

U M E 28,00 €

(Assiette composée)

KUSHIYAKI GIU CHYZUMAK

Mixed de Brochettes de Scampis et Saint Jacques
Sashimis saumon, thon
Sushis crevette, thon, daurade
Scampis à la Tempura

MENU 25,00 €

MISO CHIRU (soupe japonaise)

GYOZA (ravioles japonaises : crevettes, légumes, poulet
Sauce soja réduite)

USUYAKI (fines tranches de bœuf caramélisées. Riz nature)

OSAKA (crème brûlée, pétales de céréales, framboise et glace vanille)

TEPPAN YAKI A LA CARTE

Les Viandes

USUYAKI (fines tranches de bœuf Caramélisées)	17,00 €
TORI NO SHIITAKE YAKI (suprême de volaille aux shiitakés)	15,00 €
KUSHI YAKI (assortiment de Brochettes : 2 fromage, 2 magret de canard, 2 volaille)	17,00 €
GYOZA (3 crevettes 3 légumes 3 poulets)	15,00 €

La spécialité du Chef :

FUJI YAKI (Bœuf en pot au feu (émincé de bœuf, Carottes, navets longs, udon, émincés de poireaux, champignons))	20,00 €
---	---------

Les Poissons et Crustacés

YAKI EBI (grosses gambas sautées à la plancha)	30,00 €
MAGURO (pavé de thon sauce naniwa)	18,00 €
SHAKE (pavé de saumon sauce aux herbes fraîches)	16,50 €
TEMPURA DE LEGUMES (beignets de légumes, selon la saison et arrivage)	10,00 €

la spécialité du Chef :

FUJI NABE (bouillabaisse à la Japonaise composée de St Jacques, scampis, saumon, daurade, champignons, tofu, émincés de poireaux, carottes, navets longs et udon)	22,00 €
---	---------

Nos plats sont accompagnés de légumes ou de riz

Supplément Riz, Légumes : 2.00 Euros

Taxe et Service compris

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés ;

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

SUSHI

servi par 2 pièces

Maquereau	3,60 €
Saumon	4,00 €
Thon	5,50 €
Daurade	4,20 €
Tamago	4,70 €
Crevettes	5,10 €
Chair de crabe	5,00 €
Saumon fumé	4,80 €
Bar	4,80 €

MAKI

servi par 6 pièces

Thon	5,70 €
Saumon	5,00 €
Avocat	4,40 €
Concombre	4,00 €
Saumon fumé	5,00 €

CALIFORNIA

servi par 4 pièces

Crevette panée au curry	5,80 €
Végétarien crème de wasabi	5,00 €
Chair de crabe, avocat et mayonnaise	6,00 €
California de thon, concombres et avocat	5,20 €
California de saumon fumé	5,50 €

SASHIMI

servi par 4 tranches

Saumon	3,20 €
Thon	3,70 €
Maquereau	2,60 €
Daurade	3,40 €
Bar	5,00 €

LES PLATEAUX

OTAMESHI

(LE DECOUVERTE)

25,00 €

2 sushis Saumon, 2 sushis Thon
1 sushi Maquereau, 1 sushi Crevette
3 makis variés
2 sashimis Thon, 2 sashimis Saumon
4 california crevettes au curry

GOOKASA

(LE LUXE)

52,00 €

2 sushis Saumon, 2 sushis Thon
2 sushis Maquereau,
2 sushis Crevette, 2 sushis Daurade
6 makis variés
4 california Crevettes au curry
4 california chair de crabe
4 sashimis Thon,
4 sashimis Saumon,
4 sashimis Daurade,
4 sashimis Maquereau.

Taxe et Service compris

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés ;

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES DESSERTS

Osaka (crème brûlée, pétales de céréales, framboise et glace vanille marbré caramel)	7,50 €
Café gourmand (moelleux au chocolat, salade de fruits, crème brûlée)	7,50 €
Profiteroles à la glace menthe chocolat , coulis de caramel et chantilly) chocolat chaud, et crème fouettée	10,00 €
Assiette de fruits du marché	10,00 €

LES GLACES ET SORBETS

La dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	7,20 €
Le café liégeois (glace vanille, café, café chaud et chantilly)	7,20 €
Le colonel (sorbet citron arrosé de vodka)	7,00 €
La coupe glacée 3 parfums (vanille, café, chocolat, fraise, pistache, Praliné, menthe chocolat, rhum raisins, lait d'amande)	5,50 €
Le sorbet (cassis, citron vert, rhubarbe, pomme verte, griotte)	5,50 €

MENU ENFANT 7,00 €

Poulet rôti ou Steak haché ou Jambon blanc
Frites ou Tagliatelles
Glace

Taxe et Service compris

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés ;

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.