



Accompagnements

RIZ VINAIGRÉ	4 €
CHOUX vinaigre de riz ou mayonnaise au gingembre	4 €
EDAMAME	4 €
SOUPE MISO	4 €
WAKAME	5 €
SALADE DE CALAMARS 	6 €

One sushi c'est quoi?

Un chef avec 15 années d'expérience,
Des sushis à la française avec un savoir faire japonais,
Des créations, un service personnalisé,
Du saumon label rouge
Des produits de qualité fait maison et minute.

Et pourquoi pas traiteur?

Pensez à One Sushi pour vos anniversaires,
soirées spéciales et événements

À partir d'1€ pièce, prestations sur mesure :

- Réalisation de vos sushis en boutique à venir récupérer
- Livraison et mise en place chez vous
- Confection directement chez vous en mode chef privé

3 €

Mochis glacés

- thé vert matcha
- sakura
- yuzu citron
- caramel beurre salé
- vanille
- litchi
- chocolat coco
- framboise
- pistache
- chocolat noisette
- sésame noir
- miel amande
- popcorn
- mangue passion



+33 6 52 12 58 78

@onesushi06@gmail.com

www.one-sushi.eatbu.com

495 route de la mer
Espace commercial Biot 3000
06410 BIOT

 @ONESUSHI06

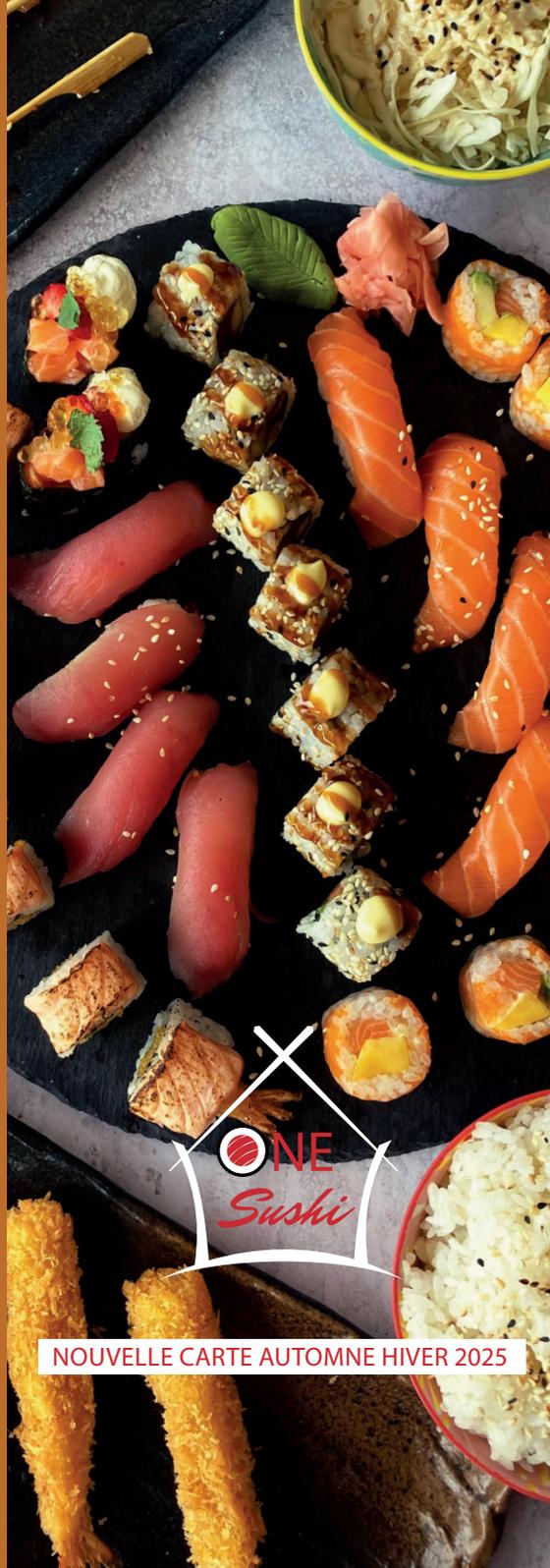
11h / 14h et 18h / 21h
Fermé mercredi et dimanche



Saumon label rouge



© Création Kransie Communication - AUTOMNE_2025 ONE SUSHI - Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photos ONE SUSHI



Nos plateaux

22 €

NIGIRIS

10 pièces au choix à la carte

CALIFORNIA

8 california saumon avocat, 8 california thon cuit avocat, 8 california crevette tempura

TOUT SAUMON

8 california saumon avocat, 4 maki saumon, 4 sushi saumon, 4 sashimi saumon

VÉGÉTARIEN

8 california végétarien, 8 spring roll végétarien, 8 avocado végétarien

ARC EN CIEL

4 california saumon avocat, 4 maki thon cuit, 4 avocado roll saumon fromage frais, 4 salmon roll fromage frais, 4 spring crevette tempura

SPRING

8 spring roll saumon avocat, 8 spring roll avocat fromage frais, 8 spring roll crevette tempura avocat

SUSHI & YAKITORI

8 california saumon avocat, 8 crispy thon cuit avocat, 2 brochettes au choix

Petit plateau du chef

24.5 €

Selon l'inspiration du chef 20 pièces

Plateau du chef

40 pièces 49 €

5 rouleaux et/ou sushis à la carte
(ou laissez faire l'inspiration du chef !)

Plateau du chef XL

56 pièces 61 €

7 rouleaux et/ou sushis à la carte
(ou laissez faire l'inspiration du chef !)

NOUVELLE CARTE AUTOMNE HIVER 2025

Signatures du chef

8 pièces 12 €



OSHIZUSHI

sushis au saumon et fromage frais en triangles

OSHIZUSHI THON CUIT ÉPICÉ

une variante gourmande et épicée

ONIGIRAZU

sandwich japonais avec saumon, fromage frais, avocat, crevette tempura et mayo japonaise

BIG ROLL

gros rouleau crevette tempura, avocat, concombre mayonnaise japonaise et oignons frits

DRAGON

salmon roll tataki avec crevette tempura

SPRING MASAGO SAUMON

avocat, mayonnaise japonaise, mangue

SPRING MASAGO CREVETTE TEMPURA

avocat, mayonnaise japonaise, oignons frits

CALIFORNIA FOIE GRAS

confiture de figue et noix, avec amandes caramélisées

SALMON ROLL SAUMON FUMÉ

duo de saumon cru et fumé avec fromage frais et avocat

CALIFORNIA FRIT

california saumon fromage frais, oignons rouges, en chapelure

uniquement le midi



Bento box

12,90 €

Assortiment de pièces froides et chaudes avec du riz dans une boîte compartimentée

Plateau du midi

10 pièces 11 €

California roll ou spring roll (au choix - hors signatures)
+ une paire de nigiris



Saumon label rouge

Notre carte



SPRING ROLLS

8 pièces 9 €

avec menthe

- saumon avocat
- saumon avocat fromage frais sauce sweet chili
- thon cuit avocat
- végétarien
- crevette tempura avocat
- avocat fromage frais
- concombre fromage frais
- aneth saumon fumé fromage frais



SALMON ROLLS

8 pièces 10 €

enroulés de saumon

- salmon roll avocat fromage frais
- version tataki grillé au chalumeau



AVOCADO ROLLS

8 pièces 10 €

enroulés d'avocat

- saumon fromage frais
- végétarien
- crevette tempura
- thon cuit fromage frais



NIGIRIS

2 pièces 5 €

tranche de poisson cru sur une boulette de riz

- saumon
- saumon épicé
- saumon avocat
- saumon fromage frais
- saumon tataki
- saumon gravlax maison
- maquereau
- bar
- anguille
- gunkhan saumon mayo perles citron



SASHIMI

9 pièces 16 €

tranches de poisson cru avec portion de riz vinaigré offerte

- saumon
- saumon tataki
- maquereau
- bar
- anguille
- assortiment

CALIFORNIA ROLLS

8 pièces 9 €

riz à l'extérieur avec sésame

- saumon avocat
- saumon fumé avocat et fromage frais
- thon cuit avocat
- végétarien
- crevette tempura
- avocat fromage frais
- crispy oignons saumon avocat
- crispy oignons thon cuit avocat
- saumon avocat mayo japonaise et sauce okonomiyaki
- saumon avocat sauce sriracha



MAKI

8 pièces 7 €

petits rouleaux avec algues à l'extérieur

- saumon
- saumon épicé
- saumon fromage frais
- thon cuit
- avocat fromage frais
- concombre fromage frais
- chèvre frais et miel



Plats chauds

CREVETTES TEMPURA

4 pièces 8 €

TAKOYAKI

4 pièces 8 €

petites boulettes de poulpe

BROCHETTES

2 pièces 8 €

- saumon
- boeuf fromage
- yakitori (cuisses de poulet)
- tsukuné (boulettes de poulet)

GYOZA

5 pièces 8 €

• poulet légumes

• légumes

OKONOMIYAKI NEW

15 €

- nature
- fromage +2 €
- crevette tempura +3 €
- poulet +3 €
- saumon +3 €

Nos Bowls



Froids

CHIRASHI

19 €

10 tranches de poisson cru sur un bol de riz vinaigré, avec lamelles d'avocat

- saumon
- tataki saumon
- assortiment

- NEW • saumon fumé, chou mayo au gingembre, avocat et fromage frais
- NEW • saumon, mangue, fromage frais, avocat

POKE BOWLS

19 €

Bol de riz vinaigré avec avocat, concombre, mangue, betterave, edamamé, noix de cajou, sésame et au choix :

- saumon
- végétarien
- poulet yakitori
- gyoza poulet
- crevette tempura

Chauds

DONBURI

SAUMON 19 €

saumon au curry à la crème servi avec riz vinaigré

NEW DONBURI

POULET KARAAGE 19 €

poulet mariné sauce soja, saké, mirin et frit servi avec riz vinaigré

NEW DONBURI

POULET KATSU 19 €

poulet à la japonaise pané à la panko et frit servi avec riz vinaigré

