

Soupes

MISO SHIRU - 4€

fumet de poisson, algues japonaises , tofu à la cébette

MISO PLUS - 7.8€

fumet de poisson, crevettes, algues japonaises , tofu à la cébette

PÉKINOISE - 5.00€

poulet, tofu, champignons du bois, bambou et oeuf

YUN TUN - 7.80€

raviolis aux scampis, choux de Chine et cébette

TOM YAM KUNG Thaïlandaise - 9.80€

crevettes, citronnel, coriandre thaïlandais, citron, échalote, piment, tomate et champignon

LAIT DE COCO - 9.50€

Poulet, citronnelle, lait de coco, feuilles et jus de citron

Entrées

CROQUETTE THAÏLANDAISE 2 pièces - 6.90€

rouleau croquant au porc, céleri, carotte, échalote, ail et vermicelle au beurre

NEM VIETNAMIEN 3 pièces - 7.80€

rouleau croquant au poulet, champignon du bois avec légumes et vermicelles

GYOZAS JAPONAIS AU POULET 4 pièces - 8.00€

raviolis de poulet cuits à la vapeur et poêlés

GYOZAS CHINOIS PORC 4 pièces - 8.00€

raviolis de porc, cébette, gingembre et céleri cuits à la vapeur et poêlés

HAKAO 4 pièces - 8.00€

raviolis aux crevettes cuit à la vapeur

XIAO LONG BAO 4 pièces - 7.80€

petites brioches farcies au porc et choux de Chine à la vapeur

DIM SUM ASSORTIMENTS 6 pièces - 9.50€
assortiments de raviolis à la vapeur

YAKITORI 2 pièces - 8.00€
brochettes de poulet à la sauce Yakitori

SATÉ CHINOIS 2 pièces - 7.80€
brochettes de poulet sauce du chef

SATÉ THAILANDAIS 3 pièces - 8.00€
brochettes de porc au lait de coco, 3 curry, accompagné d'une sauce Arachide

TORI KARAAGÉ - 11.80€
beignet de poulet à la japonaise mariné au saké, mirin, servi avec une sauce de soja au gingembre

ENVELOPPE 5 pièces - 9.80€
poulet au lait de coco et sésame enveloppé dans des feuilles de banane

SCAMPIS CROUSTILLANTS 6 pièces - 12.80€
au poivre & sel

CUISSES DE GRENOUILLE 6 pièces - 12.80€
au poivre & sel

Tataki

TATAKI SAKE - 12.5€
saumon mi-cui, ail, sésame, beurre et sauce du chef

TATAKI MAGURO - 14.5€
thon mi-cui, ail, sésame, beurre et sauce du chef

Salades

EDAMAMÉ - 4.50€
fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur

GOMA WAKAMÉ - 5.00€

salade d'algues japonaise assaisonnée à l'huile de sésame

SALADE THAÏLANDAISE - 10.8€

scampis grillés, tomate, concombre, salade verte, menthe et jus de citron

Plats Chinois

ÉMINCÉS DE BOEUF - 19.8€

poivron rouge, pois mange tout et champignon à la sauce poivre noir

BOEUF STYLE SICHUAN - 19.8€

céleri, échalote et piments séchés

BOEUF FLAMBÉ AVEC COGNAC-XO - 20.8€

champignon, échalote, pois mange tout, champignon des bois et Goji

BOEUF AUX ÉCHALOTES - 16.80€

Boeuf, échalote et cébette

POULET PIQUANT - 15.8€

carotte, échalote, piment séché, sésames grillées, noix de cajou et poireau

POULET KONG BAO (poulet impérial) - 15.8€

poivron, pois mange tout, champignon et noix de cajou

POULET AU CURRY - 15.8€

carotte, champignon, bambou, échalote et poireau

BEIGNET DE POULET - 15.8€

poulet et ail à la sauce spéciale piquante

CANARD PÉKINOIS - 20.8€

canard pékinois servi avec des crêpes, concombre, poireau et sauce pour canard

DEMI CANARD CANTONNAIS - 24.8€

canard accompagné de carotte, pois mange tout et soja frais

SCAMPIS CROUSTILLANTS - 18.8€
au poivre et sel avec poivron

SCAMPIS A LA VAPEUR - 18.8€
scampis à l'ail et cébette cuit à la vapeur

SAINT-JACQUES A LA VAPEUR - 21.8€
vermicelles et cébette à l'ail cuit à la vapeur

MARMITE FRUITS DE MER - 21.8€
calamars, scampis, poisson, St-jacques, surimi et légumes variés

MARMITE VEGETARIENNE - 14.8€
wok de légumes variés et tofu

Plats Thaïlandais

POULET CITRONNELLE - 16.8€
cuisse de poulet désossé, mariné à la citronnelle, servi avec carottes, pois mange tout, soja frais et une sauce thaïlandaise

POULET CURRY ROUGE THAÏ - 17.8€
aubergine Thaï, haricot Thaï, courgette Thaï, poivron, basilique Thaï et échalote

SCAMPIS CURRY ROUGE THAÏ - 20.8€
aubergine Thaï, haricot Thaï, courgette Thaï, poivron, basilique Thaï et échalote

BOEUF CURRY ROUGE THAÏ - 20.8€
aubergine Thaï, haricot Thaï, courgette Thaï, poivron, basilique Thaï et échalote

BOEUF BASILIC THAÏ - 20.8€
ail, piments frais et basilic Thaï

CANARD CURRY ROUGE THAÏ - 22.80€
aubergine Thaï, haricot Thaï, courgette Thaï, poivron, basilique Thaï et échalote

PÂTES THAÏLANDAISES - 16.8€
aubergine Thaï, haricot Thaï, courgette Thaï, poivron, basilique Thaï, échalote et arachide

Riz

WOK DE RIZ au poulet - 12.5€

WOK DE RIZ au boeuf - 12.8€

WOK DE RIZ aux scampis - 13.5€

Nouilles

WOK DE NOUILLES au poulet - 12.5€

WOK DE NOUILLES au boeuf - 12.8€

WOK DE NOUILLES aux scampis - 13.5€

Udon

YAKI UDON - 17.8€

nouilles à la pâte de riz japonaise sautées aux lard, calamar, échalote, champignon, choux de Chine, c2bette, carotte , poivre noir et katsoubushi

Nigiri

Petits boules de riz vinaigré recouverts d'une tranche de poisson, servis par 2 pièces.

Saumon - 4.5€

Thon - 5€

Bar - 5€

Crevette cuit - 5€

Poulpe - 5€

Oreille de Vénus - 5€

Anguille fumé - 6€

Saumon mi-cuit - 5€

Thon mi-cuit - 5.5€

Sashimi

Fines tranches de poissons cru, découpées dans les meilleur du filet du poisson. Nos sashimi sont servis par 6 tranches.

Saumon - 6€

Thon - 8€

Bar - 7€

Coquille St-Jacques - 6.5€

Poulpe - 6.5€

Oreille de Vénus - 6.5€

Crevette sucrée - 6.5€

Thon mi-cuit - 8.5€

SASHIMI MORIAWASE 24 pcs - 30€
sashimi mix

Chirashi

Sashimi servi sur un bol de riz vinaigré. Servis par 6 tranches.(bol de riz vinaigré à 3€) -

Saumon - 6€

Thon - 8€

Bar - 7€

Coquille St-jacques - 6.5€

Poulpe - 6.5€

Oreille de Vénus - 6.5€

Crevette sucrée - 6.5€

Thon mi-cuit - 8.5€

CHIRASHI MORIAWASE 24pcs - 33€
Chirashi mix

Hosomaki & Futomaki

Feuille de Nori(algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces. Les Hosomaki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'extérieur -

HOSOMAKI KYURI - 4.5€

concombre et sésame

HOSOMAKI SAKE - 6€
filet de saumon et cébette

HOSOMAKI TEKKA - 6.5€
filet de thon et cébette

FUTOMAKI CHEESE - 9.8€
crevette, surimi de crabe, fromage-philadelphia et mangue

FUTOMAKI KYOTO - 10.5€
saumon pané frit, avocat, salade de verte, mayonnaise japonaise à la sauce taré

FUTOMAKI SPICY TUNA - 10.8€
thon, concombre et cébette à l'huile de sésame piquante

FUTOMAKI SNAKEBITE - 12.5€
anguille fumé, avocat, mayonnaise japonaise et sauce Tériyaki

Uramaki

Feuille de Nori(algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces. Les Uramaki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'intérieur -

CALIFORNIA - 9.8€
surimi de crabe, avocat, concombre et grains de sésame blanc

DYNAMITE - 9.8€
saumon, avocat à la sauce wasabi avec masago au wasabi

FUSION - 9.8€
surimi de crabe, avocat, mayonnaise japonaise et grains de sésame noir

SPRING - 9.8€
saumon, fraise, fromage-philadelphia et masago orange

TROPICAL - 10.5€
saumon, surimi de crabe, fromage-philadelphia et mangue

SPIDER - 10.8€

scampis frit, avocat, mayonnaise japonaise, masago rouge et sésames noirs

SPICY TUNA - 10.8€

thon, cébette, mayonnaise japonaise à l'huile piquante et sésames râpés

Papaya Roll

Les Papaya rolls sont préparés avec une façon spéciale maison, coupée en 8 pièces. -

RICE ROLL - 10.8€

scampis frit, saumon, fromage-philadelphia, masago avec citron râpé

TAMAGO ROLL - 12.8€

feuille d'omelette aux sésames grillés, scampis frit, mayonnaise japonaise et avocat

SAMURAI ROLL - 13.8€

feuille de soja, crabe entier frit, masago et cébette, enroulé à l'avocat

LUXE ROLL - 13.8€

surimi de crabe, crevettes, avocat, cébette et masago, enroulé à l'anguille fumée

EBI EBI ROLL - 13.8€

scampis frit, concombre et fromage-philadelphia enroulé de crevettes et oignon sec

DRAGON ROLL - 12.8€

Spicy tuna, scampis frit enroulé à la mangue

Hot Roll

maki frit, sont coupée en 8 pièces. -

HOT PHILADELPHIA - 10.8€

saumon, cébette et fromage-philadelphia

HOT URA - 10.8€

surimi, avocat avec mangue

HOT MAGURO - 11.8€

thon, cébette à l'huile de sésame piquante

HOT ICHIGO - 11.8€

saumon, crevettes, fraise et fromage-philadelphia

Témaki

Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, roulée à la main en forme de cône. Servi à l'unité -

TÉMAKI VÉGGI - 5€

concombre/avocat/mangue

TÉMAKI SAKE - 5.5€

tartare de saumon à la cébette

TÉMAKI TUNA - 6€

tartare de thon avec avocat

TÉMAKI SPICY TUNA - 6.5€

tartare de thon, cébette, mayonnaise japonaise et huile de sésame piquante

TÉMAKI PHILADELPHIA - 5.5€

tartare de saumon avec fromage-philadelphia

TÉMAKI UNAGI - 6.5€

anguille fumé et avocat à la sauce du chef

TÉMAKI IKURA - 6.5€

oeuf de saumon

TÉMAKI HOT SAKE - 6€

saumon pané frit, avocat et mayonnaise japonaise

TÉMAKI EBI - 6€

scampis frit, avocat et mayonnaise japonaise

Gunkan

Le Gukan signifie "bateau", c'est une boule de riz avec les ingrédients par dessus, avec un petit ruban de sashimi qui tient le tout sans couvrir les ingrédients. Nos Gukan sont servis par 2 pièces -

GUNKAN SAKE - 5.7€

GUNKAN SPICY SAKE - 6€

GUNKAN TUNA - 6.5€

GUNKAN SPICY TUNA - 6.8€

Combos - Combinaisons variées

VEGGI COMBO - 21€
20 pièces de makis végétariens

MAKI COMBO - 23€
20 pièces de makis variés

NIGIRI COMBO - 22.8€
16 pièces de nigiris variés

SUSHI COMBO - 22€
18 pièces de makis et nigiris variés

SASHIMI MORIAWASE - 30€
24 pièces de sashimis variés

SUSHI SASHIMI COMBO 18 - 23€
18 pièces de sashimis, nigiris et makis

SUSHI SASHIMI COMBO 24 - 30.7€
24 pièces de sashimis, nigiris et makis

SUSHI SASHIMI COMBO 32 - 40€
32 pièces de sashimis, nigiris et makis

SUSHI SASHIMI COMBO 48 for two - 58€
48 pièces de sashimis, nigiris et makis

Nos desserts

Boule de glace aux choix - 2.2€

Vanille, fraise, Espresso-moka, Chocolat, Banane, Sésame noir, Thé vert, Haricot rouge, Sorbet Passion & Mangue, Sorbet Citron, Sorbet Framboise

Tiramisu maison - 6€

Trilogie de Sorbets - 6.5€

1 boule Framboise, 1 boule Citron, 1 boule Passion-mangue

Banane Split Papaya - 7.5€

1 boule Banane, Beignet de Banane, sauce caramel et chantilly

Coupe Fraise (la disponibilité sur demande) - 7.5€

1 boule Vanille, 2 boules Fraise, sauce caramel et chantilly

Coupe Colonel Papaya - 7.5€

2 boules Sorbet Citron & Lime, saké chinois

Café Glacé - 6.5€

1 boule Vanille, 1 boule Espresso Croquant, café et chantilly

Beignet de glace Vanille - 6€

Dame Blanche - 6.5€

3 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly

Coupe Fruits Frais - 6.5€

Glace Vanille, fruits frais(selon la disponibilité du jour) et chantilly

Nos Thés

Thé menthe fraîche - 5€

Thé camomille Chinois - 5€

Thé Rose - 5€

Thé Chèvrefeuille - 5€

Thé Gingembre frais - 5€

Gingembre frais, citron, Goji

Thé Long Jing - 5€

"Puits du Dragon", vert sucré et soyeux, région Hangzhou

Da Hong Pao - 5€

"Grande Robe Rouge", région Fujian

Tokusen Sencha - 5€

Thé vert japonais

Thé Jasmin - 4€

Infusion Noir - 4€

Created www.menu.lu