

TAKE AWAY MENU

En famille ou entre amis, dégustez de délicieux sushis faits à la main par notre chef japonais



110.-

Maki Set

56 pièces

Apéritif 7/8 personnes

36 Hosomaki, 12 thon, 12 saumon, 6 avocat, 6 concombre, 20 Uramaki
7/8 people. Hosomaki: 12 tuna, 12 salmon, 6 avocado, 6 cucumber, 20 Uramaki



Bœuf
65.-PP

Wagyu
du Japon
158.-PP

Sukiyaki

dès 2 personnes as from 2 persons

Fondue Japonaise avec du bœuf (180gr), légumes, tofu, shirataki et bouillon: sauce soja ou miso servi avec du riz blanc japonais
Japanese Hot Pot with beef (180gr), vegetables, tofu, shirataki and bouillon: soya or miso sauce served with Japanese white rice

Nous pouvons vous prêter le matériel si nécessaire
We can lend you the equipment if needed



130.-

Sushi Sashimi Set

42 pièces: Apéro: Pour 3/4 pers.

Repas: 2 pers. Apéritif 3/4 people. Meal: 2 pers. 12 Nigiri, 10 Ura maki, 20 Sashimi



160.-

Sushi Party Set

44 pièces: Apéro 5/6 pers.

Repas 3/4 pers. Apéritif for 5-6 people.
Meal for 3-4 people 24 Nigiri, 20 Uramaki



Nigiri par pièce

Saumon <i>Salmon</i>	6.-
Calamar <i>Squid</i>	5.-
Omelette japonaise <i>Japanese omelet</i>	6.-
Œufs de poisson volant <i>Flying fish eggs</i>	8.-
Loup de mer <i>Sea bass</i>	7.-
Hon-Maguro Thon <i>Tuna</i>	7.-
Ebi Crevette <i>Shrimp</i>	7.-
Anguille grillée <i>Grilled eel</i>	9.-
Noix de Saint-Jacques <i>Scallop</i>	8.-
Sérieole <i>Yellow tail</i>	7.-
Œufs de saumon <i>Salmon eggs</i>	9.-
Thon gras haché <i>Fatty tuna tartare</i>	8.-
Thon gras <i>Fatty tuna</i>	10.-
Oursin <i>Sea urchin</i>	14.-



Sashimi

Saumon <i>Salmon</i> 7pcs	24.-
Thon <i>Tuna</i> 7pcs	32.-
Sérieole <i>Yellow tale</i> 7pcs	39.-
Thon gras <i>Fatty tuna</i> 7pcs	44.-
Nishiki 9pcs: thon et saumon <i>tuna and salmon</i>	32.-
Tsukiji 17pcs: Thon, Saumon, Loup de mer, Sérieole, Calamar <i>Tuna, salmon, Sea bass, yellow tail, squid</i>	43.-



Ura maki 10pcs

Saumon et avocat <i>Salmon and avocado</i>	24.-
Salade de thon et radis <i>Tuna salad and radish</i>	24.-
Saumon et fromage frais <i>Salmon and fresh cheese</i>	25.-
Saumon flambé <i>Flambé salmon</i>	27.-
Thon gras flambé <i>Flambé fatty tuna</i>	29.-
Tartare de thon gras et avocat <i>Fatty tuna tartare and avocado</i>	29.-
Tempura de crevettes <i>Shrimp tempura</i>	30.-
Thon piquant, avocat et tobiko <i>Spicy tuna with avocado and tobiko</i>	32.-



Hosonaki Maki 6pcs

Concombre <i>Cucumber</i>	10.-
Avocat <i>Avocado</i>	11.-
Saumon <i>Salmon</i>	13.-
Thon <i>Tuna</i>	14.-

Afin de vous éviter une attente trop longue et d'assurer une qualité optimale à notre clientèle, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes le plus tôt possible.

In order to avoid a long time of wait due to a care of best quality of service for our clients, we kindly ask you to place your order as soon as possible.

Assortiment de sashimi&sushi

Musashi Salmon 11pcs
5Sashimi; 3Nigiri; 3Maki



Shinano 14cs

7Sashimi: saumon, thon, loup de mer, sérieole, calamar 4Nigiri: thon, saumon, loup de mer, crevette 3Maki: saumon



Owari 31pcs

17Sashimi: saumon, thon, loup de mer, sérieole, calamar 8Nigiri: thon, saumon, crevette, loup de mer, calamar, omelette japonaise 6Maki: saumon, concombre



Fuji 14pcs

8Nigiri: thon, saumon, loup de mer, calamar, crevette omelette japonaise 6Maki: saumon, concombre



Rokko 19cs

9Hosonaki Maki: thon, saumon, concombre 10Ura Maki: thon-concombre, saumon-avocat



Takao: 12Nigiri

Thon, saumon, loup de mer, calamar, omelette japonaise, crevette, anguille grillée, noix de Saint-Jacques



Amuses bouche Appetizer

Edamame (servi chaud) 
Boiled Japanese soya beans (served hot) **8.-**

Spicy edamame (servi chaud) 
Spicy Edamame (served hot) **10.-**

Ingen Haricots verts à la sauce sésame 
Green Beans with sesame sauce **11.-**

Dessert

Ice Mochis 4.- par pièce
Sakura, mangue, vanille,
thé vert, yuzu, chocolat
Sakura, mango, vanilla,
green tea, yuzu, chocolate

Entrée• Starter

Panaché d'algues japonaises et salade, 
sauce au Yuzu et poivre **21.-**
Mixed seaweed and salad with Yuzu
and pepper dressing

Carpaccio de boeuf à la japonaise **24.-**
Carpaccio of beef Japanese style

Légumes au four et sauce Yakiniku 
Roasted vegetables with Yakiniku sauce **22.-**

Gyoza maison à la viande de porc, **23.-**
sauce soja vinaigré *Homemade Asian*
dumpling with pork, vinegary soy sauce

Rouleaux de printemps avec **23.-**
sauce aigre-douce au Yuzu
Spring rolls with sweet-sour Yuzu sauce

Thon avec poireaux à la sauce **25.-**
miso au Yuzu *Tuna and leeks*
with Yuzu Miso sauce

Thon gras haché avec poireaux **31.-**
Fatty tuna tartare 70g with leeks

Accompagnements

Riz blanc japonais 
Japanese white rice **4.-**

Soupe avec tofus et algues 
Soup with tofu seaweed and **6.-**

Gingembre mariné au vinaigre 
Pickled ginger **4.-**

Plat principal Main course

Servi avec du riz blanc japonais
Served with Japanese white rice

Tofu steak et sauce Teriyaki 
Deep fried tofu with Teriyaki sauce **34.-**

Tori Teriyaki 
Poulet grillé et sauce Teriyaki **34.-**
Grilled chicken with Teriyaki sauce

Sāmon Teriyaki 
Saumon grillé et sauce Teriyaki **35.-**
Grilled salmon with Teriyaki sauce

Chicken Katsu **37.-**
Poulet pané à la japonaise et sauce Katsu
Deep fried breaded chicken Japanese
style with Katsu sauce

Entrecôte «Edo» de boeuf 200gr et sauce **47.-**
Yakiniku *Beef entrecote 200g with Yakiniku*
sauce

Anguille grillée sur du riz servie avec une **51.-**
soupe miso *Grilled eel served*
on rice with a miso soup

Ten don **42.-**
Tempura de crevettes et de légumes
servis sur du riz *Deep fried shrimp and*
vegetables served on rice