

## BOISSONS FROIDES

Ramuné limonade 20 cl	3€00	Evian 50 cl	1€80
Ramuné prune 20 cl	3€00	Perrier 33 cl	1€80
Ramuné litchi 20 cl	3€00	Cola BIO 33 cl	2€80
Thé vert sencha 50 cl	2€80	Jus d'orange BIO 25 cl	2€60
Thé Oolong 50 cl	2€80	Jus de pomme BIO 25 cl	2€60
Thé vert jasmin 50 cl	2€80		
Thé vert sencha pêche BIO 33 cl	3€10		

## PLATEAU SUSHI

### SAKURA 桜 16€20 (1 personne)

Nigiri : 2 saumon, 1 crevette, 1 inari  
Maki : 6 thon  
California : 6 saumon fromage

### UMÉ 梅 37€80 (2 personnes)

Nigiri : 4 saumon, 2 thon, 2 daurade  
Maki : 6 saumon, 6 concombre  
California : 6 thon avocat, 6 saumon fromage

### TAKE 竹 57€70 (3 personnes)

Nigiri : 3 saumon, 3 thon, 3 daurade, 3 crevette  
Sashimi : 3 saumon, 3 thon  
Maki : 6 saumon, 6 avocat  
California : 6 saumon fromage, 6 thon avocat, 6 thon cuit concombre

### MASTU 松 78€70 (4 personnes)

Nigiri : 4 saumon, 4 thon, 4 daurade, 4 crevette, 4 anguille, 4 inari  
Sashimi : 4 saumon  
Maki : 6 saumon, 6 thon, 6 concombre  
California : 6 thon avocat, 6 saumon avocat, 6 carpaccio bœuf fromage pesto

## MENU BENTO 16€70

Servi avec du riz, 2 salades du jour, 1 soupe miso, 1 friture ci-dessous

**Kara-agë** 唐揚げ poulet mariné frits

**Agé-tofu** 揚げ豆腐 tofu frits, sauce miso

**Ebi-fry** 海老フライ gambas frits (6 pièces)

## MENU PIQUE-NIQUE 9€10

2 Onigiris au choix  
+ 1 Taiyaki au choix  
+ 1 bouteille de thé froide 50cl au choix

## MENU ENFANTS 9€50

6 Maki saumon ou 4 Kara-agë  
+ riz  
+ 1 Taiyaki au choix  
+ Cocktail multifruit BIO

## BOISSONS CHAUDES

Thé Japonais BIO	1€50
Kukicha - Genmaicha - Houjicha	
Thé Macha BIO	3€50
(uniquement sur place)	
Café BIO	1€50

### Umeshu Ozeki Nigori

10 cl (au verre)  
(12.5%) 4€40  
Liqueur de prune



**Bière Asahi**  
33 cl (5,2%) 3€50

## ALCOOLS

### Saké Kokushimuso

polissage 60% 50 cl (12.5%)  
Très net, fruité 20€00

**Bière Kirin**  
33 cl (5%) 3€50

### Saké Kubota Senju

polissage 55% 30 cl (15%) 11€90  
sec léger, doux et onctueux  
à déguster froid, tiède, chaud.

### Saké Ozeki Hana Awaka

25 cl (6.8%) 10€90  
Saké pétillant

**Saké atelier du saké**  
polissage 50% 50 cl (17.5%)  
Très net, fruité 20€00

**Saké Sayuri nigori**  
polissage 55% 30 cl (12.5%)  
moelleux, fruitées 11€00

## APERERO

Cacahuètes au wasabi 130gr	2€50
Rice cracker 100gr	2€50
Chips Wasabi nori 100gr	3€00

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Riz nature</b> 2€10	<b>Riz vinaigré</b> 2€60	<b>Soupe Miso</b> 2€90	<b>Onigiri Thon ou saumon</b> 2€90
<b>Salade d'algues</b> 3€20	<b>Salade de saison</b> 3€10	<b>Salade chou</b> 3€00	<b>Edamamé</b> 3€00

## PLATS

<b>Kara-agë</b> 唐揚げ poulet mariné frits	8€40
<b>Agé-tofu</b> 揚げ豆腐 tofu frits, sauce miso	8€40
<b>Ebi-fry</b> 海老フライ gambas frits (6 pièces)	8€90
<b>Shoyu Ramen</b> 醤油ラーメン bouillon de soja, pâte & porc	11€00
Un Plat différent chaque semaine (voir l'affiche sur le mur)	

## DESSERTS

<b>Daifuku mochi</b> unité sésame / yomogi	2€90
<b>Mochi glacé</b> 2 pièces au choix thé vert / yuzu / litchi / fruit de la passion Framboise / chocolat coco	4€50
<b>Taiyaki</b> unité (farine de riz) haricot rouge / crème pâtissière & chocolat noir	3€00
<b>Dessert du moment</b>	3€50
<b>Salade de fruits de saison</b>	3€50

## SUSHIS

### NIGIRI (servis par 2 pièces)

<b>Daurade</b> 5€10	<b>Crevette</b> 4€70	<b>Saumon</b> 4€40	<b>Thon</b> 4€70
<b>Anguille</b> 5€10	<b>Inari (tofu)</b> 4€00		

### CALIFORNIA (servis par 6 pièces)

<b>Saumon, fromage</b> 6€00	<b>Thon cuit, concombre</b> 5€70	<b>Saumon avocat</b> 5€70	<b>Thon avocat</b> 6€30
<b>Concombre, Avocat, salade</b> 5€70	<b>Carpaccio bœuf Fromage, pesto</b> 7€20		

### MAKI (servis par 6 pièces)

<b>Saumon</b> 4€70	<b>Thon</b> 5€20
<b>Thon cuit</b> 5€00	<b>Avocat</b> 4€20
<b>Concombre</b> 4€20	<b>Fromage ciboulette</b> 4€70

### SASHIMI (servis par 6 pièces)

<b>Saumon</b> 6€80	<b>Thon</b> 7€20

### CHIRASHI Poisson cru sur bol de riz vinaigré

<b>Saumon</b> 14€70	<b>Assortiment de poisson</b> 15€70	<b>Thon</b> 15€70 (supplément avocat 1€)