

ENTREES

NEMS FRITS AU PORC (4 pièces) Servi avec salade et menthe fraîche	7.50 €
GYOZA POULET LEGUMES (4 pièces) Raviolis japonais poêlé au poulet et légumes	7.50 €
TEMPURA GREVETTES ET LEGUMES Beignets de crevettes et légumes	13.00 €
TEMPURA GREVETTES (6 pièces) Beignets de crevettes	17.90 €
TEMPURA DE LEGUMES Beignets de légumes	11.00 €
AGEDASHI TOFU Tofu frit, sauce Tempura	8.00 €
SOUPE MISO Consommé à base de pâte de soja, algues et tofu	3.50 €
SOUPE TORI Bouillon de poulet, champignons frais, cébettes	2.50 €
SALADE WAKAME Assortiment d'algues marinées aux graines de sésame	7.00 €
SALADE GINGER Salade de saison, assaisonnement au gingembre	4.00 €
SALADE TAKO Poulpe, concombre, wakamé, légèrement pimentée	10.50 €
THON TATAKI Tranches de thon mi cuit, sauce Ponzu	14.00 €

FORMULES MIDI SUSHI

(UNIQUEMENT LE MIDI)

SUSHI/CALIFORNIA 12 pièces Assortiment de sushi et california	17.90 €
SASHIMI MIX 11 pièces + RIZ NATURE Assortiment de sashimi	18.90 €
GALIFORNIA MIX 16 pièces Assortiment de California	16.90 €
TRIO TOUT SAUMON 11 pièces : Sushi, sashimi et California	18.50 €

Prix nets TTC en Euros, service compris.

FORMULES MIDI BENTO

(UNIQUEMENT LE MIDI)

Plateau composé de : Gyoza, plat chaud, salade ginger, riz nature et soupe tori

BENTO POULET KATSU	16.90 €
Emincés de poulet panés sauce Tonkatsu	
BENTO POULET TERIYAKI	16.90 €
Emincés de poulet grillés et marinés, sauce Teriyaki	
BENTO DAEGI	16.90 €
Fines tranches de porc marinées, sauce coréenne pimentée	
BENTO TEMPURA	16.90 €
Beignets de crevettes et légumes	
BENTO SAUMON	18.50 €
Darne de saumon frais grillé et mariné sauce Teriyaki	

FORMULE MIDI BULGOKI

(UNIQUEMENT LE MIDI)

BARBECUE COREEN	16.90 €
Fines tranches de bœuf marinées à faire griller sur un barbecue, servi avec soupe tori et salade ginger, un bol de riz garni de germes de soja et épinards aux graines de sésame et Kimchee	

A LA CARTE

SUSHI 2 pièces

MAGURO (THON)	6.00 €
SHAKE (SAUMON - Label rouge)	5.00 €
TAI (DORADE)	5.50 €
EBI (GREVETTE)	4.50 €
UNAGI (ANGUILLE)	6.50 €
TAKO (POULPE)	4.50 €
IKA (SEICHE)	4.50 €
TAMAGO (OMELETTE)	4.20 €

SASHIMI 3 pièces

MAGURO (THON)	6.90 €
SHAKE (SAUMON - Label rouge)	5.80 €
TAI (DORADE)	6.10 €
EBI (GREVETTE)	5.20 €
UNAGI (ANGUILLE)	7.50 €
TAKO (POULPE)	5.10 €
IKA (SEICHE)	5.10 €
TAMAGO (OMELETTE)	4.90 €

GALIFORNIA ROLLS CLASSIQUES 8 pièces

GALIFORNIA	7.90 €
Surimi, avocat, mayo, concombre	
GALIFORNIA EBI	7.90 €
Grevette, avocat, mayo, concombre	
SHAKE AVOCAT	8.50 €
Saumon avocat	
GALISHAKE	8.00 €
Saumon, concombre, Saint-Morêt	
SPIGY TUNA	9.00 €
Thon légèrement relevé, concombre, mayo	
KAORIZEN	7.90 €
Congombre, carotte, avocat	

GALIFORNIA ROLLS "SIGNATURE" 8 pièces

NINJA	9.00 €
Ebi fry, avocat, mayonnaise parfumée au wasabi	
RAINBOW	13.50 €
California enrobé d'un panaché de poissons crus	
RED DRAGON	14.90 €
Ebi fry, avocat, thon, masago, spicy mayo	
BLACK DRAGON	15.50 €
Ebi fry, avocat, anguille fumée rôtie, tobiko	

MAKI 6 pièces

TEKKA (thon)	8.00 €
SHAKEMAKI (saumon)	7.50 €
KAPPA (concombre)	6.00 €
AVOCAT	7.00 €

CHIRASHI

SAUMON AVOCAT	15.00 €
Fines tranches de saumon cru et avocat frais sur bol de riz vinaigré	
THON, SAUMON, AVOCAT	17.00 €
Fines tranches de thon, saumon crus et avocat frais sur bol de riz vinaigré	

PLATEAUX DÉGUSTATION

DAIKOKU 16 pièces	25.00 €
<i>Assortiment de 8 Sushi et 8 California</i>	
SAMOURAI 17 pièces	26.50 €
<i>Assortiment de 3 Sushi, 8 California, 6 sashimi</i>	
OISHI SHAKE TOUT SAUMON 16 pièces	25.00 €
<i>3 sushi, 5 sashimi en tataki, 8 california ebi fry/ saumon</i>	
SASHIMI MATSURI 21 pièces	29.50 €
<i>Assortiment de Sashimi, servi avec riz nature</i>	

BARBECUES

Bulgoki – Barbecue Coréen	20,90 €/pers.
<i>Fines tranches de noix d'entrecôte de bœuf marinées garni de riz nature, épinards, soja et kimchee (chou pimenté), servi avec soupe Tori</i>	
Barbecue Impérial : Boeuf, crevettes et blancs de seiche (Uniquement le soir)	24.90 €/pers.
<i>Fines tranches de noix d'entrecôte, crevettes et blancs de seiche, marinées dans une sauce au Saté garni de galettes de riz, vermicelles de riz, salade, menthe, germes de soja et carottes, à rouler soi-même tel un rouleau de printemps.</i>	
Barbecue aux Fruits de mer : (Uniquement le soir)	26.90 €/pers.
<i>Crevettes et blancs de seiche marinées dans une sauce au Saté, garni de galettes de riz, vermicelles de riz, salade, menthe, germes de soja et carottes, à rouler soi-même tel un rouleau de printemps</i>	

FONDUE JAPONAISE

Sukiyaki : Uniquement le soir	22.50 €/pers.
<i>Fines tranches de noix d'entrecôte de bœuf, légumes frais, Tofu et vermicelles transparentes à faire mijoter dans un bouillon, servi avec un œuf et riz nature pour (2 personnes minimum)</i>	

PLATS CHAUDS

POULET KATSU	17.50 €
émincés de poulet panés, sauce tonkatsu, légumes frais sautés et riz nature	
POULET TERIYAKI	18.50 €
émincés de poulet grillés et marinés, sauce teriyaki, légumes frais sautés et riz nature	
DAEGI BULGOKI	19.50 €
émincés de porc sauce coréenne pimentée sur plaque chauffante et riz nature	
SAUMON TERIYAKI	22.50 €
Darne de saumon frais grillé sauce teriyaki, légumes frais sautés et riz nature	
WOK DE GAMBAS	18.50 €
gambas , nouilles de blé et légumes frais sautés au wok	
WOK DE SEICHE	17.00 €
seiche, nouilles de blé et légumes frais sautés au wok	
WOK DE LEGUMES ET TOFU	14.50 €
légumes frais sautés et tofu avec riz nature	

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ NATURE JAPONAIS	2.50 €
KIM GHEE	4.50 €
Pickles de chou vinaigré et pimenté	
EPINARD AUX GRAINES DE SESAME	4.00 €
SOJA AUX GRAINES DE SESAME	4.00 €

MENU ENFANT : BENTO JUNIOR (-12 ans)

Plateau composé de

SALADE GINGER, GYOZA, POULET KATSU, RIZ NATURE

-

Dessert au choix

GLACE (1 parfum)

-

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS

-

MENU OSAKA

(Midi et Soir)

–
Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20,90 €

Entrée + Plat + Dessert : 24,90 €

ENTREE AU CHOIX

SOUPE MISO & SALADE GINGER

–

NEMS

(Nems frits au porc, salade et menthe)

–

GYOZA

(Raviolis au poulet et légumes)

–

PLAT AU CHOIX

POULET TERIYAKI

(émincés de poulet grillés et marinés, sauce Teriyaki avec riz nature)

–

DAEGI BULGOKI

(Fines tranches de porc marinées dans sauce coréenne piquante, riz nature)

–

SUSHI COMBO

(Assortiment de Sushi et California 13 pièces)

–

DESSERT AU CHOIX*

SALADE DE FRUITS FRAIS

–

CHEESECAKE AU THE VERT, CHANTILLY

–

COUPE DE GLACE (2 parfums classiques)

–

MENU KYOTO

(uniquement le soir)

–
Entrée + Plat + Dessert : 30.50 €

ENTREE AU CHOIX

SOUPE MISO & SALADE GINGER

–

NEMS

(Nems frits au porc servis avec salade et menthe)

–

ASSORTIMENT DE SUSHI ET CALIFORNIA 8P

–

GYOZA

(raviolis au poulet et légumes)

–

PLAT AU CHOIX

BULGOKI

Barbecue Coréen

(Fines tranches de noix d'entrecôte marinées garni de riz nature, épinard, soja et Kimchee)

–

SAUMON TERIYAKI

(Darne de saumon frais grillé et mariné, sauce Teriyaki avec riz nature)

–

DESSERT AU CHOIX*

SALADE DE FRUITS FRAIS

–

CHEESECAKE AU THE VERT ET CHANTILLY

–

COUPE DE GLACE (2 parfums classiques)

–

***3 € supplément pour toute modification de dessert**

DESSERT

DAIFUKU	6.90 €	Coupe de glace	-
Gâteau à pâte de riz gluante fourré à l'Azuki (crème d'haricot rouge sucrée)		Parfums classiques : Vanille, fraise, chocolat, café, praliné gourmand, citron, framboise, mangue, noix de coco	
Mochis Glacés	8.20 €	3 boules	7.00 €
Bouchées glacées enrobées d'une fine pâte de riz		2 boules	5.00 €
Glace Tempura	8.90 €	Café Gourmand	8.30 €
Beignet de glace vanille, chantilly et sauce chocolat		Glace vanille, verrine de fruits frais, Financier au thé vert, café	
Cheesecake au thé vert et chantilly	7.50 €	Salade de fruits frais maison	7.50 €
Fondant au chocolat	8.90 €	Ananas frais chantilly	8.50 €
Moelleux au chocolat servi tiède et glace vanille		Mangue fraîche	9.50 €
Dorayaki	8.90 €	En saison	
Pancake japonais à l' Azuki (crème d'haricot rouge sucrée), glace vanille et chantilly		Fraises chantilly	7.50 €
Coupe Seito	8.50 €	En saison	
Glace vanille et noix de coco, cubes de mangue fraîche et chantilly			
Coupe Matcha	7.50 €		
Glace au Thé vert			
Coupe Ginza	7.50 €		
Glace au gingembre			

VINS

	15 cl	50 cl	75 cl
GOTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE			
Château du Seuil			
Rouge, Rosé, Blanc	5.50 €	18.50 €	21.50 €
Château Calissane			
Rouge, Rosé, Blanc	-	19.50 €	23.50 €
Château Grand Seuil			
Rouge, Rosé, Blanc	-	-	39.50 €
GOTES DE PROVENCE			
Château Sainte Marguerite			
Cru classé (bio) "Grande Réserve"			
Rouge, Rosé, Blanc	8.50 €	26.50 €	35.00 €
Domaine de Jale			
Rouge, Rosé, Blanc	6.00 €	19.50 €	23.50 €
Cassis			
Domaine du Paternel			
Rosé, Blanc	-	32.00 €	41.00 €
Bandol			
Domaine de l'Olivette			
Rouge	-	-	45.00 €
Rosé	-	-	42.00 €

AUTRES REGIONS

75 cl

BOURGOGNE**Chablis "William Fèvre"****Blanc**

42.00 €

Bordeaux**Le Clocher de Saint Emilion****Rouge**

43.00 €

Brouilly**La Chapelle de Venenge****Rouge**

29.00 €

Côtes du Rhône – Villages**Domaine de Verquière****Rouge**

26.00 €

Champagne**Mumm Gordon Rouge Brut**

85.00 €

Mumm Gordon Rouge Rosé

89.00 €

Nicolas Feuillatte Brut

59.00 €

Vins en Pichet IGP des BDR : CHATEAU DE VAUGLAIRE**(Servis uniquement le midi)**

-	-	25 cl	50 cl
Rouge		4.50 €	8.50 €
Rosé		4.50 €	8.50 €
Blanc		4.50 €	8.50 €

BOISSONS FRAÎCHES

Evian, Badoit Rouge et Verte	75 cl	5.00 €	Jus Exotique		4.00 €
Evian, Badoit Rouge	33 cl	3.50 €	Jus de Lychees	20 cl	4.00 €
Orangina	25 cl	3.50 €	Jus de Coco	20 cl	4.50 €
Ice Tea	25 cl	3.50 €	Coca-Cola	33 cl	3.50 €
Jus de fruits PAGO	20 cl	3.50 €	Coca-Cola Zéro	33 cl	3.50 €
Orange, pomme, AGE, fraise, tomate,			Limonade, Schweppes	25 cl	3.00 €
			Sirop	25 cl	2.50 €
			Grenadine, menthe, orgeat		

BOISSONS CHAUDES

Thé Vert Sencha (à volonté)	3.00 €
Café expresso	2.50 €
Verveine	3.00 €

BIÈRES

Asahi	33 cl	5.50 €
Kirin Ichiban	33 cl	5.50 €
Heineken Pression	25 cl	3.70 €

APÉRITIFS

Cocktail Seito	14 cl	5.90 €
Saké, Umeshu, jus de fruits		
Tokyo Rose	14 cl	5.90 €
Liqueur de prune, sochu		
Coupe de Champagne	11 cl	8.50 €
Kir Royal	11 cl	8.50 €
Takara Plum	7 cl	5.90 €
Liqueur de Prune		
Martini, Porto	7 cl	3.90 €
Pastis	3 cl	3.90 €
Whisky, Vodka, Gin	4 cl	4.50 €
Jack Daniels	4 cl	7.50 €
Bourbon 4 Roses	4 cl	7.50 €
Whisky Japonais	4 cl	8.50 €

SAKE

SAKÉ chaud	12 cl	5.90 €
Shochikubai Junmai		
SAKÉ (demi sec)	12 cl	7.50 €
Shirakabekura Kimoto Junmai		
	64 cl	14.00 €
SAKÉ froid	30 cl	14.00 €
(doux et crémeux)		
Sayuri Nigori		

DIGESTIFS

Shochu	8 cl	6.00 €
Vodka Japonaise		
Poire Williams	4 cl	5.80 €
Armagnac	4 cl	6.50 €
Rémy Martin VSOP	4 cl	6.50 €
Get 27	4 cl	10.50 €
Limoncello	4 cl	5.80 €