

ENTRÉES

TAKOYAKI 4PCS

6,5€

Beignets au poulpe & légumes, mayo japonaise & sauce unagi, sésame, copeaux de bonite séchés

POULET KARAAGE 5PCS

6,5€

Hauts de cuisse de poulet marinés et frits, mayo japonaise & sauce tonkatsu, riz soufflé japonais, cébette

CREVETTES TEMPURA 4PCS

5,5€

Crevettes tempura premium, spicy mayo, cébette

GYOZAS DU MOMENT 4PCS

5,9€

Raviolis japonais frits farcis à la viande. Avec sauce tonkatsu, sésame, filaments de piment

GYOZAS AUX 5 LÉGUMES 4PCS

5,5€

Raviolis japonais frits, farce au chou, pois, graines de soja, carotte & radis blanc. Avec sauce tonkatsu, sésame, filaments de piment

SIDES

RIZ VINAIGRÉ

2,9€

Riz japonais Akitakomachi vinaigré, sésame

EDAMAME

3,9€

Fèves de soja vertes, fleur de sel de Guérande

SALADE D'ALGUES WAKAME

4,5€

Algues wakamé marinées, huile de sésame

DESSERTS

MATCHAMISÙ

5,5€

Tiramisu au thé vert matcha, chantilly, poudre de matcha

GYOZAS POMME 4PCS

5,5€

Gyozas à la pomme, coulis de caramel beurre salé, amandes effilées

MOCHI CHOCOLAT 2PCS

6,5€

Mochis frais à la ganache chocolat, brisures d'Oreo, riz soufflé japonais, nutella

MOCHI MANGUE 2PCS

6,5€

Mochis frais à la mangue, éclats de biscuit sablé, sésame, coulis mangue passion, mangue fraîche

海苔 NOORI

TACOSUSHI

Tous nos TACOSUSHI ont comme base une feuille d'algue nori frite ultra croustillante, et un authentique riz japonais Akitakomachi vinaigré

SAKANA さかな

11,5€

Saumon & thon frais, marinade yuzu, avocat, roquette, grenade, sésame, ciboulette

FURÛTÌ フルーツ

11,9€

Saumon & thon frais, avocat, mangue & tobiko orange, mayo japonaise ou spicy mayo, mâche, sésame, filaments de piment

PANKO パン粉

Menu 12,5€

Pavé de saumon en tempura, jus de citron vert, cream cheese ciboulette & zestes de citron vert, tobiko vert, sésame, concombre, fleurs séchées

YAKEDO やけど

Menu 12,5€

Pavé de saumon mariné flambé au chalumeau (mi-cuit), avocat, sauce unagi, roquette, sésame, graines germées

KOTON 子豚

10,9€

Poitrine de porc marinée flambée au chalumeau, pickles d'oignon rouge, sauce tonkatsu, oignon frit, roquette, cébette

CHIKIN チキン

10,5€

Poulet frit Karaage, avocat, mayo curry, mâche, citron jaune, sésame, cébette

SHĪFÛDO シーフー

9,9€

Crevettes tempura premium, avocat, mangue, spicy mayo, tobiko orange, mâche, cébette

YASAI やさい

9,9€

«Pulled pork» BBQ vegan, pickles d'oignon rouge, tomates séchées, mayo japonaise, roquette, ciboulette

LIMITED 限定

Menu 7,9€

Demandez la recette du mois!

KODOMO 子供

(Pour enfants de - de 12 ans)

Poulet karaage OU crevettes tempura OU pavé de saumon frit (11,50€) sur un bol de riz vinaigré, mayo japonaise, riz soufflé japonais, cébette

8,9€

Formule LUNCH ! 14,9€

Menu composé d'un TACOSUSHI + une ENTRÉE ou un DESSERT !

Disponible uniquement le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

BOISSONS MAISON

4€

CITRONNADE YUZU GINGEMBRE (33CL)

Citron jaune & vert BIO, jus de yuzu, gingembre

LIMONADE THE VERT GENMAICHA (33CL)

Thé vert genmaïcha, citron vert BIO, perrier

BOISSONS SOFT

LIMONADE JAPONAISE RAMUNE (20CL) 4,5€

Demandez les parfums du moment!

COCA COLA / COCA COLA ZERO (33CL) 3,5€

EAU PLATE «L'EAU NEUVE» (50CL) 3€

EAU GAZEUSE «PERRIER» (33CL)

BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRE ASAHI PRESSION 5% demi 25CL 4,5€

La bière blonde japonaise «Super Dry» emblématique! **pinte 50CL 8€**

CIDRE YUZU BIO 4,5% (33CL) 6,9€

Cidre français bio avec une pointe de citron yuzu!

SAKE KAPPA KIZAKURA 13,5% (20CL) 6,9€

Un saké Futsu frais et désaltérant, produit dans la «ville du saké»: le quartier Fushimi à Kyoto.

VIN BLANC «JAPONAIS» OROYA 12%

Vin blanc conçu par l'oenologue **verre 14cl 5€** japonaise Yoko Sato avec des cépages espagnols! **bouteille 75cl 22€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (BRÛLERIE Belleville) 2,5€

Espresso/Lungo

THÉS & INFUSION DE LA MAISON KODAMA 4€

Thé vert genmaïcha, jasmin, gingembre/citron ou infusion plantes & CBD!