POTAGE / SOUP 1 MISO SHIRU 3,80€ potage miso/miso soup **APERITIFS** 2 OSUIMONO 4,00€ potage fruit de mer/seafood soup Sake japonais (21°) 3 SUIMONO 4,80€ 7,50€ consomme japonais/japanese consome Apéritif japonais (vin de prune) 5,00€ Entrées Froids Apéritif maison(pisang mousseux) 5,00€ 4 KISETSU YASAI 5.00€ Pineau des charentes, Sherry, Porto salade japonaise/ japanese salad 4,00€ 5 SHAKE KOMIZUKE 8,50€ Martini , Gancia , Kirr saumon mariné au gingembre/salmon in ginger marinade 10,00€ 4,00€ 6 1/2 SUSHI poissons crus variés sur lit de riz/raw fish assortment with rice Kirr royal 6,50€ 7 1/2 SASHIMI 11,00€ Campari orange ou soda poissons crus variés / raw fish assortment 4.00€ 8 CHIRASHI 15.00€ Pisang orange sushi eparpille/verspreide sushi 4,00€ SUSHI Gin tonic 4,50€ 9 SHAKE 16,00€ Ricard saumon/salmon 4,00€ 10 MAGURO 21,00€ Wisky , Vodka, Bacardi coca ou soda thon/tuna 6.50€ 11 IKA 17,00€ Apéritif sans alcool calamar/squid 3.50€ 12 EBI 18,00€ crevettes/prawns **DESSERTS** 13 UNAGIDON 19,50€ anguilles avec du riz/palling with rice 14 SUSHI MORIAWASE 18,00€ Salade de fruits frais et glace poisson crus variés sur lit de riz/raw fish assortment with rice 5,50€ Glace au thé vert /green tea glace MAKI 5,50€ Glace au sesame/sesame glace 15 EBI MAKI (6pcs) 6,00€ 5,50€ crevettes/prawns Fuji Yama 16 SHAKE MAKI(6pcs) 5,50€ 8.50€ saumon/salmon 5.50€ Dame banche, dame noir 17 TEKKA MAKI (6pcs) 4,50€ thon/tuna 18 KAPPA MAKI(6pcs) Sorbet citron 4.50€ 4,00€ concombres/cucumbers Orange givré citron givré, coco givré 4,50€ 19 SHINKO MAKI(6pcs) 6,50€ radis jaune/ radish Yukimi 20 FUTO MAKI (8pcs) 12,50€ 6.50€ farcis varies/mix stuffing 14,50€ 21 CALIFORNIA MAKI (8pcs) **BOISSON FROIDS** crevettes et avocat/prawn advocat 12.50€ 22 SINGAPOUR MAKI (8pcs) Coca, Coca light, Eau plat / Pétillant, Fanta saumon sesame noir avocat/salmon black sesame advocate ,orange TEMAKI 2,00€ 23 MAGURO 6.00€ Tonic, Ice tea 2,00€ thon/tuna 24 SHAKE 5,50€ Bière japonaise 4.00€ saumon/salmon Jupiler 25 EBI 6,00€ 2.50€ crevettes/prawn Bière blanche 26 KYURI 4.50€ 2.00€ concombre/cucumber 5.00€ Grenadine, Menthe 27 KANI 2,00€ surime stick/crabe stick 28 AVOCAT 6,50€ Demi-bouteille San Pellegrino avocat/advocate

ENTREES CHAUDS

SASHIMI

57 MAGURO SHAKE

55 SASHIMI MORIAWASE

56 SASHIMI ET SUSHI MIX

thon saumon/tuna salmon

poissons crus variés/raw fish assortment

29 KAERU KARAGUE	7,50€
cuisse de grenouille frites/ fried frog legs 30 YAKI TORI	7,00€
brochette de poulet sauce caramélisé/chicken stick in caramelized sauce	
31 TORI ISOBE des de volaille enrobé algues/poultry cubes wrapped in seawed	7,00€
32 ABARANIKU YAKI brochette d'agneau /lamb stick	7,00€
33 GYOZA	6,00€
pochettes farcis de viande et légume/moad and vegetable stuffed pastry 34 TEMPURA	12,00€
scampis et légumes frits/fried scampis and vegetables	
35 IKA KARA AGE calamars frits a l'ail/fried squid with garlie	8,00€
36 MAGURO TERIYAKI thon grille sauce caramelize/grilled tuna in caramelized sauce	9,50€
37 EBI	11,00€
gros scampis/ scampis 38 HOTATEGAI	10,50€
coquille de st Jacque/scallops 39 MOULE	
moules/mussels	9,50€
TEPPAN YAKI	
40 TORI	12,50€
filet de poulet/chicken breast 41 SHAKE	14,50€
saumon/salmon 42 SUZUKI	
bar victoria/stripped bass	14,00€
43 MAGURO thon/tuna	17,50€
44 HITSUYI	18,50€
filet agneau/lamb 45 SHITABIRAMA	18,00€
sole/sole 46 HIBACHI STEAK	
filet pur/beef	19,00€
47 KAMO magret de canard/duck breast	16,50€
48 SAKANA	17,50€
lotte/ burbot 49 ISE EBI	44,50€
homard au sel et poivre ou teppan yaki/ lobster fried with salt and pepper or teppan yaki	
50 IKA	14,00€
calamars/squid 51 EBI	18,50€
scampis/scampis 52 HOTATEGAI	
coquille de st Jacque/st jakobsschelen	19,00€
53 USUYAKI rouleaux de bœuf/beef rolls	19,50€
54 LEGUME SAUTE	9,00€
légumes/vegetables	

9,00€

25,00 € 22,00 €

MENU	
A: MENU MATSU	28,00 € /pers
Potage miso/miso soup	20,00 070010
Poulet/chicken	
Filet de canard et légumes/	
duck breast with vegetables Filet d'agneau et nouilles/lamb with	fried noodles
Dessert	inica nocales
B: MENU TAKA	31,50 €/pers
Hors d'oeuvre /starter Calamars, saumon, bar victoria/squ	uid salmon has
Thon et nouilles/tuna fried noodles	uiu ,saiiiioii ,bas
Dessert	
C: MENU SAKURA	36,50 €/pers
Sushi/sushi Gros scampis, saumon, bar victoria	a/
scampis, salmon, bass	**
Filet pur et nouilles /beef fried nood	dles
Dessert D: MENU SHOGUM	20 50 6/
Hors d'œuvre/starter	28,50 €/pers
Potage miso/miso soup	
Tempura ou sashimi/tempura or sa	
Filet pur et nouilles/beef with fried in Dessert	noodles
E: MENU WASAI	36,50 €/pers
Potage miso/miso soup	
Moules 5pcs	
Cote d'agneau et légumes/lamb wit Saumon et udon/salmon with udon	in vegetables
Dessert	noodios
F: MENU SPECIAL WASAI	56,50 € /pers
Assortiment spéciale sashimi/asso Demi homard , lotte ,saumon et lég	ortment of sashir
half lobster ,lotte,salmon and vege	table
Sorbet /sorbet	
Filet pur et nouilles sauté/beef with	h fried noodles
Dessert G: MENU GROUP	29,50 € /pers
(min 8 pers sur réservation)	20,00 €/pc/3
Potage miso ou salade japonaise/	
miso soup or japanese salad Sushi et maki /sushi and maki	
Bar, saumon et légumes sautés/	
bass,salmon and vegetables	
Filet pur et nouilles sautés/beef wit	h fried noodles
Dessert H: MENU GROUP	35,50€
(min 8 pers sur réservation)	33,30 €
Apéritif maison/appetizer	
Hors d'œuvre /starter	
Potage fruit de mer/seafood soup Scampis, filet de bar, saumon et légi	umes sautél
scampis, bass, salmon and vegetab	
Filet pur et nouilles sautés/beef wit	
Dessert I: MENU GROUP	40.50.5
1: MENU GROUP (min 8 pers sur réservation)	49,50€
Une bouteille vin maison pour deux	personnes/
one bottle of wine for 2 persons	
Apéritif maison/appetizer chef	
Potage suimono/suimono soup	

Suishi et sashimi/sushi and sashimi

Salade japonaise/japanese salad

Brochette de poulet/chicken stick

Dessert enfant/children dessert

Saumon et nouilles/salmon and noodles

Dessert S: MENU ENFANT

Enfants -12 ans

Scampis, saumon, thon et légumes sautés/ scampis, salmon, tuna and vegetables

Filet pur et nouilles sautés/beef and fried noodles

13,80€