



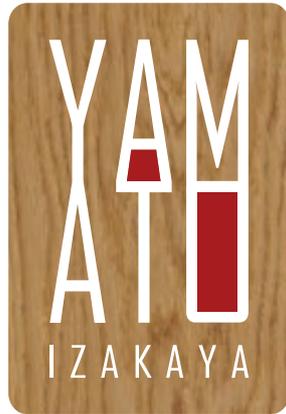
BIENVENUE

Soyez les bienvenus au restaurant Yamato.

A la recherche perpétuelle de votre plaisir et de votre satisfaction dans un souci de qualité et de tradition découvrez notre nouvelle carte.

Partez à la découverte de nouvelles saveurs et sensations authentiques du Japon.

Bonne dégustation.



APÉRITIFS

Cocktail Maison	6,00€	Porto Rouge, Ricard	5,00€
Cocktail Maison sans alcool	5,00€	Kir, Gin, Vodka	5,00€
Martini, Lillet Blanc ou Rouge.....	5,00€	Whisky	6,50€

VINS ROSÉS

	Verre.....	1/2 bout.....	Bouteille
CHÂTEAU GRAND CHÊNE Côtes du Bruhlois. Onctueux et fruité	4,00€		13,00€
DOMAINE DE LA CROIX BELLE IGP Côtes de Thongue (Languedoc). Notes florales et épicées			19,00€
CHÂTEAU PEIGROS Côtes de Provence. Cuvée Camille. Arômes fins et subtils de pêches et d'agrumes	6,00€		24,00€

VINS BLANCS

	Verre.....	1/2 bout.....	Bouteille
PETITE PERRIERE Ce sauvignon révèle tout le coté aromatique de ce cépage B.A. BA (Moelleux)	4,00€		13,00€
Côtes de Gascogne aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas) et fleurs blanches	4,20€		16,00€
CHÂTEAU SAINTE MARIE VIEILLES VIGNES Entre deux Mers - Vif et sur le fruit		11,00€	18,00€
CHÂTEAU BRONDELLE Graves - Élégant et charnu	6,00€		21,00€
SANCERRE DOMAINE DE LA PERRIERE BLANC Grande palette aromatique. Ample et charnu		20,00€	36,00€

VINS ROUGES

	Verre.....	1/2 bout.....	Bouteille
CHÂTEAU BRAS D'ARGENT Bordeaux Supérieur - Vin souple et sur le fruit	4,00€		13,00€
CHÂTEAU SAINTE MARIE Côtes de Bordeaux - Vin aux arômes de Fruits rouges		11,00€	16,00€
DOMAINE DE LA CROIX BELLE IGP Côtes de Thongue (Languedoc)			19,00€
CHÂTEAU ANDRÉAS Graves - Soyeux et expressif, bouquet de fruits rouges et boisé discret	6,00€		21,00€
CHÂTEAU COQUILLAS Pessac Léognan. Rond et boisé		18,00€	32,00€

BOISSONS FRAÎCHES ET CHAUDES

Vittel, Eau de Perrier(50Cl.) 3,00€(1L.) 5,00€
Coca-cola, Orangina	3,00€
Jus de Fruit Pago (orange, ananas, abricot)	3,00€
Thé Vert, Thé vert au riz soufflé, Thé Jasmin	2,80€
Café au lait	2,50€
Café	2,00€

DIGESTIFS

Cognac	6,50€
Mei Kuei Lu, Get 27	3,50€

BOISSONS DU JAPON

APÉRITIFS JAPONAIS



GINGER BEER BIO

Soda au Gingembre sans alcool
(27,5cl.) - 6,50 €



NATURE



LYCHEE



UME

(Prune abricot du Japon)

LIMONADE À BILLE

La boisson incontournable des été nippons. Cette délicieuse limonade «Ramune» dispose du fameux système d'ouverture si spécifique aux limonades Japonaises.

20cl. - 5,00€

THÉS GLACÉS **manggo** healthy days 5,00€



GREEN TEA - CITRON

Naturellement riche en antioxydants, pour ceux qui recherchent plaisir gustatif et rafraîchissant.

Associant les saveurs douces et fruitées du Thé vert et du Citron. (24cl.)



GREEN TEA - BAIE DE GOJI

Boisson naturelle riche en antioxydants, cette bouteille contient du jus de mandarine, du thé vert, ainsi que des extraits de baies de goji. Cette boisson ensoleillera vos journées ! (24cl.)



GREEN TEA - GRENADE

Combinant sagesse ancestrale du Moyen Orient et de l'Asie, provenant des deux plus grandes sources d'antioxydants, voici une double dose de fraîcheur detox au goût délicieux. (24cl.)

BIÈRES JAPONAISES



KIRIN ICHIBAN

Une robe dorée avec un nez doux bien malté et légèrement houblonné cette bière blonde est constante du début à la fin.
33cl. - Alcool 5% - 5,00€



ASAHI

Une des bières les plus consommées au Japon, faible en amertume son arôme est complexe, sa saveur élégante.
33cl. - Alcool 5% - 5,00€



SAPPORO

Bière blonde, légère et très rafraîchissante, on note une saveur de houblon aromatique et de doux arômes de malts.
33cl. - Alcool 5% - 5,00€

MAISON COEDO

Préfecture de Saitama

Aujourd'hui, les brasseurs artisanaux de Coedo n'utilisent que les meilleurs ingrédients, qu'ils préparent avec expertise de leurs propres mains en utilisant la célèbre eau pure du Japon et une touche artisanale. Le résultat est une bière de classe mondiale. Leur philosophie n'est pas de rechercher des bières tape-à-l'œil et ouvertement uniques, mais de créer des produits artisanaux exquis et délicatement équilibrés en portant une attention minutieuse au moindre détail.

BRASSÉE AU
★
JAPON
★
BRASSERIE COEDO



COEDO BENIACA

Brassée avec des patates douces rôties Kintoki de Saitama au Japon. Cette ambrée est riche et lisse dans un style parfaitement équilibré avec une amertume de houblon terreux. Notes de caramel, de patate douce et de houblon.

33,3cl. - Alcool 7% - 7,00€



COEDO SHIRO

La shiro est élégante. Une bière blanche légère mais pleine de saveurs, notes de banane, clous de girofle, fruits tropicaux et blé. Shiro est une beauté de la bière avec une note finale de houblon.

33,3cl. - Alcool 5,5% - 7,00€



COEDO KYARA

Robe cuivrée et lumineuse avec des arômes agréables de malt, de houblon, de miel et d'agrumes. En bouche légères notes de miel et douceur du malt, finale amertume de terre sèche. Moyennement corsée, très désaltérante.

33,3cl. - Alcool 5,5% - 7,00€

- UMESHU
Liqueur de prune (8cl.)

7,00€

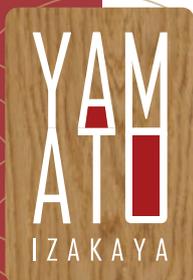
- NIKKA
Whisky Japonais (8cl.)

8,00€

L'abus l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

EXCEPTION ET DÉGUSTATION

PRODUITS EXCLUSIFS



BOISSONS PÉTILLANTES

1 MAISON KIMINO

Préfecture de Aichi

Kimino est une petite entreprise familiale du Japon qui a pour philosophie Kanso de « supprimer l'inutile ».

La recette de Kimino Yuzu repose sur trois uniques ingrédients : Le jus de yuzu ou de ume cueillis à la main, l'eau gazeuse de la préfecture d'Aichi et une pointe de sucre de canne biologique.

La bouteille (25cl.) : 6,00€



Utilisé depuis des siècles au Japon, le yuzu est un agrume très aromatique, à la croisée du citron vert et du pamplemousse. Il est riche en antioxydants et en vitamine C.



Riche en antioxydants et en vitamine C, Ume provient de l'arbre à feuilles caduques d'Asie orientale lié à la prune et à l'abricot et qui porte des fleurs blanches, roses ou rouges parfumées en Hiver.

例外

利き酒 SÉLECTION SAKÉ DU YAMATO

2 MAISON TAKARA SHUZŌ

Région Kinki



Sucré
Pétillant
Doux

SHIRAKABEGURA «MIO» SPARKLING JUNMAI

Naturellement sucré, ce saké pétillant, et ses délicates bulles vous emmènent dans le monde subtil du saké ; saveurs douces et moelleuses, gourmand et fruité. Servi frais.

30cl. - Alcool 5% - 19,00€

BRASSERIE SHO CHIKU BAI

Origine USA



Pure
Équilibré
Doux

TAKARA SHOCHIKUBAI JUNMAI

Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara, convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés. Servi chaud.

Alcool 15%
A la fiole (12cl.) : 12€

3 BRASSERIE TAKASAGO SHUZO

Préfecture de Hokkaido au Japon



Raffiné
Fruité
Pêche

KOKUSHIMUSO JUNMAI COCOO

Pressurage du saké sous un dôme de glace, légèrement sucré et minéral. Servi frais.

Alcool 12,5%
Le verre (8cl.) : 6,00€
La bouteille (50cl.) : 29,00€

DU JAPON



SAKÉ

Plus qu'un simple alcool traditionnel le saké a une réelle influence sur l'art culinaire japonais. L'élaboration du saké a évolué de manière empirique au fil des siècles, le principal apport étant l'utilisation du kôji. Au 7ème siècle, une branche du Palais Impérial se consacre au saké mais c'est vers les 11ème et 12ème siècles que la méthode actuelle voit le jour dans les temples et sanctuaires.

Déguster un saké, c'est découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles sensations... mais aussi aller à la rencontre de la culture du Japon...

4 MAISON KAETSU Préfecture de Niigata



Léger
Minéral
Longueur

HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI

La maison Kaetsu Shuzô a été fondée en 1880 dans la préfecture de Niigata, célèbre pour ses paysages naturels et ruisseaux montagneux. La période hivernale très froide et l'eau pure de la région conviennent parfaitement aux exigences de la culture du riz et de la production de saké. Leur marque Kirin fait référence au Mont Kirin situé à proximité du kura mais aussi à l'animal légendaire Kirin, symbole de sérénité et de prospérité.

Avec un taux de polissage du riz de 55%, ce saké est léger, minéral avec une longueur en bouche exceptionnelle. Il dégage un arôme minéral et iodé avec une finale sèche.

Alcool 14,6%
Le verre (8cl.) : 7,00€
La bouteille (72cl.) : 42€

5 MAISON TATENOKAWA Région Tôhoku - Yamagata



Équilibré
Fruité
Floral

« SHURYU LIMITED » JUNMAI DAIGINJO

La maison Tatenokawa trouve ses origines en 1832. La bonne qualité de l'eau a contribué à la fabrication du shubo (levain de saké) par Heishiro, un notable local.

C'est en 1854 qu'il commence à produire du saké. Heishiro offrit son saké au seigneur local, qui l'apprécia et lui donna le nom de Tatenokawa.

Aujourd'hui, la maison Tatenokawa est un petit kura, composé de cinq personnes, qui perdure la tradition en produisant artisanalement un saké de qualité grâce à une eau locale de très grande qualité.

Avec un taux de polissage du riz de 50%, ce saké est équilibré, fruité et floral. Il dégage un arôme de champagne et de cerise sur le palais.

Alcool 15,5%
La bouteille (72cl.) : 60€

6 MAISON IMADA SHUZO Préfecture Hiroshima



Léger
Frais
Arôme

« SEAFOOD » JUNMAI GENSHU

Fondée en 1868, la maison Imada Shuzô est située face à la mer, dans la préfecture de Hiroshima, connue pour son eau très douce. La maison est dirigée par une femme Toji qui favorise les techniques anciennes et traditionnelles.

Cette maison est la seule à utiliser une souche ancienne de riz : le Hattanso, qui est un riz plus grand et donc plus difficile à cultiver. Tous les sakés de la maison sont inspirés par la région : ses fruits de mer, ses spécialités agricoles...

Saké léger et frais aux notes citronnées grâce à l'utilisation d'un kôji blanc et l'eau douce de la région de Hiroshima. Taux de polissage du riz de 70%.

Alcool 13%
Le verre (8cl.) : 8,50€
La bouteille (72cl.) : 50€



地図へ

A DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER...

餃子 GYOZA

Raviolis frits - Prix par 6

A1 - GYOZA Poulet / 7,00€

 A2 - GYOZA Légumes / 7,00€

A2M - GYOZA MIX Légumes et Poulet / 7,50€

唐揚げ KARAAGE

A3 - KARAAGE / 11€

Poulet frit à la japonaise, spicy mayonnaise

天婦羅 TEMPURAS

Beignets savoureux

A4 - TEMPURAS Crevette (servi par 6) / 12€

 A5 - TEMPURAS LEGUMES (servi par 6) / 10€

A6 - TARTARE DE SAUMON / 12€

Saumon, avocat et sauce Ponzu

A7 - YAMATO MIX / 17€

Assortiment de Gyozas (3), Karaage (3), Tempuras Crevette (3), Hot Cheese (3 pièces)

開始 ENTRÉES

1 - MISOSHIRO / 3,00€

Soupe japonaise

 2 - SALADE DE CHOUX / 3,00€

Choux blanc assaisonné

 3 - EDANAME / 5€

Soja vert cuit très prisé des japonais pour l'apéritif

 4 - SALADE QUINOA / 6,00€

Quinoa, édaname et hijiki

 5 - HIYASHI WAKAME / 5,50€

Salade Wakame d'algues et concombre

刺身 SASHIMI

Fines tranches de poisson cru - 9 tranches

7 - MAGURO Thon / 10,50€

8 - SHAKÉ Saumon / 10€

9 - TAÏ Daurade / 10€

11 - TAKO Poulpe / 10€

12 - SUZUKI Bar / 10€

13 - ASSORTIMENT / 14€

3 thon, 6 saumon, 3 daurade, 2 crevettes d'eau douce

13 A - ASSORTIMENT XL / 22€

4 thon, 8 saumon, 4 daurade, 3 crevettes d'eau douce,

4 bar, 3 poulpe



À LA CARTE

寿司 SUSHI

Poisson cru riz vinaigré - Prix par paire

- 14 - **MAGURO** Thon / 5,00€
- 15 - **SHAKE** Saumon / 5,00€
- 16 - **SHAKE CHEESE**
Saumon mi cuit, Comté fondant / 6,50€
- 17 - **TAÏ** Daurade / 5,00€
- 18 - **EBI** Crevette / 5,00€
- 19 - **SUZUKI** Bar / 5,00€
- 20 - **UNAGI** Anguille / 6,50€
- 21 - **TAKO** Poulpe / 5,00€

焼き鳥 YAKITORI

Brochettes grillées - Prix par paire

- 40 - **NEGIMA** Poulet / 5,00€
- 41 - **TSUKUNE** Boulettes de poulet / 5,00€
- 43 - **KAMO** Canard / 5,00€
- 44 - **CHEESE** Boeuf au fromage / 5,00€
- 45 - **GYUKU** Boeuf / 5,00€
- 46 - **SHAKE** Saumon / 6,00€
- 47 - **MAGURO** Thon / 6,00€
-  48 - **YASAI** Légumes / 6,00€

白杵造 USU ZUKURI

Filets de poisson très finement coupé servi avec une sauce Yuzu Ginger - 15 Tranchées

- U1 - **SUZUKI** Bar / 16€
- U2 - **SHAKE** Saumon / 16€

伴奏 ACCOMPAGNEMENTS

-  R1 - **GOHAN** Riz Nature / 2,00€
-  R2 - **SHARI GOHAN** Riz sushi vinaigré / 2,50€
-  R3 - **YASAI GOHAN** Riz sauté aux légumes / 5,00€



U1 - USU ZUKURI Bar
Photo non contractuelle



B1 - EBI TEMPURA
Photo non contractuelle

弁当 BENTO

Le bentô désigne le repas rapide ou casse-croûte contenu dans un coffret pris hors de la maison mais aussi une façon de présenter le plat unique.

Il est extrêmement populaire au Japon. Les aliments que l'on y trouve sont variés, c'est là que réside l'équilibre diététique du bentô, qui correspond aussi à une harmonie de saveurs, suscitant le contraste des goûts sans brutalité.

- Servi avec une soupe Miso -

B 1 - EBI TEMPURA / 16€

Tempura de crevettes.

Servi avec les trois accompagnements du moment

B 2 - SAUMON TERIYAKI / 17€

Saumon grillé à la plancha sauce Teriyaki.

Servi avec les trois accompagnements du moment

B 3 - KATSU CHICKEN / 16€

Cuisse de poulet désossé pané, sauce japonaise.

Servi avec les trois accompagnements du moment



B 4 - VEGETARIEN / 16€

Steak de tofu sauce Teriyaki.

Servi avec les trois accompagnements du moment

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vos garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

MAKI

巻き寿司

MAKI

Rouleau d'algues - Servi par 8

25 - **TEKKA MAKI** Thon / 5,00€

26 - **SHAKE MAKI** Saumon / 5,00€

 27 - **KAPPA MAKI** Concombre / 5,00€

 28 - **OSHINKO MAKI** Radis mariné / 5,00€

 29 - **ABOCADO MAKI** Avocat / 5,00€

CALIFORNIA MAKI

Servi par 8

30 - **CALI SHAKE** Avocat, saumon / 6,00€

31 - **CALI TEKKA** Avocat, thon / 6,00€

32 - **CALI KAPPA EBI** Concombre, crevette / 6,00€

 33 - **CALI KAPPA ABO** Avocat, concombre / 6,00€

CALIFORNIA SPÉCIAUX

Servi par 8

34 - **CALI EBI TEMPURA** / 8,00€
Crevette Tempura, avocat, spicy mayonnaise

35 - **CALI SHAKE CHEESE** / 7,50€
Saumon, avocat, cheese cream, ciboulette

36 - **CALI TUNA MANGO** / 8,00€
Thon, avocat, mangue

 37 - **CALI VEGAN** / 7,50€
Shitaké, concombre, carotte

ROLL'S SIGNATURE

ドラゴンロール

Grand rouleau de California
à déguster seul ou à partager

- Servi par 8 -

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vos garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

S1 - SPICY TUNA ROLLS / 17€ (Légèrement épicé)

California thon avocat sous de fines tranches de thon, recouvert d'un tartare de thon spicy et œufs de Tobiko au wasabi

S2 - SPICY SAUMON ROLLS / 16€ (Légèrement épicé)

California saumon avocat sous de fines tranches de saumon, recouvert d'un tartare de saumon spicy et œufs de Tobiko au wasabi

S3 - EBY ROLLS

Photo non contractuelle





S8 - VEGGIE ROLLS
Photo non contractuelle

S6 - RAINBOW ROLLS / 16€

California saumon avocat sous de fines tranches de saumon, recouvert d'un tartare de thon et d'une julienne de carottes frites

S7 - SNOW CRAB ROLLS / 22€

California **chair de crabe des neiges**, avocat sous de fines tranches de saumon, citron vert râpé, sauce soja mangue

S8 - VEGGIE ROLLS / 16€

California shitaké, avocat, salade, concombre sous de fines tranches d'avocat, parsemé de jeunes pousses d'épinard, sauce mangue

S3 - EBY ROLLS / 16€

California crevette tempura, saumon, concombre sous de fines tranches de saumon recouvert d'une julienne de poireaux frits

S4 - HOT CHEESE / 15€ (Servi chaud)

Grand maki saumon cream cheese et ciselé de poireaux, éclats de pistaches grillées, servi façon tempura

S5 - LIME ROLLS / 15€

California saumon avocat, zestes de citron vert recouverts de saumon, sauce Teriyaki

S6 - RAINBOW ROLLS
Photo non contractuelle



POKE BOWL

弁当

Ultra-frais et ultra-tendance, le poke bowl est un plat hawaïen qui se déguste désormais dans le monde entier, il est le dernier chouchou des amateurs de healthy food et detox. Les aliments qu'il contient sont sains et très peu caloriques. Le riz apporte une bonne source énergétique, le poisson cru et l'avocat sont eux deux une bonne source d'oméga 3.

- Servi avec une soupe Miso -



Photo non contractuelle

P 1 / POKE BOWL SAUMON - 16€

Saumon, riz, avocat, mangue, concombre acidulé, carottes râpées, œufs de Tobiko au wasabi, graines de sésame, sauce Teriyaki et Ponzu



Photo non contractuelle

P 2 / POKE BOWL THON - 17€

Thon, riz, oignons, ananas, avocat, hiyashi (salade d'algues), carottes râpées, œufs de Tobiko, ciboulette, sauce Ponzu et spicy mayonnaise



Photo non contractuelle

P 3 / POKE YAM'S - 16€

Saumon, riz, avocat, concombre acidulé, carottes râpées, figue, chou rouge, œufs de Tobiko au wasabi, graines de sésame, sauce Ponzu wasabi



Photo non contractuelle

P 4 / POKE BOWL CREVETTE - 17€

Crevette, riz, pousse de bambou, salade édamame, quinoa, chou rouge, radis, jeunes pousses de betterave, œufs de Tobiko au wasabi, sauce Ponzu légèrement parfumée à l'ail rôti



Photo non contractuelle

P 5 / POKE BOWL VEGAN - 16€

Tofu, riz, chou rouge, pousses de bambou, édamame, radis, carottes râpées, graines de sésame, sauce Ponzu wasabi



Photo non contractuelle

P 6 / POKE BOWL VEGGIE - 16€

Pousses de soja, riz, radis, figue, maïs, chou rouge, carottes râpées, graines de sésame, sauce soja-mangue

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vos garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

CHIRASHI

ちらし寿司

Un Chirashi sushi est constitué de sashimi (tranches fines de poisson cru) qui sont disposés sur du riz vinaigré sumeshi, le tout servi dans un grand bol japonais. C'est un plat japonais qui appartient à la famille des sushi.

Au Japon, il est devenu dès la période Edo un plat familial, il est classé second plat préféré des Japonais

- Servi avec une soupe Miso et
une salade de choux -

Supplément avocat 2€

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vos garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.



Photo non contractuelle

C 1 / CHIRASHI SAUMON - 16€

Sashimi de Saumon sur son lit de riz vinaigré.



Photo non contractuelle

C 2 / CHIRASHI THON - 18€

Sashimi de Thon sur son lit de riz vinaigré.



Photo non contractuelle

C 3 / CHIRASHI MIX - 17€

Assortiment de Sashimi sur son lit de riz vinaigré.

シェフのインスピレーション

MENUS INSPIRATION DU CHEF

Dans la gastronomie japonaise, le rapport à la nature est essentiel. Plus une nourriture est ancrée dans la saisonnalité, et plus elle exprime la quintessence de la nature.

L'autre valeur cardinale de la cuisine japonaise est l'esthétique. Une attention toute particulière est portée à la présentation, à l'association des mets selon une certaine harmonie ou au contraire un contraste entre les saveurs et les couleurs.

Afin que le chef puisse exprimer tout son talent, merci de prévoir un délai de 30 à 40 minutes selon l'affluence.



Photo non contractuelle

MENU INSPIRATION DU CHEF SELON ARRIVAGE - DUO (60 pièces) 70€ / SOLO (30 pièces) 36€

Un moment de pure inspiration du chef selon pêche du moment.

Soupe + crudités + riz + Grand Assortiment de Sashimi, de Maki, de Maki California et de Sushi

MENU DÉCOUVERTE BROCHETTES - SOLO (18 pièces) 29€ - DUO (34 pièces) 56€

Soupe + crudités + riz + Assortiment de Sashimi, de Maki et de Sushi + 4 Brochettes grillées (Boulettes de poulet, bœuf, poulet, bœuf au fromage) ou 2 Tempuras de crevettes et 4 légumes

Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



MENUS

Photo non contractuelle



MENU E - 19€

Soupe + crudités + riz
+ assortiment de Sashimi
+ 4 brochettes grillées
(boulettes de poulet, bœuf,
poulet, bœuf au fromage)
OU
2 tempuras de crevettes &
4 de légumes

Photo non contractuelle



MENU G - 23€

Soupe + crudités + riz
+ 6 pièces de Sushi
+ 8 pièces de Maki
+ 4 brochettes grillées
(boulettes de poulet, bœuf,
poulet, bœuf au fromage)
OU
2 tempuras de crevettes &
4 de légumes

Photo non contractuelle



MENU N - 23€

Soupe + crudités + riz
+ Assortiment de Sashimi,
Maki & Sushi au saumon
+ 4 brochettes grillées
(boulettes de poulet, bœuf,
poulet, bœuf au fromage)
OU
2 tempuras de crevettes &
4 de légumes

Photo non contractuelle



MENU Q - 17€

Soupe + crudités + riz
+ 8 Maki California Saumon
+ 4 brochettes grillées
(boulettes de poulet, bœuf,
poulet, bœuf au fromage)
OU
2 tempuras de crevettes &
4 de légumes

Tempuras

ou

Yakitori



Photo non contractuelle



MENU F - 20€

Soupe + crudités + 8 pièces de Maki saumon + 8 pièces de Sushi (4 saumon, 1 thon, 1 mullet, 1 dorade, 1 crevette)

Photo non contractuelle



MENU R - 17€

Soupe + crudités + Maki + California Maki (8 California Avocat / Saumon, 8 California Avocat / Surimi + 8 Maki Saumon)

メニュー

Photo non contractuelle



MENU H - 23€

Soupe + crudités + riz + grand assortiment de Sashimi (saumon, thon, daurade, amaebi, bar, poulpe)

Photos non contractuelles



MENU A YAKITORI- 15€

Soupe + crudités + riz + 3 paires de brochettes grillées au choix Poulet, boulettes de poulet, magret de canard, bœuf, bœuf au fromage, saumon, thon.

MENU OKOSAMA "ENFANT" (jusqu'à 10 ans)

1 Menu du Midi au choix
+
une boule de glace Smarties

Professionnels avertis, dépendants de nos fournisseurs et soucieux de vos garantir une parfaite fraîcheur de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions.

MENU MIDI /

LES MENUS DÉJEUNER EXPRESS
Du Lundi au Vendredi midi, sauf jours fériés

弁当の日



Photo non contractuelle

NO HI - DONBURI DU MOIS / 13€

Demandez la composition du moment.
Servi avec une soupe Miso.



Photo non contractuelle

POKÉ - POKÉ BOWL DU MOIS / 13€

Demandez la composition du moment.
Servi avec une soupe Miso.



Photo non contractuelle

SHAKE DON / 12€

Soupe + crudités + Sashimi de saumon sur un bol de riz vinaigré

MENU MIDI /

LES MENUS DÉJEUNER EXPRESS
Du Lundi au Vendredi midi, sauf jours fériés

HAGI / 12€

Soupe + crudités + riz + 4 pièces de Sushi
+ 4 brochettes grillées (boeuf, poulet, boeuf au fromage & boulettes de poulet)
ou 2 tempuras de crevettes et 4 de légumes



Photos non contractuelles

YAMATO / 14€

Soupe + crudités + riz + 3 Sashimis de thon et 3 de saumon
+ 1 Sushi de thon et 1 de saumon + 2 Maki saumon
+ 4 brochettes grillées (Boulettes de poulet, bœuf, poulet, boeuf au fromage)
ou 2 tempuras de crevettes et 4 de légumes



Photo non contractuelle

YAKITORI / 10€

Soupe + crudités + riz
+ 2 paires de brochettes au choix :
Canard, bœuf, poulet, boeuf au fromage,
boulettes de poulet

ランチメニュー

Photos non contractuelles



