



L'UNIVERS JAPONAIS

日本の宇宙

Les menus :

Minimum de commande : 20€ à la carte ou 2 menus

Menu classique : 4 makis, 4 sushis, 4 californias 10€

Menu arôme : 4 makis, 4 sushis, 2 brochettes, 1 accompagnement 13€

Menu 2 chefs : 4 makis, 4 sushis, 4 californias, 4 brochettes, 1 accompagnement 18€

Menu royal : 8 makis, 4 sushis, 4 californias, 6 brochettes, 1 accompagnement 22€

Menu duo : 12 makis, 4 sushis, 4 californias, 8 brochettes, 2 accompagnements : 30€

Menu duo gourmand : 8 makis, 8 sushis, 8 californias, 8 brochettes, 2 accompagnements : 34€

Les makis ou naturakis (sans algue): 8 pièces 8€ / 12 pièces 10€ / 18 pièces 14€

Les makis sont servis par 4 pièces identiques, par exemple pour 8 pièces : 4 makis mexicains + 4 makis réunionnais

→ 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



NATURAKI



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

Exemple pour 8 pièces :

4 sushis Saumon et crème aneth + 4 sushis saint jacques & yuzu



LES YAKITORI

(Brochettes)

2 pièces 4€ / 8 pièces 13€ / 16 pièces 23€
Les brochettes sont vendues par paire

Par exemple pour 4 pièces :

2 brochettes de canard laqué + 2 brochettes Filet de poulet massalé

- 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 massalé
- 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 2 pièces 5.50€ / 6 pièces 14.00€ / 10 pièces 22€

Par exemple pour 4 pièces : 2 riz sautés « à l'espagnole » + 2 salades « à l'indienne »



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 »