

ENTREES FROIDES

SHAKE TOSTADA Émincé de saumon sur une galette croustillante, tarama au yuzu	18
MAGURO ABOKADO Thon et avocat, sauce légère wasabi sésame	16
SHAKE TARTARE Tartare de saumon et avocat	17
GYU TATAKI Tataki de boeuf, sauce goma ponzu	20
MAGURO TATAKI Tataki de thon cuit, sauce New Style	19
SHAKE PONZU Tataki de saumon, concombre sauce ponzu	17
HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	18
MAGURO TARTARE Tartare de thon au caviar	19
CARPACCIO NEW STYLE	
Thon	18
Saumon	16
Bar	18

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Union Européenne et le Japon.

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.

ENTREES CHAUDES

AGEDASHI TOFU Tofu frit, sauce ginger soy	12
SHISHITO PEPPERS Piquillos frits, sel au shiso	12
GYOZA Raviolis grillés, poulet et légumes	13
NASU DENGAKU Aubergine gratinée de miso sucré	12
MISO SHIRU Soupe miso	6
EDAMAME	6

SALADES

SUCRINE SALADA NO MIKAN Sucrine, vinaigrette mikan	11
BABY SPINACH SALADA Pousses d'épinards, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	13
CEVICHE Salade péruvienne à la façon japonaise	
Seafood	19
Saumon	17
EBITEN SALADA Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	15
KYURI WAKAME Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	11
TATAKI SALADA Sauce sésame et oignons	
Thon	26
Saumon	23

POISSONS

SHAKE WABI-SABI Filet de saumon poêlé, sauce teriyaki	29
MAGURO NO GRILL Steak de thon grillé, sauce butter ponzu	34
SUZUKI NO LIME Filet de bar, sauce agrumes épicée	28
SUZUKI NO POELE Filet de bar chilien poêlé, sauce piment vert	36
GINDARA SAIKYO YAKI Black Cod grillé mariné à la sauce miso	35

VIANDES ET VOLAILLES

GYU TOBANYAKI Filet de boeuf poêlé façon japonaise, servi sur plaque chauffante	30
TERIYAKI BEEF Filet de boeuf, sauce teriyaki	30
SANSHO CHICKEN Cuisse de poulet, sauce sansho miso	28

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC OU VINAIGRE	5	LEGUMES VAPEUR	9
GARLIC RICE	6	POMMES GRENAILLES ROTIES	8
HARICOTS VERTS POELES	9	POUSSES DE SOJA SAUTEES	8

TEMPURA

YASAI légumes	17	EBI crevettes	29
MIX légumes et crevettes	26	SUZUKI bar	36

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

	sushi à la pièce	sashimi 8 pièces
ABURI mi-cuit saumon / thon	6 / 7	-
CAVIAR OSCIETRE caviar rogr	28	-
SPICY TUNA croustillant spicy tuna	7	-
HAMACHI Yellow Tail	7	27
EBI / AMAEBI crevettes cuites / douces	6	21
IKURA œufs de saumon	8	28
IKA / TAKO seiche / poulpe	6	21
MAGURO thon rouge	7	26
SHAKE saumon Label Rouge	6	23
SUZUKI bar	6	25
TORO thon ventrèche	8	29
UNAGI anguille grillée	7	38

MAKI

	6 pièces	cornet
HAMACHI Yellow Tail, coriandre, jalapeño	13	-
SPICY TUNA thon sauce épicée	11	9
SHAKE saumon	9	7
TEKKA thon	10	8
TORO thon ventrèche (selon arrivage)	13	9
UNAGI anguille	12	9
KAPPA concombre	7	6
AVOCAT	7	-

CALIFORNIA

MAGURO ABURI thon mi-cuit, sauce yuzu soy	8 pièces	29
SHAKE NEW STYLE	8 pièces	24
saumon mi-cuit, avocat, fromage frais		
SHAKE ABURI saumon mi-cuit, sauce ponzu	8 pièces	27
UNAGI anguille	6 pièces	12
TEKKA thon	6 pièces	11
SHAKE saumon	6 pièces	10
EBI TEMPURA tempura de crevettes	6 pièces	16
VEGETARIEN	4 pièces	9
SHAKE KAWA peau de saumon grillée	4 pièces	9

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

UTAGE 41
assortiment de 6 sushi,
10 sashimi et 6 californias

SASHIMORI 34
assortiment de sashimi 18 pièces

KAZE 32
assortiment de sushi 6 pièces
california ebi tempura 6 pièces

HANA 34
assortiment de sushi 12 pièces

CHIRASHI

SHAKE saumon et oeufs de saumon 25

TEKKA thon 29

UNAGI anguille 37

MORIAWASE assortiment 28

MENU

Servi jusqu'à 13.30 et 22.00

IZAKAYA 63€

TARTARE DE THON AU CAVIAR

•

SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES

•

CARPACCIO NEW STYLE SAUMON

•

**BLACK COD GRILLE
MARINE A LA SAUCE MISO**

•

SUSHIMORI
assortiment de sushi et californias

MENUS

Servis uniquement au déjeuner
Du lundi au vendredi

BENTO 49€

SOUPE MISO

SUSHIMORI Assortiment de 3 californias et 2 sushi

KYURI WAKAME Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise

GYOZA Raviolis frits, poulet et légumes

SHAKE TATAKI SALADA Salade d'émincé de saumon mi-cuit, sauce ponzu

- **GYU TERIYAKI** Filet de bœuf grillé, sauce teriyaki

- **SUZUKI** Filet de bar, sauce agrumes épicée

- Au choix

RIZ BLANC

MENU IWAI 41€

SOUPE MISO

CARPACCIO NEW STYLE Saumon

GYOZA Raviolis grillés, poulet et légumes

- **SUSHI ET CALIFORNIA MORIAWASE** 12 pièces

- **TEMPURA** Assortiment

- **SHAKE TERIYAKI** Saumon poêlé, sauce teriyaki

- Au choix

DESSERTS

ALOE VERA Fruits frais et sorbet coco	11
PÂTISSERIES	14
Cheesecake citron-yuzu	
Comme un éclair coco-framboise	
MOCHI ICE à la pièce	6
MOELLEUX AU CHOCOLAT avec glace vanille	12
FRUITS EXOTIQUES FRAIS Demi-mangue ou ananas	10
GLACES – SORBETS 2 boules	10
NOUGATS MOUS au sésame	6
GINGEMBRE CONFIT	5

VINS BLANCS

BOURGOGNE	15cl	75cl
CHABLIS	11	49
Domaine Cyril Gautheron 2020		
POUILLY-FUISSE		62
Domaine Thierry Drouin 2020		
MONTAGNY	16	67
Domaine Faiveley 2018		
MEURSAULT		98
Château de Meursault 2020		
PULIGNY-MONTRACHET	115	
Louis Latour 2020		
CHASSAGNE-MONTRACHET	138	
Louis Latour Chenevottes 1 ^{er} Cru 2020		
CORTON-CHARLEMAGNE	210	
Louis Latour 2016		

VAL DE LOIRE

POUILLY FUME		
Domaine Paul Corneau 2020	15	65
SANCERRE		
Joseph Mellot - La Gravelière 2020	13	58

SAKE

	15cl	72cl
BIJOFU Junmai - Warm	17	-
KUHELJI Junmai Daiginjo - Dry	17	90
DASSAI 45 Junmai Daiginjo - Floral	22	110

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
MOET & CHANDON Brut	16	95
RUINART Blanc de Blancs	-	145
DOM PERIGNON Millésimé	-	340
MOET & CHANDON Rosé	-	97

VINS ROSES

PROVENCE	15cl	75cl
COTES DE PROVENCE		
Love by Léoube - Bio	10	47
Chateau Minuty «Prestige»	14	54
Roubine «La vie en rose»	-	64
Château d'Esclans «Whispering Angel»	15	68

VINS ROUGES

BORDEAUX

SAINT-EMILION

Château Dubard Bel-Air 2018

Château Dassault, Grand Cru Classé 2013

MOULIS Château Maucaillou, Cru Bourgeois 2014

MARGAUX Baron de Brane 2014

SAINT-JULIEN

Connétable Talbot 2017

Château Gruaud-Larose 2014

PAULLAC Château Lynch-Bages, 5^{ème} Cru Classé 2012

15cl

75cl

11

49

95

16

75

76

82

155

265

BOURGOGNE

MERCUREY Domaine Louis Max, Clos La Marche Monopole Bio 2017

POMMARD Château de Meursault, Clos de la Platière 2019

CHAMBOLLE-MUSIGNY V & V Godier 2018

GEVREY-CHAMBERTIN Château de Marsannay, 1er Cru Bel Air 2014

ECHEZEAUX Maison Louis Jadot, Grand Cru 2013

62

83

98

150

270

RHONE

CROZES-HERMITAGE Paul Jaboulet Aîné, Domaine de Thalabert 2016

15

69

LOIRE

SANCERRE Domaine Serge Laloue 2020

13

56

BOISSONS FRAICHES

VIRGIN MOJITO	12
THE FRAIS macha ou pêche	7
EVIAN, BADOIT 75cl	8
COCA-COLA 33cl	7
COCA COCA ZERO 33cl	7
LIMONADE, TONIC	6
JUS DE FRUITS 25cl orange, pomme, tomate	6

BOISSONS CHAUDES

THES JAPONAIS, INFUSIONS	6
CAFE – DECAFEINE	5

APERITIFS & DIGESTIFS

MOJITO	14
SPRITZ	14
ASAHI 33cl	6
UMESHU 4cl	10
PASTIS 4cl	8
MARTINI, PORTO 4cl	8
GIN TANQUERAY 4cl	12
WHISKY JOHNNY WALKER Black Label 4cl	14
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL 4 cl	18
WHISKY YAMAZAKI 12 ans 4 cl	30
WHISKY SUNTORY HIBIKI 21 ans 4 cl	50
VODKA 4cl	11
GET 27 4cl	13
COGNAC V.S.O.P 4cl	17
BAS-ARMAGNAC 4cl	17