

SUSHI BAR & GRILL

# MENU

**OUVERTURE**  
12H00 - 15H00  
19H00 - 22H30

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

MARTINI ROUGE/BLANC/ROSE 6CL	7
GET 27 6CL	7
GIN TONIC 25CL	7
WHISKY 4CL (SOFT +3€)	7
VODKA 4CL (SOFT +3€)	7
TI-PUNCH CLEMENT 5CL	8
RHUM VIEUX JM 4CL	10
KIR 15CL	8
KIR ROYAL 15CL	12
COUPE DE CHAMPAGNE 15CL	10
CHAMPAGNE 75CL	60

### BIÈRES

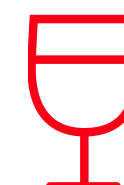
BIÈRE JAPONAISE KIRIN 33CL	6
BIÈRE JAPONAISE ASHAI 33CL	6
PRESSION LORRAINE 25CL	
OU MONACO 25CL	5
PRESSION LORRAINE 50CL	
OU MONACO 50CL	8
DESPERADOS RED 33CL	6

### SOFTS

JUS DE FRUITS 25CL	4
COCA OU COCA ZERO 50CL	5
SPRITE, ORANGINA 50CL	5
ICE TEA PECHE 50CL	5
EAU PLATE 1L	4
EAU GAZEUSE 75CL	5

### VIN AU VERRE 12CL 6

BLANC, ROUGE, ROSE



### NOTRE SELECTION DE VINS 75CL

ROUGES

CAHORS MATAYAC 21	21
Sud Ouest - Malbec	
CHATEAU RICAUD 23	23
Côtes de Blaye	
DOMAINE DUBOIS 35	35
Bourgogne - Haute Côte de Nuit	
VIN DU MOMENT 25	25

BLANCS

LES FUMÉES BLANCHES 20	20
Sud-Ouest - Côte de Gascogne	
ENTRE DEUX MERS 21	21
Bordeaux	
VIN DU MOMENT 23	23

ROSÉS

PINK DE KRESSMAN 20	20
Bordeaux	
CHATEAU CAVALIER 27	27
Côte de Provence	
VIN DU MOMENT 25	25

### BOISSON DU MOMENT

SOFT OU ALCOOLISÉE, DECOUVREZ  
LA BOISSON DU MOMENT  
SELECTIONNÉE POUR VOUS

### SAKÉS



SHO CHIKU BAI-25CL 14	14
Le saké traditionnel servi en carafe.	
KIMOTO JUNMAI-12CL/50CL 10/32	10/32
Goût profond et douces saveurs de riz.	
Complexe mais doux et moelleux.	
NAMA RIHAKU "CARO"-12CL/72CL 13/48	13/48
Minéral, légère astringence. Belle robe rose	
pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et	
enveloppant le palais.	
ANAMATO KURO-KOJI-12CL/50CL 13/38	13/38
Fabriqué avec du Koji noir. Il développe des	
arômes puissants de noix grillées et se diffuse	
pleinement en bouche.	
HOMARE KIRIN JUNMAI-12CL/50CL 13/42	13/42
Arômes de melon, sec et délicat à la fois.	
Parfait avec les sashimis.	
TOKUBETSU JUNMAI-12CL/72CL 13/48	13/48
Frais et léger. Arômes de pomme, fruits de la	
passion et mangue, contrebalancés par des	
notes de riz. Équilibré et moelleux modéré.	

### WHISKIES JAPONAIS

NIKKA FROM THE BARREL 4CL 12	12
Le meilleur blend de sa génération.	
NIKKA PURE MALT BLACK 4CL 14	14
Complexe, vif, fruité et épicé.	
NIKKA MIYAGIKYO 4CL 14	14
Ferme et ample en bouche.	

### BOISSONS CHAUDES



ESPRESSO 2.5	2.5
CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCCINO 3.5	3.5
THE VERT SENCHA OU JASMIN 3.5	3.5

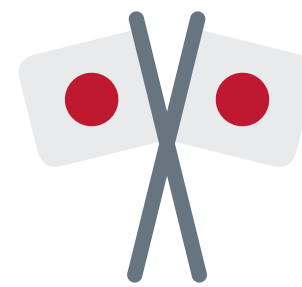
## ENTRÉES

<b>SALADE DE CHOU</b>	3.5
Chou blanc mariné au vinaigre de riz	
<b>SALADE DE WAKAME</b>	6
Salade d'algues assaisonnée au sésame	
<b>SOUPE MISO</b>	4
Bouillon de pâte de miso (haricots de soja fermentés)	
<b>GYOZA LEGUMES</b>	6.5
Raviolis japonais grillés - 5p	
<b>GYOZA POULET</b>	7
Raviolis japonais au poulet grillés - 5p	
<b>KARA AGE DE POULET</b>	6.5
Morceaux de blanc de poulet frits à la japonaise - 5p	
<b>TEMPURA CREVETTES</b>	8
Queues de crevettes panées à la japonaise - 3p	
<b>ASSORTIMENT TEMPURA</b>	13
Tempura de légumes et de crevettes - 8p	
<b>TARTARE JAPONAIS</b>	12
Saumon	
Saumon / Saint Jacques	
<b>TRIO DE CARPACCIO</b>	14
Saumon, thon et poisson blanc accompagné de sauce Ponzu	



## FUJI SPÉCIAL

<b>EBITEEN</b>	12
URA MAKI de crevette frit, ciboule, avocat, mayonnaise - 8p	
<b>SPECIAL MAKI SAUMON</b>	12
URA MAKI de saumon frit à la sauce piquante - 8p	
<b>KATSUOBUSHIMAKI</b>	15
Thon cuit, cream cheese, oignon pays frit, sauce aigre douce et soja sucrée, bonite séchée, sésame - 8p	
<b>SPECIAL UNAGI</b>	15
URA MAKI d'anguille fumée, ciboule, crevette frite, avocat, œufs de poisson et sauce épicée - 8p	
<b>CRUNCHEESE</b>	15
USO MAKI de fromage frais en tempura et tartare de saumon, thon ou crevette - 10p	
<b>HOT ROLL</b>	13
Saumon, crevette et fromage frais enroulés dans une algue et frits en tempura	



### SPÉCIALITÉ DU MOIS

Chaque mois un plat phare concocté par le chef. Renseignez vous auprès de nos serveurs.

16

## LES SUSHIS

### LES USO MAKI - 6P

Feuille d'algue à l'extérieur / Riz à l'intérieur

MAKI SAUMON	5.5
MAKI THON	6
MAKI CONCOMBRE-FROMAGE FRAIS	4.5
MAKI AVOCAT	4.5

### LES URA MAKI - 8P

Feuille d'algue à l'intérieur / Riz à l'extérieur

ROLL CHICKEN Poulet frit et mayonnaise épicée	7
ROLL SPICY SALMON Saumon cru et mayonnaise épicée	7
ROLL SPICY TUNA Thon cru et mayonnaise épicée	8
SAUMON AVOCAT Saumon cru, avocat	8
CREVETTE AVOCAT Crevette cuite et avocat	8
SMOCHEE Saumon, concombre, fromage frais et tranche de saumon fumé autour	10

### LES NIGIRI - 2P

Portions de riz vinaigré et poisson

SAUMON	4
THON	4.5
CREVETTE	4.5
POISSON BLANC	4
ANGUILLE FUMÉE	6

### SASHIMI - 8P

Fines tranches de poisson

SAUMON	12
THON	13
POISSON BLANC	8
ASSORTIMENT POISSONS ET CREVETTES -15P	18.5

### CHIRACHI- 12P

Grand bol de riz vinaigré  
et sashimi de poisson

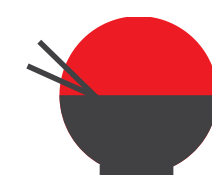
SAUMON	16
SAUMON - THON	18

### TATAKI- 10P

Tranches de sashimi juste saisies  
avec des épices

SAUMON	14
THON	15

## ACCOMPAGNEMENTS



RIZ THAÏ	2
RIZ BLANC VINAIGRÉ Servi froid	2.8
LÉGUMES SAUTÉS	2.5

## LES PLATS CHAUDS

### BROCHETTES YAKITORI

Brochettes snackées servies par paire  
avec sauce yakitori

BOEUF	9
BOEUF-FROMAGE	8
POULET	8
SAUMON	10
CREVETTE	9

### WOKS

Nouilles et légumes sautés

POULET	13
BOEUF	15
CREVETTES	17
MIX	18

### POULET TERIYAKI

Émincé de poulet sauté à la sauce teriyaki 15  
et au sésame. Servi avec du riz thaï.

### SAUMON TERIYAKI

Saumon grillé et sauce teriyaki, accompagné  
de légumes sautés et riz blanc vinaigré. 21



## LES PLATEAUX



**SERVIS AVEC 1 SOUPE MISO ET  
1 SALADE DE CHOU**

### SETO - 10 PIÈCES 16

2 nigiri saumon  
2 nigiri thon  
2 nigiri crevette  
4 saumon avocat

### OSAKA - 12 PIÈCES 19

2 nigiri saumon  
2 nigiri thon  
2 nigiri crevette  
2 nigiri poisson blanc  
4 saumon avocat

### TOKYO - 14 PIÈCES 19

4 nigiri saumon  
4 nigiri thon  
6 maki thon ou saumon

### KYOTO - 19 PIÈCES 22

9 nigiri saumon  
4 sashimi saumon  
6 maki saumon



## LE SPÉCIAL

### HIROSHIMA - 36 PIÈCES

**SERVI AVEC 2 SOUPES MISO  
ET 2 SALADES DE CHOU**

4 nigiri saumon  
4 nigiri thon  
2 nigiri crevette  
2 sashimi thon  
2 sashimi saumon  
2 sashimi poisson blanc  
6 maki saumon  
6 maki concombre fromage frais  
8 saumon avocat

**48**

## LES DESSERTS



NEMS CHOCOLAT BANANE	7
CRÈME BRULÉE THÉ VERT	7
BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE ET COULIS CAMEL	7.5
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS	8.5
MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE VANILLE	8.5

\*\*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande auprès de nos serveurs.\*\*

