



L'univers japonais

日本の宇宙

Les tarifs :

Minimum de commande : 50 euros

**Les makis ou California : 8 pièces 8€ / 16 pièces 15€ / 24 pièces 22€
/32 pièces 29€**

Les makis ou california sont servis par 8 pièces identiques

Les sushis : 4 pièces 5.50€ / 8 pièces 9.50€ / 16 pièces 16€

Les sushis sont servis par 4 pièces identiques

Les yakitoris : 4 pièces 8.00€ / 8 pièces 15.00€ / 16 pièces 28€

Les yakitoris sont servis par 4 pièces identiques

Les accompagnements : 4 pièces 11.00€ / 8 pièces 21.00€ / 12 pièces 30€

Les accompagnements sont servis par 4 accompagnements identiques

Les makis ou california : 8 pièces 8€ / 16 pièces 15€ / 24 pièces 22€ / 32 pièces 29€
Les makis ou california sont servis par 8 pièces identiques

→ Certaines recettes de makis sont disponibles en version California rolls (feuille d'algue au milieu), elles sont suivies de ce  logo.

Les créatifs :

- Maki saumon mariné à l'aneth et chèvre frais aux baies roses 
- Maki poulet à l'indienne et oignon confit au vinaigre de tomate
- Maki canard fumé, parmesan et tomates confites
- Maki ananas, crevette rose et crème des îles. 
- Maki tomates confites, basilic et cheese aux épices cajun 
- Maki crevette, mangue et fleurs de bleuet
- Maki poulet rôti aux épices grillées, légumes de saison






MAKI




CALIFORNIA



Les Internationaux :

- Le mexicain : Guacamole épicée, chorizo et poivron doux** 
- Le réunionnais : Poulet massale et litchi**
- Le frenchie: pousses d'épinard, crème de cèpes au chèvre** 
- L'italien: tomates confites, parmesan et jambon italien**
- L'espagnole: poivron, crevette rose et crème au paprika fumé** 
- Le norvégien: tartare de saumon à l'huile fumée, citron vert et sucre**
- Le grecque: feta, concombre, thon émietté**

Les Duo (2 ingrédients) :

- Maki truite fumé (Origine France) et concombre
- Maki crème de thon et poivron au piment d'Espelette 
- Maki bœuf grillé au soja /gingembre
- Maki poulet rôti et chèvre sec

Les Végétariens:

- Le forestier: crème de cèpes, champignon et pignons de pin** 
- Le sud: tomates confites, poivron, courgette**
- Le fermier: crème de maïs et tagliatelles de carottes** 

LES SUSHIS

4 pièces 5.50€ / 8 pièces 9.50€ / 16 pièces 16€
Les sushis sont servis par 4 pièces identiques



LES YAKITORI

(Brochettes)

4 pièces 8€ / 8 pièces 15€ / 16 pièces 28€
Les yakitoris sont servis par 4 pièces identiques

- Sushi truite fumée et zeste de combava
- Sushi saumon (cru) et crème aneth
- Sushi saumon grillé et huile fumée
- Sushi gambas (cuites) « à la thaï »
- Sushi gambas (cuites) et crème de colombo
- Sushi Saint Jacques (cru), pamplemousse & baies
- Sushi bœuf grillé au caramel de gingembre
- Sushi bœuf mariné, soja & sésame
- Sushi canard fumé, caramel balsamique
- Sushi canard fumé et basilic



- Yakitori de poulet, thym et citron confit
- Yakitori de poulet massale
- Yakitori de gambas colombo et poivron doux
- Yakitori de gambas flambées à la mauricienne
- Yakitori de canard laqué
- Yakitori de canard et basilic
- Yakitori de canard mariné à la japonaise et abricot
- Yakitori de filet mignon et pruneau
- Yakitori de filet mignon et graines de moutarde
- Yakitori de légumes du sud
- Yakitori d'ananas rôti miel-gingembre
- Yakitori d'ananas flambé rhum vanille



LES ACCOMPAGNEMENTS 4 pièces 11.00€ / 8 pièces 21.00€ / 12 pièces 30€



Riz blanc tonka & cannelle

Riz blanc cannelle & cardamome

Riz sauté « à l'espagnole »

Riz sauté « à l'Indienne »

Nouilles sautées au gingembre & soja

Nouilles sautées aux deux sésames

Nouilles sautées, ail et persil

Nouilles sautées aux légumes du jardin

Salade « à la japonaise »

Salade « aux parfums du sud »

Salade « à l'indienne »

Salade « aux parfums créole »