

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU MENU SUSHI, ENTRE TRADITION ET CRÉATION.

Sushis

UNE CARTE ENTIÈREMENT REPENSÉE
POUR UNE EXPÉRIENCE JAPONAISE INÉDITE.

SUSHIS PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI **KAZUTAKA OSAKA**

NIGIRI 2 pièces- fine tranche de poisson cru posée sur du riz, wasabi

Thon rouge «Akami», kizami-wasabi	6
Saumon, spicy mayo et tobiko, ciboulette	6
Seriole, shiso et yuzu soja	9
Anguille «unagi», caramel soja maison	10
Crevette «ebi», poudre de crevettes, truffe d'été	6

URAMAKI 8 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur

Thon avocat	12
Saumon avocat	12
Avocat concombre	8

SASHIMI Recommandé avec un bol de riz

Sashimi Mixte (thon, saumon, seriole)	22
Sashimi Thon	22
Sashimi Saumon	19

SIGNATURE ROLLS 8 pièces

- Thon, Avocat, sauce Wafu, herbes fraîches, chips d'ail	22
- Saumon aburi et cru, sauce yuzu Sansho, avocat, aïoli truffe, quinoa et ikura	22
- Anguille grillée Sancho avocat, sauce caramel anguille, concombre	19

PLATEAUX DE SUSHIS « SIMPLE » Accompagnés de sauce Kazu

Assortiment 12 pièces - 6 nigiris et 6 uramakis	26
Assortiment 30 pièces - 12 nigiris et 18 uramakis	63

ACCOMPAGNEMENTS

Soupe Miso au tofu	5
Edamame Gros sel, Spicy	5
Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)	8
Bol de riz sushi	4

SAUCE & CONDIMENTS

Sauce Kazu	1
Sauce spicy Mayo	1
Gingembre «Gari»	0,5
Wasabi frais (5g)	10

Nous travaillons avec un riz japonais de haute qualité «Yumenishiki»