

## NIGIRI à la pièce

*Nos Nigiris sont préparés avec du wasabi et notre sauce nikkiri.  
Merci de nous prévenir si vous n'en souhaitez pas.*

Daurade Royale Bio Kombujime	5€
Saumon Bio	5€
Saumon Aburi	5,5€
Bar Bio Kombujime	6€
Séριοle Ikejime	7€
Thon Rouge	7€
Chu Toro	9€
O Toro	11€
Ikura Mariné au Saké	12€
Wagyu	15€
Assortiment de 6 pièces	35€
Assortiment de 8 pièces	50€

*Selon saison et/ou arrivage: Saint-Jacques, Seiche*

## MAKI 6 pièces

Concombre	7€
Daurade	9,5€
Gambas Bio Cebette	9,5€
Saumon	9,5€
Saumon Ciboulette	10€
Thon Rouge	10€
Thon Rouge Shiso	11€
Spicy Tuna	12€
Negitoro	14,5€
Tourteau Yuzu	14,5€

## HANDROLL

Gambas Bio Cebette	9€
Saumon Ciboulette	9€
Spicy Tuna	11€
Negitoro	13,5€
Tourteau Yuzu	13,5€

## SASHIMI 4 | 8 pièces

Daurade Royale Bio	14€	25€
Saumon Bio	14€	25€
Bar Kombujime	16€	28€
Séριοle Ikejime	18€	32€
Thon Rouge	20€	36€
Toro	25€	44€
Assortiment de 8 pièces		35€
Assortiment de 12 pièces		50€

## CHIRACHI 5 tranches

Saumon Avocat	18€
Ikura Mariné Nori	20€
Trois Saumon	22€
Thon Rouge Shiso	25€
Thon Rouge Toro Shiso	35€
Wagyu A5	45€
Assortiment de 10 tranches	45€
<i>Supplément Ikura mariné au saké 25g</i>	10€

## CALIFORNIA 6 pièces

Avocat Concombre Shiso Mayo Wasabi	12€
Gambas Bio Avocat Mayo Cebette	14€
Saumon Bio Avocat	14€
Thon Rouge Concombre	16€
Crispy Spicy Tuna Tartare	18€
Akami Toro Concombre Shiso	20€

## SIGNATURE

Salade de Pousses d'Épinard, huile de truffe et fruits secs	14€
Tartare de Daurade, ponzu et huile de sésame	17€
Sashimi de Bar Mariné, coco yuzu et huile d'olive	18€
Sashimi de Thon Rouge et Concombre, sauce goma	18€
Tataki de Saumon, miso yuzu et cebette	22€

## ACCOMPAGNEMENT

Soupe Miso	6€
Edamame	5€
Edamame sauté à l'ail	8€
Salade de Concombre	7€
Riz Vinaigré	5€

## DESSERT

Mochi Glacé 2 pièces	9€
Yuki Sésame ou Thé Vert	9€
Yuki Fraise Chantilly	10€
Cake Matcha Anko et Glace Vanille	10€

**TOUS NOS POISSONS SONT ISSUS DE PÊCHES RESPONSABLES ET DURABLES**

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES.