



MENU MIDI

Avec 2 plats 17,90€

Avec 3 plats 20,90€

Uniquement du lundi au vendredi, sauf week-ends et jours fériés

Composez votre menu du midi selon vos envies , vous pouvez choisi le même plat 2 fois maximum

Servi avec soupe miso, salade et riz blanc

Nos plats au choix

Salade wakame 🌿

6 Crousti saumon avocat

6 Maki thon

6 Maki saumon

6 California saumon avocat

3 Sushi saumon

6 California avocat fromage 🌿

6 Sashimi saumon

6 California thon cuit avocat

2 Ebi tempura

(Crevettes panées)

4 Gyoza poulet et légumes

3 Nêm au poulet

3 Nêm au crevettes

Tempura légumes 🌿

4 Karaage :

(Poulet croustillant avec sauce tonkatsu)

4 Gyoza aux légumes 🌿

2 Takoyaki :

(Boulettes de pomme de terre et de poulpes)

3 Brochettes mixtes :

(1 poulet, 1 boulettes de poulet et 1 boeuf au fromage)

2 Brochettes de saumon

2 Brochettes de bœuf au fromage

3 Brochettes boulettes de poulet



À LA CARTE

MAKI CALIFORNIA (6 pièces)

306 : Saumon avocat	6,50€
306B : Crevette avocat	6,50€
306C : Thon avocat	6,50€
306D : Thon cuit avocat	6,50€
314 : Avocat tempura	7,90€
340 : Saumon, avocat, fromage	7,90€
343 : Avocat fromage 	6,50€
344 : Saumon fromage	6,50€

MAKI SIGNATURE (6 pièces)

Las Vegas (enrobé du saumon)

310 : Saumon avocat	7,90€
310C : Saumon fromage	7,90€
310E : Avocat fromage	7,90€

Neige (maki sans feuille de nori)

315B : Saumon avocat	6,50€
315D : Saumon fromage	6,50€

MAKI PRINTEMPS (8 pièces)

(enroulé avec une feuille de salade)

311A : Saumon avocat	8,50€
311C : Crevettes avocat	8,50€
311D : Thon cuit avocat	8,50€

MAKI CROUSTI (6 pièces)

(enroulé des oignons frit)

316 : Saumon avocat	7,50€
316A : Thon cuit avocat	7,50€
316B : Saumon Fromage	7,50€
316D : Avocat Fromage 	7,50€

MAKI (6 pièces)

301 : Thon	5,50€
302 : Saumon	5,50€
304 : Concombre 	5,00€
313 : Avocat 	5,00€

SUSHI (2 pièces)

101 : Thon	5,50€
102 : Saumon	5,50€
104 : Daurade	5,50€
106 : Crevette	5,50€
112 : Saumon aburi	6,50€

SASHIMI (12 pièces)

201 : Thon	13,90€
202 : Saumon	12,90€
205 : Daurade	12,90€
207 : Assortiment	13,90€
209 : Saumon et thon	13,90€

YAKITORI (2 pièces)

501 : Thon	6,50€
502 : Saumon	6,50€
510 : Poulet	4,90€
511 : Aile de poulet	4,90€
512 : Boulettes de poulet	4,90€
515 : Boeuf	4,90€
516 : Boeuf au fromage	5,00€



Sushi



Crousti maki



California maki



Printemps maki



Maki



Maki Las Vegas



Sashimi



NOS ENTRÉES



612 - EBI SALADE : 13,90€
Crevettes panées, sauce sésame, et salade verte

615 - SHAKE CARPACCIO : 14,90€
Carpaccio de saumon, mariné à la sauce yuzu

415 - SALADE CALAMARS : 10,90€
Calamars en sauce sésame, et salade verte

408 - WAKAME : 7,90€
Salade d'algue légèrement pimentée 🌿



616 - TARTARE SAUMON :
*Tartare de saumon, avocat et
concombre, mariné en sauce yuzu*
13,90€



404 - KARAAGE :
*Morceaux de poulet frit
croustillant*
14,80€



406 - TEBASAKI :
*Ailes de poulet panées,
servi en 5 pièces*
11,90€

604 - SOUPE MISO :
Bouillon dashi, algues, et tofu
3,50€ 🌿

603 - SALADE CRUDITÉ :
Choux blanc mariné
3,50€ 🌿



617 - TAKOYAKI :
*Boulettes de pomme de terre et
poulpes, servi en 6 pièces*
11,90€



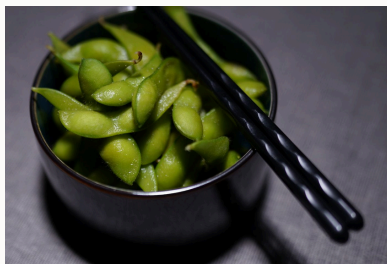
401 - EBI TEMPURA :
*Crevettes panées,
servie en 6 pièces*
14,80€



NOS ENTRÉES



405 - GYOZA GRILLÉ : 8,90€
Raviolis aux légumes et poulet 
ou que légumes, servi en 6 pièces



609 - EDAMAME : 
Pois mange-tout Japonais
7,90€



407 - NEM POULET :
Servi en 4 pièces
6,90€

614 - AGE GYOZA : 10,90€
Raviolis panés aux légumes et poulet, servi en 7 pièces

407 - NEM CREVETTE :
Servi en 4 pièces
6,90€



LES ACCOMPAGNEMENTS



413 - NOUILLES SAUTÉES AU POULET 14,50€

410 - NOUILLES SAUTÉES AU BOEUF 14,50€

409 - NOUILLES SAUTÉES AU CREVETTES 14,90€

402 - NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES 12,90€ 

607 - RIZ BLANC 2,90€

606 - RIZ VINAIGRÉ 3,90€



DONBURI

Grand bol de riz accompagné de garniture
servi avec une soupe et une salade

MENU W5 :

POULET CARAMEL DONBURI . 17,90€

*Poulet caramel : un plat sucré-salé avec
une sauce onctueuse et riz blanc*

MENU V : ★

TSUKUNE DONBURI . 17,90€

*Boulette de poulet grillé et persillé sur
riz blanc*

MENU W6 :

GYU DONBURI . 19,90€

*Boeuf finement tranché, des oignons, oeuf mollet
et riz blanc*

MENU W7 : ★

KARAAGE DONBURI . 17,90€

Cuisse de poulet frit, sauce tonkatsu et riz blanc



KARE RAISU

Curry japonais accompagné de riz - servi avec une soupe
et une salade



MENU S7 : ★

TONKATSU CURRY . 21,90€

Escalope de porc pané, sauce curry & riz blanc

MENU S9 :

TORIKATSU CURRY . 21,90€

Cuisse de poulet pané, sauce curry & riz blanc

MENU S10 :

EBI FRY CURRY . 21,90€

Crevettes panées, sauce curry & riz blanc



ROLLS SIGNATURES

Découvrez nos rolls maison , une création exclusive du chef-Servi avec une soupe et une salade

MENU M9 : ★

SAUMON ABURI ROLL . 20,90€

*Extérieur : saumon grillé mi-cuit,
Intérieur : saumon, crevette, concombre et avocat*

MENU M10 :

GYU ABURI ROLL . 20,90€

*Extérieur : boeuf grillé mi-cuit,
Intérieur : saumon, thon, concombre et avocat*

MENU M12 :

TEMPURA ROLL . 20,90€

*Extérieur : saumon,
Intérieur : crevette panée, avocat, concombre, et sauce maison*



RAMEN

Nouilles japonaises dans un bouillon savoureux, garnies d'ingrédients frais -Servi avec une salade ou edamame



MENU R1 : 18,90€ ★

*Tranches de porc chashu, œuf mariné,
algue nori et soja*

MENU R2 : 18,90€

Tranches de boeuf, œuf mariné, algue nori et soja

MENU R4 : 18,90€ ★

Poulet grillé, œuf mariné, algue nori et soja

MENU R6 : 18,90€

Ebi tempura, œuf mariné, algue nori et soja

Une sélection de plats raffinés dans notre menu découverte



1 : Tataki de boeuf



2



3

2 : Torikatsu (poulet pané à la japonaise)

3 : Bao garni de boeuf ou poulet



MENU DÉCOUVERTE

Entrée & plat . 26,90€

Servi avec une soupe miso et une salade de chou

Entrée au choix :

2 SUSHI SAUMON

Ou

TAKOYAKI

(Boulettes de pomme de terre et de poulpes)

Ou

CARPACCIO MIXTE

(Mariné en sauce ponzu)

Ou

GYOZA POULET ET LÉGUMES

Plat au choix :

SAUMON GRILLÉ :

Avec sauce teriyaki, légumes cuits au miso et riz nature

TORIKATSU :

Escalope de poulet pané à la japonaise avec riz nature

BAO (AU CHOIX) :

Bao garni de boeuf haché ou Bao garni de poulet pané

ASSORTIMENT SASHIMI :

Un assortiment de sashimi, 5 variétés (selon l'arrivée du jour) et riz nature

RAMEN AU PORC :

Bouillon de porc, tranches fondantes de porc, soja, et oeuf mollet

TATAKI DE BOEUF (*+4€) :

Filet de boeuf mi-cuit, légumes cuits en sauce miso, la sauce du chef et riz nature

UNAGI-DON :

Filet d'anguille grillé en sauce teriyaki sur riz nature





MENU À COMPOSER

Avec 2 plats 19,90€

Avec 3 plats 25,90€

*Créez votre propre plateau en choisissant 2 ou 3 éléments parmi nos plats
Vous pouvez choisir le même plat 2 fois maximum*

Servi avec soupe miso, salade et riz blanc

SUSHI & SASHIMI & MAKI

6 Maki saumon	4 Sushi saumon
6 California saumon avocat	4 Sushi assortiment
6 Crousti maki saumon avocat <i>(enroulé des oignons frit)</i>	8 Sashimi saumon
6 Maki Las Vegas saumon fromage <i>(enrobé du saumon)</i>	8 Sashimi assortiment
 6 California avocat fromage	Saumon crispy <i>(Riz croustillant surmonté de saumon épicé)</i>
8 Maki printemps saumon avocat <i>(enroulé avec une feuille de salade)</i>	Carpaccio mixte <i>(mariné à la sauce ponzu)</i>
6 California tempura crevette	

PLATS CHAUDS & BROCHETTES

Poulet teriyaki	3 Brochettes de bœuf au fromage
Nouilles sautées au poulet	3 Brochettes boulettes de poulet
2 Brochettes de saumon	4 Brochettes mixtes :
2 Brochettes de crevettes	<i>2 poulet, 1 boulettes de poulet et 1 boeuf au fromage</i>

TAPAS

<i>(Crevettes panées)</i> 3 Ebi tempura	Edamame 
4 Nêm au poulet	6 Karaage <i>(Morceaux de poulet croustillant)</i>
4 Nêm au crevettes	6 Gyoza poulet et légumes
 6 Gyoza aux légumes	3 Takoyaki <i>(Boulettes de poulpes)</i>



CHIRASHI

Assortiment de poissons frais sur du riz vinaigré - servi avec une soupe et une salade

MENU W : 18,90€

Chirashi saumon : saumon cru & riz vinaigré

MENU W1 : 19,90€

Chirashi thon et saumon cru & riz vinaigré

MENU W2 : 19,90€ ★

Chirashi tartare de saumon avocat & riz vinaigré

MENU U1 : 20,90€

Chirashi saumon flambé & riz vinaigré

MENU U : 20,90€ ★

Un assortiment de poisson cru & riz vinaigré



POKE BOWL

Un bol équilibré, entre tradition japonaise et fraîcheur
-Servi avec une soupe et une salade



MENU PK1 : 22,90€

Saumon, thon, avocat, edamame, wakame, et riz vinaigré

MENU PK2 : 19,90€ ★

Poulet grillé, wakame, edamame, avocat et riz vinaigré

MENU PK5 : 18,90€

Gyoza poulet, edamame, wakame, avocat et riz vinaigré



YAKITORI

"Yakitori" désigne des brochettes japonaises grillées au charbon de bois

-Servi avec une soupe, une salade et un riz

MENU B2 : 16,90€

6 brochettes : 2 boeuf au fromage, 1 aile de poulet, 1 poulet, 2 boulettes de poulet

MENU B3 : 17,90€ ☀

5 brochettes : 2 saumon, 2 thon, 1 crevette

MENU B4 : 18,90€

7 brochettes : 2 saumon, 2 boeuf au fromage, 1 boulettes de poulet, 2 poulet

MENU B5 : 16,90€ ☀

6 brochettes : 3 boeuf au fromage, 3 boulettes de poulet

MENU B7 : 16,50€ ☀

5 brochettes : 5 boeuf au fromage



MENU ENFANT: 15€

Disponible jusqu'à 10 ans

Bol de riz blanc - Soupe miso - Salade de choux
+ plat : **POULET KARAAGE ET BOULETTES DE POULET**



MENU VÉGÉTARIEN: 19,90€

MENU V1 : Servi avec une Soupe, un riz, 3 assortiments de salade: Tofu, wakame, choux mariné avec sauce sésame, et 6 Gyoza aux légumes



MENU FUTARI

Menu pour deux personnes : 59,90€

Entrées :

2 SOUPES MISO ET 2 SALADES DE CHOU

AGENOMO MIX :

*Plats frits japonais composé de :
Takoyaki, Karaage, Gyoza et Nem au poulet*

Plats :

6 CROUSTI MAKI AVOCAT SAUMON :

Maki enrobé d'oignons frits

5 SUSHI ASSORTIMENT :

Saumon, thon, daurade, et crevettes

16 SASHIMI ASSORTIMENT :

Saumon, thon, daurade, maquereau, et seriole

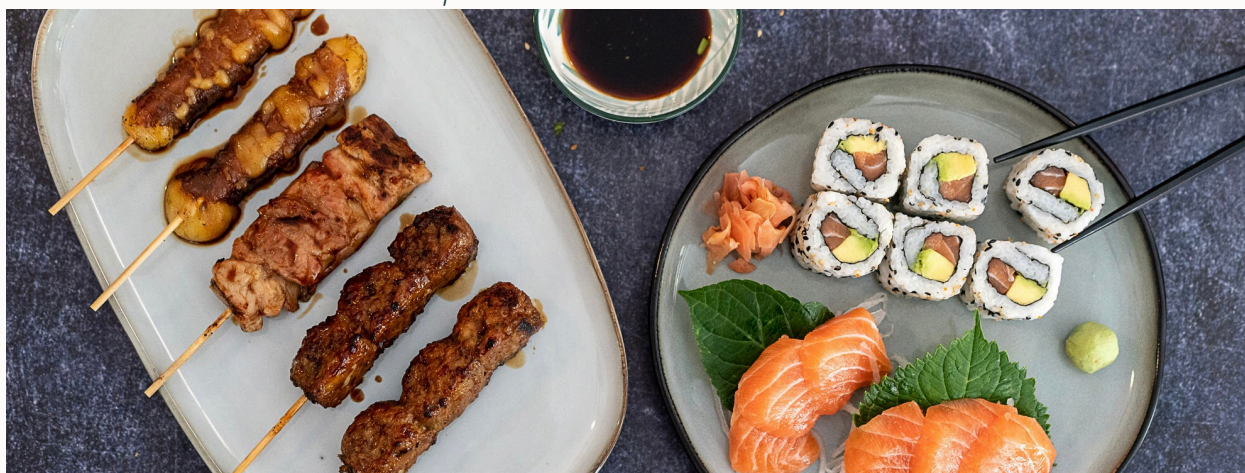
4 BROCHETTES MIXTES :

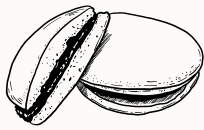
2 boeuf au fromage et 2 boulettes de poulet

Dessert :

2 MOCHIS GLACÉS :

1 fleurs de cerisier et 1 thé vert





NOS DESSERTS



CHEESECAKE AU YUZU
6,90€



MOCHIS GLACÉS (2 PARFUMS AU CHOIX)
6,90€



CHOCOLAT FONDANT AU YUZU 6,90€



CHEESECAKE ORIGINAL 8,90€



DORAYAKI 6,90€



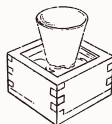
DAIFUKU (1 PARFUM AU CHOIX)
5,90€

BOULES DE COCO (PARFUM AU CHOIX):

Nature, chocolat, thé vert sésame noir

2 BOULES DE GLACES (PARFUM AU CHOIX):

Thé vert, chocolat, vanille, noix de coco, café, fraise



LES BOISSONS

APÉRITIFS :

- UMESHU (LIQUEUR DE PRUNE) 6CL | 7,90€
 - KIR ROYALE 10CL | 11,90€
- KIR (CASSIS/MÛRE/PÊCHE) 12CL | 6,90€
 - UME-SHU PÉTILLANT 25CL | 9,90€
 - COUPE DE CHAMPAGNE 10CL | 10,90€
- COCKTAIL MAISON (MÉLANGE DE JUS DE FRUIT AVEC LE SAKÉ) 10CL | 5,50€
- WHISKY COCA (JACK DANIEL) 22CL | 8,90€
- COCKTAIL LEMON SOUR JAPONAIS 25CL (SAKÉ YUZU AVEC LIMONADE) | 8,90€

BIÈRES :

- KIRIN (EN BOUTEILLE) 33CL | 5,50€
- ASAHI (EN PRESSION) 25CL | 5,20€
- ASAHI (EN PRESSION) 50CL | 7,90€

VIN BLANCS:

- MUSCADET (A.O.C) 37,5CL | 15,50€ - 75CL | 19,50€
- RIESLING (ALSACE A.O.C) 37,5CL | 16,90€ - 75CL | 22,00€
- SANCERRE (A.O.C) 37,5CL | 23,90€ - 75CL | 34,90€

VIN ROSÉS:

- CÔTE DE PROVENCE 37,5CL 15,00€ - 75CL | 19,90€
 - TAVEL (A.O.C) 37,5CL | 17,90€ - 75CL | 23,90€
- SANCERRE (A.O.C) 37,5CL | 23,90€ - 75CL | 34,90€

VIN ROUGES :

- CÔTE DU RHÔNE (A.O.C) 37,5CL | 14,00€ - 75CL | 18,90€
 - BORDEAUX (A.O.C) 37,5CL | 15,00€ - 75CL | 19,90€
- SAUMUR CHAMPIGNY (A.O.C) 37,5CL | 15,90€ - 75CL | 21,90€
 - BROUILLY (A.O.C) 37,5CL | 17,50€ - 75CL | 24,50€
 - ST-EMILION (A.O.C) 37,5CL | 19,90€ - 75CL | 28,00€

VINS DE TABLE:

- BLANC (IGP D'OC SAUVIGNON) 25CL | 5,90€ - 50CL | 7,90€
- ROSÉ (IGP DU VAR ST-BARTHÉLÉMY) 25CL | 5,90 - 50CL | 7,90€
- ROUGE (BROUILLY ANDRE VONNIER) 12,5CL | 4,90€ - 25CL | 9,80€

LES SOFTS :

- THE VERT SENCHA FROID (CANETTE) 30CL | 4,00€
- THE VERT OOLONG FROID (CANETTE) 30CL | 4,00€
- KIMURA GANSO RAMUNE (LIMONADE JAPONAISE) 20CL | 5,90€
 - COCA/COCA-ZÉRO 33CL | 4,50€
 - ORANGINA 25CL | 3,50€
- SIROP : GRENADINE / MENTHE / CITRON 25CL | 3,00€
- DIABOLO : FRAISE / CITRON / GRENADINE / MENTHE 25CL | 3,60€
 - JUS DE FRUIT : ABRICOT, ANANAS, ORANGE, LYCHEE POMME, MANGUE 25CL | 4,00€
 - EVIAN 50CL | 4,90€ - 1L | 6,50€
 - SAN PELLEGRINO 50CL | 4,90€ - 1L | 6,50€
 - PERRIER 33CL | 3,90€

WHISKY JAPONAIS :

- NIKKA DAYS 6CL | 12,9€
- HIBIKI 6CL | 19,00€

SAKÉ:

- HAKUTSURU JOSEN JUNMAI (SEC ET DOUX DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5°) 180ML 11,90€
 - SAYURI SAKÉ (SEMI FILTRÉ ET TEXTURE ÉPAISSE DEGRÉ D'ALCOOL: 12.5°) 300ML 15,90€
 - TOKUBETSU JUMAISHU (SEC ET DOUX DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5°) 300ML 15,90€

THÉ :

- THÉ AU JASMIN | 3,20€
- THÉ VERT SENCHA | 3,20€

