

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

Boissons non incluses. Tous les prix sont nets (TTC).

ENTREES

Salade wakame 6.5€

Soupe Miso maison 7.5€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz japonais nature 3.5€

Riz japonais vinaigré 4.5€

Riz et furikake 5.5€

RAMEN

Nouilles servies dans un bouillon (shoyu ou miso) agrémenté d'une garniture de légumes frais et protéines

Ramen Veggie Shoyu (brocolis, champignons, tofu, œuf) 14.5€

Ramen Veggie Miso 16€

Ramen Porc Shoyu (brocolis, champignons, œuf, porc mariné maison) 17€

Ramen Porc Miso 18.5€

Ramen Naruto (brocolis, champignons, œuf, porc mariné maison, gambas, narutomaki) 20.5€

Shoyu 20.5€

Ramen Naruto Miso 22€

Ramen Spicy Veggie Shoyu 15.5€

Ramen Spicy Veggie Miso 17€

Ramen Spicy Porc Shoyu 18€

Ramen Spicy Porc Miso 19.5€

Ramen Spicy Naruto Shoyu 21.5€

Ramen Spicy Naruto Miso 23€

YAKISOBA

Nouilles sautées aux légumes

Yakisoba Nature 13€

Yakisoba Poulet pané épicé 17€

Yakisoba Poulet Teriyaki 17€

Yakisoba Poulet Yakitori 18€

Yakisoba Rôti de Porc 18€

Yakisoba Saumon 21€

Yakisoba Crevettes panées 21€

BENTÔ

Bentô Ichi 15€

Riz japonais et sauce soja sucrée, beignets de poulet mariné au gingembre, salade wakame, litchis et Umeshu, matchacake et crème azuki.

Bentô Ni 16€

Riz japonais et sauce soja sucrée, beignets de poulet mariné au gingembre, salade wakame, dorade royale marinée, matchacake et crème azuki.

Bentô San 16€

Riz japonais et sauce soja sucrée, beignets de poulet, salade wakame, tamago, matchacake et crème azuki.

Bentô Shi 17€

Riz japonais et sauce soja sucrée, 3 crevettes frites panées, salade wakame, tamago, matchacake et crème azuki.

CHIRASHI SUSHI

Riz japonais vinaigré recouvert d'un assortiment de sashimi.

Chirashi Sushi Saumon 19€

Chirashi Sushi Maison 27€

DONBURI

Riz japonais nature et garniture de viande et légumes.

Donburi Veggie 13€

Donburi Poulet pané Epicé 17€

Donburi Poulet Teriyaki 17€

Donburi Poulet Yakitori 18€

Donburi Saumon sauce soja 21€

Donburi Crevettes frites panées 21€

Donburi Anguille grillée 23€

SUSHIS

Nigiri Sushi (à l'unité)

Maquereau mariné 2.9€

Tamago (omelette sucrée) 2.9€

Saumon 3.7€

Gambas 4.5€

Thon 4.5€

Œufs de saumon 6€

Corail d'oursin 6€

Thon Rouge 6€

Maki par 8

Tamago 7.5€

Concombre 7.5€

Saumon 8.5€

Saumon épicé 9€

Thon 11€

Thon épicé 11.5€

Thon Rouge 13€

Makis maison 13€

Sashimi par 9

Saumon 14€

Dorade marinée 13€

Saint-Jacques au jus de yuzu 17€

Thon 19€

Thon Rouge 22€

2 sushi saumon

8 maki saumon

Composition Découverte Kaiseki 37€

3 sashimi saumon,

3 sashimi thon rouge,

3 sashimi daurade,

2 sushi saumon,

1 sushi thon rouge,

8 maki maison

Composition Shogun 39€

5 sashimi saumon,

5 sashimi dorade,

2 sushi saumon,

2 sushi maquereau,

8 maki saumon,

8 maki concombre

Composition Shogun Kaiseki 53€

5 sashimi thon rouge,

6 sashimi saumon,

5 sashimi dorade,

2 sushi saumon,

2 sushi thon rouge,

2 sushi gambas,

8 maki maison.

Composition Mikado 53€

5 sashimi saumon,

5 sashimi dorade,

2 sushi saumon,

2 sushi maquereau,

2 sushi gambas,

8 maki concombre,

8 maki saumon,

8 maki thon rouge.

Composition Mikado Kaiseki 68€

6 sashimi saumon,

5 sashimi thon rouge,

5 sashimi dorade,

4 sushi saumon,

4 sushi thon rouge,

8 maki saumon,

8 maki maison.

Compo Sumo 77€

10 sashimi saumon,

10 sashimi thon rouge,

10 sashimi dorade,

2 sushi saumon,

2 sushi thon rouge,

2 sushi maquereau,

8 maki saumon,

Compositions maison

Compositions de sashimi (tranches de poisson cru), nigiri sushi (sushi pressé à la main), et makis (rouleaux de riz vinaigré, algue nori et garniture). Elles peuvent être légèrement modifiées selon arrivage et se déclinent infiniment en nombre et type de pièces, selon l'inspiration et la saison.

Composition Mini 18€

4 sashimi saumon,

3 sashimi dorade,

2 sushi saumon,

4 maki saumon

Composition Mini Kaiseki 23€

2 sashimi saumon,

3 sashimi daurade,

2 sashimi thon rouge,

1 sushi saumon,

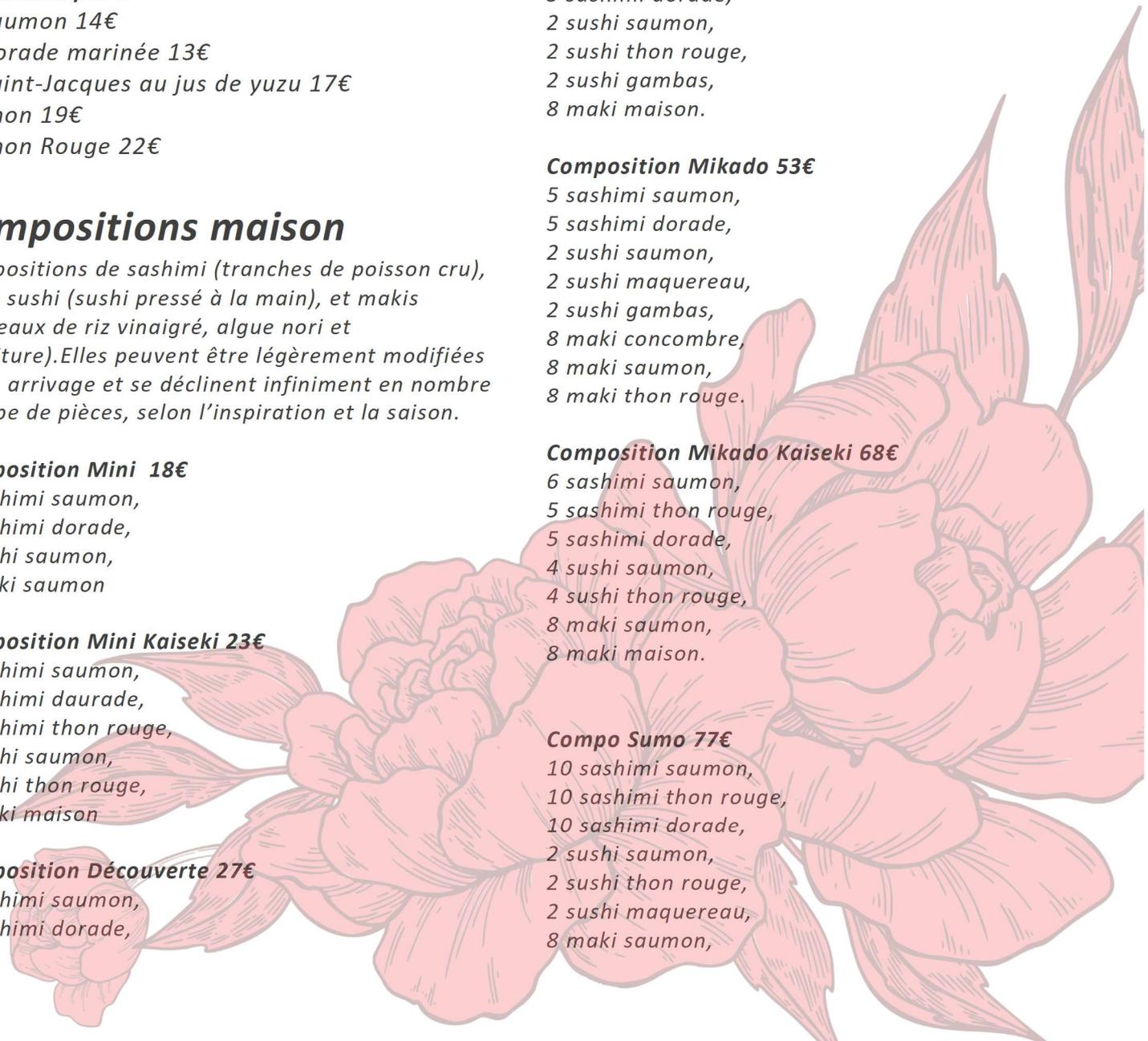
1 sushi thon rouge,

4 maki maison

Composition Découverte 27€

5 sashimi saumon,

5 sashimi dorade,



8 maki thon rouge,
8 maki concombre.

Compo Sumo Kaiseki 99€

5 sashimi St-Jacques au yuzu
9 sashimi saumon,
9 sashimi dorade,
9 sashimi thon rouge,
3 sushi saumon,
3 sushi thon rouge,
3 sushi gambas,
3 sushi œufs de saumon,
8 maki thon rouge,
8 maki maison.

DESSERTS

Coupe Azuki 9.5€

Glace à la Vanille et Azuki (haricots rouges sucrés) saupoudrés de Matcha.

Coupe Umeshu 9.5€

Sorbet mangue et litchis arrosés d'Umeshu, douce et légère liqueur parfumée à la prune japonaise

Coupe Matcha 9.5€

Glace Matcha et glace à la Vanille saupoudrées de Thé Matcha Bio et sirop d'érable

Mochi moriawase 10.5€

Assortiment de 3 mochi ou 6 demi-mochi glacés. Matcha, Yuzu, Mangue, Sakura, Chocolat, Vanille.

Coupe Dorayaki Vanille 10.5€

Dorayaki (Pancake japonais fourré à la crème Azuki) et glace vanille, arrosé au sirop d'érable

Coupe Yuzu/Umeshu 11€

Sorbets Yuzu et Cassis, et litchis arrosés d'Umeshu

Coupe Matcha cake/Chocolat 11€

Gâteau au thé vert Matcha et glace au chocolat saupoudrés de thé vert Matcha, arrosés au sirop d'érable

Cheesecake au Yuzu

et jus de yuzu et framboises 11€

Cheesecake au Matcha et glace au chocolat 11.5€

Thé Matcha Gourmand 13€

Thé Matcha accompagné d'un assortiment de pâtisseries japonaises (dorayaki, cheesecake yuzu, cheesecake matcha et matcha cake)

Glaces et sorbets

1 boule 3,5€, 2 boules 6€, 3 boules 8€.

Vanille de Madagascar, chocolat noir, mangue, citron vert, mandarine, fruit de la passion, cassis
Matcha +1€/boule
Yuzu +2€/boule

Supplément Chantilly +1.5€

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Limonade Japonaise Ramune 20cl 6€

Mangajo au Yuzu et Citron 25cl 6€

Orangina, Lipton, Oasis tropical... 33 cl 3.5€

Thé vert Matcha 10cl 4€

Café 5cl 2.5€

SAKES Le saké est un produit d'exception qui a la faculté de sublimer le goût des plats qu'il accompagne. Nous vous invitons à découvrir une sélection de sakés de grande qualité ayant obtenu des distinctions lors de concours prestigieux.

JARRE OU BOUTEILLE 30 CL

Sake Sho Chiku Bai CLASSIC JUNMAI 15% servi tiède

Saké doux, rafraîchissant et élégant avec des notes florales, de terre et de céréales. Il a une finale longue avec une touche de douceur. Idéal avec du poisson, de la viande, des fritures ou en cocktail. IWC Médaille d'Argent.

Jarre 15cl/25cl 9€/12€

SAKE SHIRAKABEGURA MIO CLEAR 5%

Saké demi-sec finement pétillant aux arômes fruités de pomme. **Flacon 30 cl. 15€**

SAKE SIERRA COLD 12%

Saké léger aux saveurs rondes de melon, de poire et un soupçon de cerise. Corps lisse et moyen avec une finale nette et fruitée. **Flacon 30 cl. 25€**

SAKE SHO CHIKU BAI GINJO 15%

Saké sec, délicat et fruité à la texture douce et soyeuse. Saveurs de poire, de melon, de chèvrefeuille, de crème anglaise et de muscade. Finale nette et rafraîchissante. **Flacon 30 cl. 34€**

AU VERRE

Sake Daiginjo "L'Atelier du Sake » 17,5%

Ce saké daiginjo aux notes florales a été élaboré au Japon. Généreux et parfumé, il est l'aboutissement d'un mariage de deux cultures. Idéal avec un cocktail, un plat frit, de la viande et du poisson. Concours Féminale Médaille d'Or. **Verre 5cl 5€**

Sake Wakaze "L'Atelier du Sake » Ispahan Rosé 13%

Ce saké aromatisé brassé avec de l'eau française, du riz de Camargue, du litchi de Madagascar, des framboises françaises et de la rose d'Ispahan. Robe légèrement rosée. **Verre 3cl 5€**

SAKE KAMBARA WINGS OF FORTUNE 16,5%

Saké très aromatique avec des notes de banane, de melon et une pointe d'acidité. **Verre 4cl 6€**

SAKE JUNMAI KOKUSHI MUSO COCOO 12,5%

Saké d'exception, fin, avec des notes de pêche blanche, filtré en extérieur sous un dôme de glace à - 2°C. Idéal avec un apéritif, du poisson, des légumes, des fruits ou un dessert. **Verre 4cl 5€**

SAKE FUKUCHO JUNMAI GINJO HATTANSO 16%

Saké riche et corsé aux saveurs singulières d'ananas avec une finale simple et rafraîchissante. **Verre 3cl 5€**

SAKÉ NABESHIMA DAIGINJO (17% Vol)

Saké d'élite doux et subtilement floral aux étonnants arômes d'agrumes et de pomme. Saké produit en édition limitée. IWC Médaille de Bronze. **Verre 3 cl 6€**

SAKÉ SHIRAKABEGURA JUNMAI DAIGINJO (15,5%vol)

Saké de classification prestigieuse, particulièrement parfumé et fruité. Il dégage des notes anisées. Idéal avec du poisson ou des légumes. IWC Médaille d'Honneur. **Verre 3 cl 8€**

VINS BLANCS

Muscat sec "Terres Blanches" Verre 12cl 5€

Muscat sec "Terres Blanches" Bouteille 75cl 20€

Riesling Henri Weber 2021 75cl 25€

Sancerre Grande Réserve 2021 75 cl 34€

Chablis Premier Cru 2021 75cl 51€

VINS ROUGES

Vin de Savoie Gamay 12cl 5€

Fontbreuil Bordeaux Supérieur 2020 37.5cl 11€

Chinon 2020 37.5cl 13€

Pinot noir vin d'Alsace

Henri Weber 2021 75cl 24€

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck 75 cl 68€

APERITIFS

Umeshu 15cl 7€

Apéritif doux et léger à la prune japonaise

Cocktail maison 15cl 9€

Umeshu, Prosecco et Litchi

BIERES

Bière Kirin Ichiban Premium 33cl 6€

Bière Asahi 6.5€

WHISKIES

Whisky Blended Akanagi 7€

Whisky Togouchi Premium 3cl 8€

Whisky Aberlour 3cl 8€

Whisky Talisker Skye 8€

Whisky Pure Malt Kurayoshi Matsui 8 ans d'âge 10€

World Whiskies Awards Winner San Francisco

World Spirits Competition Double Gold

DEJEUNER

MIDIYakisoba Nature 7.5€
MIDIYakisoba Poulet pané épicé 9.5€
MIDIYakisoba Poulet Teriyaki 9.5€
MIDIYakisoba Poulet Yakitori 10€
MIDIYakisoba Rôti de Porc 10€
MIDIYakisoba Saumon 13€
MIDIYakisoba Crevettes panées 12€

MIDI Donburi Veggie 7.5€
MIDI Donburi Poulet pané Epicé 9.5€
MIDI Donburi Poulet Teriyaki 9.5€
MIDI Donburi Poulet Yakitori 10€
MIDI Donburi Saumon sauce soja 13€
MIDI Donburi Crevettes frites panées 12€
MIDI Donburi Anguille grillée 14€

MIDI Chirashi Sushi Saumon 13€