

## 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 :

Emincé de volaille, sauce curry	13,00 €
Poêlée de Légumes (Carottes, navets, pousses de soja, Shiitakés)	

### 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

## 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

## LES DESSERTS

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

## LES GLACES ET SORBETS

<b>Dame blanche</b> <i>Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et chantilly</i>	7,00 €
<b>Coupe Pasino</b> <i>Poire pochée, crème de marrons, glace spéculoos, crème anglaise vanille et chantilly</i>	7,00 €
<b>Banana Split</b> <i>Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat et chantilly</i>	7,00 €
<b>Colonel</b> <i>Sorbet citron vert arrosé de vodka</i>	7,00 €
<b>Coupe à composer</b> <u>Crèmes glacées :</u> Vanille, café, chocolat, pistache, spéculoos, rhum raisin	La boule 2,00 €
<u>Sorbets :</u> Citron vert, pomme verte, fraise, mangue, cassis, poire	

### **MENU ENFANT 8,50 €** (offert jusqu'à 8 ans pour un repas adulte acheté)

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