

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

Tous les prix sont nets (TTC)

MENU DÉJEUNER 18.90 €

ENTRÉE OU DESSERT + PLAT + BOISSON

ENTRÉES / DESSERTS

SALADE WAKAME - SOUPE MISO / MOCHI AU CHOIX - DORAYAKI

PLATS

RAMEN VEGGIE MISO OU SHOYU

**DONBURI VEGGIE - DONBURI POULET
TERIYAKI**

YAKISOBA

SUPPLÉMENTS PORC MARINÉ MAISON 3 €

**BOISSONS INCLUSES : SAN PELLEGRINO, OASIS, ORANGINA,
FUSE TEA, TROPICO, ICE TEA, SCHWEPPE AGRUMES 33CL**

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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

Suppléments :

Épices 1€, Œuf 2€, Gambas 3€,
Porc 3€, Narutomaki 1€

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 Shoyu (brocolis, champignons, œuf, porc mariné maison, gambas, narutomaki) **20.5 €**

Ramen Naruto Miso **22 €**



YAKISOBA

Nouilles sautées aux légumes

Yakisoba **13€**

Yakisoba Poulet Teriyaki **18 €**

Yakisoba Porc mariné maison **19 €**

Yakisoba Saumon **21€**

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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

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 pièce, selon l'inspiration et la saison.

Sauce soja salée recommandée

Découverte 20 pièces 29€

5 sashimi saumon,
5 sashimi daurade royale marinée,
2 sushi saumon
8 maki saumon



Découverte Kaiseki 20 pièces 39€

3 sashimi saumon,
3 sashimi Sélection du Chef,
3 sashimi daurade royale marinée,
2 sushi saumon,
1 sushi Sélection du Chef,
8 maki maison

Mikado Kaiseki 40 pièces 77€

6 sashimi saumon,
5 sashimi Sélection du Chef,
5 sashimi daurade royale marinée,
4 sushi saumon,
4 sushi Sélection du Chef,
8 maki saumon,
8 maki maison,
Tartare maison sur riz vinaigré



KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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

SUSHIS

Nigiri Sushi (à l'unité)



Maquereau mariné 2.9€

Tamago (omelette sucrée) 2.9€

Saumon 3.5€

Gambas 4.5€

Thon 4.5€

Œufs de saumon 6€

Sélection du chef 6€

Anguille grillée 5€

Assortiments

4 saumon 12 €

4 assortis 15 €

Maki (8 pièces)

Tamago 7.5€

Concombre 7.5€

Saumon 8.5€

Thon 11€

Sélection du chef 13€

Makis maison 13€



**Supplément
épices : 0.5 €**

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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



Sashimi (5 pièces)

Saumon 9€

Dorade royale marinée 11€

Saint-Jacques au jus de yuzu 12€

Thon 14€

Sélection du Chef 15€

Anguille grillée 12 €

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 Teriyaki 18 €

Donburi Saumon sauce soja 21€

Donburi Anguille grillée 23€



KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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



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.

Bentô Go 15€

Riz japonais et sauce soja sucrée, poulet pané épicé, salade wakame, tamago, matchacake et crème azuki.

Bentô Shichi 15€

Riz japonais et sauce soja sucrée, 4 gyozas, salade wakame, tamago, matchacake et crème azuki.

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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



ENTRÉES

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 €

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

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



Matcha +1€/boule
Yuzu +2€/boule
Supplément Chantilly +1.5 €

DESSERTS

Coupe Azuki 9.5€

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

Coupe Umesu 9.5€

Sorbet mangue et litchis arrosés d'Umesu,
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€

6 ½ mochi.

Cheesecake fraise, sésame, fleur de cerisier ou glacés :
Matcha, Yuzu, Mangue, Sakura, Chocolat, Vanille

Coupe Dorayaki Vanille 9.5€

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

Coupe Matcha cake/Chocolat 11€

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

Cheesecake au Yuzu

et jus de yuzu et framboises 10€

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, pistache, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, mangue, citron vert, mandarine, fruit de la passion, cassis, fraise, poire

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

Tous les prix sont nets (TTC)

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Aloe Vera 50cl 7€

Limonade Japonaise Ramune (nature, cola, prune) 20cl 6€

*Mangajo au Yuzu et Citron 25cl 6€
Mangajo Grenade et Thé Vert 25 cl 6€*

Orangina/Lipton ice tea/Fuze Tea/Tropico/Oasis tropical... 33 cl 3.5€

San Pellegrino 50cl 2.5€

Badoit 1l 4€

BOISSONS CHAUDES

Thé vert Matcha Premium Bio 10 cl 4€

Café Espresso ou Long 5cl 2.5€



KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

Tous les prix sont nets (TTC)

SAKÉS

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.

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 Féminalise 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€**

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

Tous les prix sont nets (TTC)

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€

KAISEKI SUSHI

Cuisine Japonaise Artisanale

Tous les prix sont nets (TTC)

VINS ET CHAMPAGNES

VINS BLANCS

Muscadet / Chardonnay Verre 12cl 5€

Chardonnay 2023 75cl 19€

Riesling Henri Weber 2021 75cl 24€

Sancerre Grande Réserve 2023 37.5cl 21€

Sancerre Grande Réserve 2021 75cl 37€

Chablis Premier Cru 2021 75cl 43€

Prosecco 75cl 19€

VINS ROUGES

Vin de Savoie Gamay/Cabernet Sauvignon 12cl 5€

Fontbreuil Bordeaux Supérieur 2020 37.5cl 11€

Chinon 2023/2024 37.5cl 13€

Bourgogne Haute Côtes de Beaune Grande Cuvée 2021 37.5cl 23€

Pinot noir Bourgogne 2023 75cl 27€

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck 75 cl 49€

APÉRITIFS

Umeshu 15cl 7€

Apéritif doux et léger à la prune japonaise

Cocktail maison 15cl 9€

Umeshu, Prosecco et Litchi

BIÈRES

Bière Kirin Ichiban Premium 33cl 6€

Bière Asahi 33cl 6.5€

WHISKIES

Whisky Aberlour 3cl 8€

Whisky Talisker Skye 3cl 8€

Whisky Pure Malt Kurayoshi Matsui 8 ans d'âge 3cl 10€

World Whiskies Awards Winner San Francisco

World Spirits Competition Double Gold