## NOUILLES – NOODLES

*Au choix: UDON (farine de blé) ou SOBA (farine de sarrasin)*  
*Free of choice: UDON (wheat noodles) or SOBA (buckwheat noodles)*



**TEMMORI 20.00**

(Beignets de gambas et de légumes /  
Prawn and vegetable fritters)



**EBITEN 14.00**

(2 Beignets de gambas /  
2 Prawn fritters)



**KITSUNE 10.30**

(TOFU frit /  
Deep-fried bean curd)



**WAKAME 10.30**

(Algues WAKAME / WAKAME seaweed)



**Ⓢ VEGETABLE UDON 18.00**

(Navet râpé et beignets de légumes avec sauce soja /  
Grated radish and vegetable fritters with soy sauce)

## DONBURI (Riz garni – Over rice)

*Servi avec Soupe MISO / with MISO soup*



**TENDON 15.30**

(Beignets de gambas et de légumes /  
Prawn and vegetable fritters)



**KATSUDON 18.00**

(Porc pané avec omelette /  
Pork cutlet with omelette)



**TORITERIDON 13.30**

(Poulet grillé à la sauce TERIYAKI /  
Grilled chicken in TERIYAKI sauce)



**GYUDON 16.00**

(Bœuf mijoté à la sauce japonaise /  
Beef simmered in japanese sauce)

## VIANDE – MEAT

🌱=végétarien



**BŒUF AMIYAKI 17.00**  
(Entrecôte de bœuf grillée /  
Wire-grilled beef)



**YAKITORI 15.00**  
(5 Brochettes de poulet /  
Grilled chicken skewers)



**TORITERI 12.50**  
(Poulet grillé à la sauce TERIYAKI /  
Grilled chicken in TERIYAKI sauce)

## TEMPURA



**TEMPURA 17.00**  
(Beignets de gambas et de légumes /  
Prawn and vegetable fritters)



🌱**YASAI TEMPURA 10.50**  
(Beignets de légumes /  
Vegetable fritters)



**EBI TEMPURA 10.30**  
(3 Beignets de gambas /  
3 Prawn fritters)

## POISSON CUIT – FISH



**GUINDARA 21.00**  
(MERLU mariné au MISO et grillé /  
Grilled hake marinated in MISO)



**SAUMON 15.00**  
(SAUMON mijoté au MISO /  
Salmon simmered in MISO)



**TONKATSU 15.50**  
(Porc pané /  
Pork cutlet)

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES  
NET RATES DRINKS NOT INCLUDED

## MENU SATSUKI 33.00

### “ WAKAMESU ”

(Marinade d'algues WAKAME / *Marinated WAKAME seaweed*)

### “ TEMPURA MORIAWASE ”

(Beignets de gambas et de légumes / *Prawn and vegetable fritters*)



### “ ❀ BŒUF AMIYAKI ” OU/OR “ ❀ Assortiment de SUSHIS ”

(Entrecôte de bœuf grillée / *Wire-grilled beef*)

(7 nigiri et 4 gros maki)

avec un bol de riz et soupe miso

et soupe miso

### “ GLACE MATCHA / *GREEN TEA ICE CREAM* ”

## MENU SUKIYAKI 27.00 par pers. (MINI 2 pers.)

### FONDUE JAPONAISE SPECIALITE

#### “ EDAMAME ”

#### “ BŒUF et LEGUMES cuits à la sauce japonaise ”

avec bols de riz et œuf cru



Une marmite spéciale en fonte appelée *sukiyaki-nabe*, est placée au centre de la table avec la sauce *warishita*. Chacun fait cuire les aliments de son choix dans la marmite puis les trempe dans un petit récipient individuel dans lequel un œuf a été cassé et battu. Le *sukiyaki* est très apprécié par les Japonais, c'est un plat de famille très gustatif.



## MENU - SET MENU

(1 entrée + 1 plat principal / 1 appetizer + 1 main dish)

### “ Hors-d'oeuvre (au choix) / Appetizers (free of choice) ”



- ✿ **WAKAMESU** (Marinade d'algues WAKAME / **Marinated WAKAME seaweed**)
- ✿ **EDAMAME** (Fèves de soja vert / **Green soybeans**)
- ✿ **HIJIKI** (Algues HIJIKI mijotées / **Simmered HIJIKI seaweed**)
- ✿ **PETIT SASHIMI SAUMON 5pcs** (Saumon cru / **Raw salmon**)
- ✿ **TEISYOKU SET** (Petit WAKAMESU & Soupe MISO / **Small WAKAMESU & MISO Soup**)

### “ Plat principal (au choix) avec un bol de riz \*sauf SUSHI / Main dish (free of choice) with rice \*except SUSHI ”



**TEMPURA 22.00**

(Beignets de gambas  
et de légumes /  
**Prawn and vegetable fritters**)



**BŒUF AMIYAKI 22.00**

(entrecôte de bœuf grillée /  
**Wire-grilled beef**)



**YAKITORI 20.00**

(4 Brochettes de poulet /  
**4 Grilled chicken skewers**)



**TONKATSU 20.50**

(Porc pané /  
**Pork cutlet**)



**SUSHI 21.00**

(7 nigiris et 4 gros makis)



**SASHIMI 22.00**

(15pcs de poisson cru /  
**15pcs of raw fish**)



**SAUMON 20.00**

(Saumon mijoté au miso /  
**Salmon simmered in miso**)



**GUINDARA 26.00**

(Merlu mariné au miso et grillé /  
**Hake marinated in miso  
and grilled**)

## Apéritifs

Cocktail SATSUKI <12cl>	5.00
UMESHU (Vin de prune verte / Plum wine) <12cl>	5.00
SHOCHU (Alcool d'orge) <4cl>	5.00
Kir <12cl>	5.00
Ricard <4cl>	5.00
Whisky JAPONAIS ~TAKETSURU~ <4cl>	8.00
Whisky J&B <4cl>	5.00

## Boissons froides / chaudes

### Cold and hot drinks

Bière Kronenbourg 1664 <25cl>	3.50
Bière japonaise KIRIN <33cl>	4.50
Bière Mont-Blanc <33cl>	5.00
Evian <1L>	5.00
Evian <50cl>	3.20
Badoit <1L>	5.00
Badoit <50cl>	3.20
Perrier <33cl>	3.20
Coca Cola <33cl>	3.20
Coca light <33cl>	3.20
Ramuné <20cl>	3.70
Limonade <25cl>	3.20
Orangina <25cl>	3.00
Thé japonais / Japanese tea (Théière / Tea pot)	3.20
Café expresso	1.70
Café au lait	3.20
Jus de Fruit / Fruit juices <25cl>	3.20
- Orange - Pomme - Abricot / -Orange - Apple - Apricot	