

Apéritifs

Cocktail Koshi	3€80
(rum blanc, alcool lychee, grenadine, jus d'orange) (10cl)	
Kir vin blanc (14cl)	3€80
Whisky J&B (4cl)	5€00
Whisky Jack Daniel's (4cl)	6€50
Ricard (2cl) / Vodka (4cl)	3€80
Martini rouge ou blanc (4cl)	3€80
Coupe de champagne (10cl)	7€00
Kir royal (10cl)	7€00

Digestifs

Saké japonais (20cl)	5€00
Saké japonais bouteille (30cl)	12€50
Get 27 (4cl)	4€50

Bières

Asahi (33cl)	4€50
Kirin (33cl)	4€50
Sapporo (33cl)	4€50
Heineken (33cl)	4€20

Boissons

Jus de fruits (25cl)	3€50
(ananas, orange, abricot, mangue, lychee, coco)	
Jus Aloe Vera et miel (50cl)	4€50
Limonade, Diabolos (25cl)	3€50
(grenadine, fraise, menthe, citron)	
Sirops à l'eau (25cl)	2€00
(grenadine, fraise, menthe, citron)	
Coca cola / light / zero (33cl)	3€50
Sprite (33cl)	3€50
Orangina (25cl)	3€50
Ice tea pêche (25cl)	3€50
Oasis tropical (33cl)	3€50
Fanta (33cl)	3€50
Limonade japonaise (20cl)	3€80
(nature, fraise, lychee)	
Thé vert japonais froid (33cl)	3€50
Thé noir oolong froid (33cl)	3€50
Evian, San Pellegrino (50cl)	3€50
Evian, San Pellegrino (1L)	5€50
Perrier (33cl)	3€50

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2€00
Café allongé	2€30
Café au lait	2€80
Thé jasmin / Thé vert (sachet)	2€50

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES A.O.P

37.5cl	75cl
Saumur Champigny (Domaine des Méribelles) 12€00	20€00
Côte de Brouilly (Château du Prieuré)	12€00
Bordeaux (Château Malbec)	11€00
Saint Georges St-Émilion	26€00
(Château Macquin)	

VINS ROSES A.O.P

37.5cl	75cl
Alsace (E. KLIPFEL Pinot Noir)	11€00
Cabernet d'Anjou	11€00
(Domaine de la Petite Roche Rosé)	
Sancerre (Domaine Millet)	15€50
Côtes-de-Provence (Le Relais de Provence) 10€00	16€00
Côtes-de-Provence	12€00
(Château Cavalier «Cuvée Marafiance»)	

VINS BLANCS A.O.P

37.5cl	75cl
Alsace (Caves de Turckheim Riesling)	12€00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	10€00
(Château de l'Hyvernière)	
Pouilly Fumé (La Rambarde)	30€00
Sancerre (Domaine Millet)	15€50
Bourgogne (Aligoté Cave de Lugny)	12€00
Chablis (Domaine du Colombier)	15€00
(Domaine du Colombier)	27€00

VINS EN PICHE

14cl	25cl	50cl
IGP Méditerranée Merlot rouge	2€80	4€00
6€00		
IGP Méditerranée Merlot rosé	2€80	4€00
6€00		
IGP Méditerranée Chardonnay blanc	2€80	4€00
6€00		

CHAMPAGNE A.O.P

10cl	75cl
Claude Lafon Brut	7€00
46€00	



hi
S
O
Y



FORMULE A VOLONTÉ

LE SOIR ET SUR PLACE

Cependant, le gaspillage n'a pas sa place.
Un supplément de 3€ vous sera facturé
par portion non consommée.

Adulte : 23€00

Enfants (-10ans) : 13€80

Chaque plat maximum 5 fois à la commande / personne.

Les Entrées et Plats chauds



1 Soupe miso



2 Salade crudité



7 Riz nature



8 Riz vinaigré



9 Samoussa
au bœuf
(2 pièces)



10 Ailes de poulet frit
au sel et poivre
(5 pièces)



11 Nêm aux
crevettes
(3 pièces)



12 Nêm au poulet
et légumes
(3 pièces)



13 Gyoza au poulet
et légumes
(4 pièces)



15 Salade d'algues



16 Tempura aux
crevettes
(3 pièces)



17 Nouilles sautées
aux légumes



18 Edamame
(soja vert)



19 Riz cantonais
au poulet



20 Riz cantonais
nature



Sushi (Servis par paire)



21 Thon



22 Saumon



24 Maquereau



25 Crevette

Maki et California (Servis par 8 pièces)



31 Maki thon



32 Maki saumon



33 Maki fromage



34 Maki avocat



35 Maki
concombre



36 Maki
crevette



37 California
saumon avocat



38 California
saumon cheese



39 California
fromage avocat



40 California
thon avocat



41 California
avocat, thon cuit,
mayonnaise



42 California
avocat, surimi,
mayonnaise



43 Egg roll
avocat,
saumon,
mayonnaise



44 Egg roll
avocat, thon,
mayonnaise



45 Neige roll
saumon
avocat



46 Neige roll
saumon



47 Neige roll
thon



48 Neige roll
fromage



49 Saumon roll
saumon avocat



50 Fresh roll
saumon avocat



51 California
tempura
avocat



52 Frit roll
avocat, saumon,
oignon frit

Brochette (Servis par paire)



71 Poulet



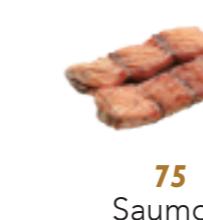
72 Boulettes de
poulet



73 Bœuf



74 Bœuf au
fromage



75 Saumon



76 Gambas
(1 fois / pers)



77 Champignon



78 Courgette



Sashimi

Servis par 6 pièces : à choisir 1 portion par personne



81 thon



82 saumon



84 maquereau