


SASHIMI



par 12 tranches / 6 tranches

Saumon

11.00€ / 5.50€

Thon

12.50€ / 6.50€

Saumon et thon

11.50€ / 6.00€

Daurade

14.50€ / 7.50€

Assortiment 4 variétés

13.50€ / 7.00€

SUSHI

par 2 pièces

Thon	3.80€
Saumon	3.40€
Saumon cheese	3.50€
Thon mariné nikiri	3.90€
Thon épicée	3.90€
Saumon, avocat	3.60€
Omelette	3.40€
Noix de St Jacques grillée	5.50€
Daurade	4.20€
Anguille grillée, sancho	4.60€
Crevette	3.90€
Seiche et shiso	3.80€
Avocat	3.20€
Saumon fumé Yuzu	3.50€



CARTE IZAKAYA

Dégustation de petits plats autour des saveurs du japon

TSUKIDASHI tapas japonais et salades

TSUMAMI DE LEGUMES

4.50€

TSUKEMONO - légumes marinés au vinaigre de riz
NISHITAKE - shitaké braisé au saké et sauce soja
EDAMAME- fèves de soja

TSUMAMI DE POISSONS

6.50€

TATAKI SHAKE - tartare de saumon à l'aneth et yuzu
NAKAOCHI - saumon teriyaki wakamé et sauce miso
MAGURO GOMADARE - thon mi-cuit au sésame

SALADES JAPONAISES

5.50€

WAKAME SALADE - salade d'algues wakamé
SUNOMONO - salades d'algues et tranches de sashimi
SALADE DE CHOUX sauce sésame 3.5€
SALADE JAPONAISE DU JOUR 3.5€

Tsumami du jour

Idéal pour un apéritif convivial ou une entrée à partager !

(La sélection du chef)

2 variétés : 8,50 €

4 variétés 12,50 €

Spécialités du moment

KUSHIAGE TORI - brochettes panées poulet et oignons	8.50€	TAKOYAKI - petite boule de pâte au poulpe, une vrai découverte !	9.00€
KARAAGE - beignet de poulet mariné gingembre	8.50€	TONKATSU - filet mignon mariné au sancho et panure japonaise	9.50€
YAKITORI - brochettes de poulet grillé	7.50€		

Gyoza

raviolis japonais grillés

GYOZA au poulet et légumes	6.50€
GYOZA et salade composé	8.50€

Assortiment de Spécialités

En entrée, en accompagnement ou une suite à partager !

(La sélection du chef)

16,50 €

Les Menu et Bento Sakura

Izakaya Midi

Soupe miso
tofu et wakamé
et
salade du jour

Plateau
de sushi

Spécialité
du jour

15.50 €

Menu Izakaya

Soupe miso
tofu et wakamé

2 Tsumami
du jour

Plateau
de sushi

Spécialité
du jour

23.50 €

Bento

Soupe miso
tofu et wakamé

2 Tsumami
du jour

Assortiment de sushi
maki et sashimi

Dessert
du jour

24.50 €

Accompagnements

GOHAN - riz nature avec garniture	2.00€
NOUILLE : UDON ou SOBA avec leur garniture et sauce mentsuyu	6.50€

Soupes

INAKAFU - miso nature, tofu et wakamé	3.00€
GYOKAI - miso au saumon	4.50€

Desserts

Glace au thé vert et AZUKI (pate de haricot rouge)	4.50€
SORBET au YUZU (agrume japonais)	4.50€
Salade japonaise de fruits frais et sorbet Yuzu	5.00€
Assortiment de mochi	4.00€
Maki chocolat	4.30€
Maki chocolat noisettes grillées	4.50€
Maki spéculos et mascarpone	4.30€
Thé, café ou saké gourmand	7.00€

« DÉCOUVERTE - HORYOI »
Introduction à la cuisine d'Izakaya du style Shoon

Liqueur de prune - UMESHU

Soupe miso - INAKAFU

Tsumami (2 variétés)- TSUKIDASHI

Plateau sushi : nigiri, maki et sashimi - SUSHI MORI

Salade de saison - YASAI SALADE

Spécialité du jour - AGEMONO

Glace au thé vert ou Yuzu

32,50 € / personne

« DÉGUSTATION - ENKAI »
Succession de petits plats composés de produits de saison

liqueur de prune - UMESHU

Soupe miso - INAKAFU

Tsumami (3 variétés) - TSUKIDASHI

Assortiment de sushi, maki, sashimi en boîte bento tradition - SUSHI BENTO

Salade d'algues - SUZAKANA

Assortiment de spécialités shoon - AGEMONO

Thé, café ou saké gourmand

37,50 € / personne

« BOISSONS - NOMIKURABE »

En option, vins et saké sélectionnés pour accompagner parfaitement
nos spécialités !

les 3 verres 12,00 €

MENU SUSHI

Style d'Edomae

MENU MIDI

uniquement le midi

Accompagné d'une soupe ou d'une salade

11.50€

MENU 1 MORIAWASE

- 2 sashimi saumon
- 2 sushi saumon
- 1 sushi thon
- 6 californien saumon concombre

MENU 2 CHIRASHI ou SASHIMI

- assortiment suivant la marée...

MENU 3 TORIAWASE

- 6 maki o'vert saumon avocat
- 2 sushi saumon
- 1 sushi crevette
- 2 sushi thon

MENU 4 MAKI

- 6 maki californien thon concombre
- 6 maki nori concombre cheese
- 2 sushi saumon

MENU MIDI SHOON

- La sélection de sushi, maki et sashimi du jour

LES MENU CLASSIQUES

PLATEAU SASHIMI

15.50€

- Assortiment de 15 tranches de poisson cru
- 1 bol de riz nature

PLATEAU SHOON

15.50€

Une sélection de sushi du jour
sushi, maki et sashimi (env. 18 pièces)

MON SHOON

19.50€

Composez votre plateau parmi :
2 paires de sushi (hors st jacques et foie gras)

- 6 maki nori
- 6 californien
- 6 tranches de sashimi

Compris dans les menu :

- Soupe miso tofu et wakamé
- Tsumami du jour

MENU COMPOSES

TAPAS & SUSHI

17,50€

- 2 tsumami de légumes
- 1 tsumami de poisson

BROCHETTES & SUSHI

17,50€

- Assortiment de 4 brochettes

NOUILLES & SUSHI

17,50€

- 1 bol de nouilles et ses accompagnements

GYOZA & SUSHI

17,50€

- 6 ravioli japonais

+ assortiment de sushi au choix

IMPRO SOLO

Assortiment du jour suivant la marée

GÏON

- 2 sushi saumon, 1 sushi thon, 1 crevette
- 6 maki nori saumon avocat
- 6 californien thon concombre

KAMOGAWA

- 6 maki nori saumon avocat
- 2 sushi saumon, 2 sushi thon
- 4 sashimi de saumon

- 2 sushi saumon cheese, 2 sushi
- 6 californien poulet curry
- 4 sashimi de saumon

MENU A PARTAGER

MENU IMPRO (2 ou 3 personnes)

Une sélection de sushi, sashimi et maki du jour.
Laissez vous surprendre !

-> 30 pce 27,50 €/plateau

-> 40 pce 37,50 €/plateau

MENU IMPRO DE LUXE

Une sélection de sushi, sashimi et maki du jour
Un assortiment de tsumami en entrée
Un grand plateaux de sushi

-> 30 pce + tapas 39,50 €/plateau

-> 40 pce + tapas 49,50 €/plateau