

# Sushi

---

## Sushi Bar

Sushi appetizer	16.00 €
Sashimi appetizer	16.50 €
Sushi combo	27.00 €
Sashimi combo	29.00 €
Sushi-sashimi	32.00 €
Sushi-sashimi supreme	40.00 €
Veggy sushi (vegetarian sushis)	19.00 €
Rainbow Warrior (selection of 5 different te-maki)	24.00 €
Take-Take Sashimi (tuna)	10.00 €
Unagi (anguille) pièce	3.00 €

## Rolls

California roll (crab & avocado)	8.00 €
Boston Roll (smoked salmon & avocado)	8.00 €
New York Roll (backed salmon & cucumber)	8.00 €
Philly Roll (cream cheese, crab & cucumber)	8.00 €
Spider Roll (shrimp tempura & cucumber)	8.00 €
Rock'n Roll (tuna, salmon & cucumber)	9.00 €
Catapila Roll (crab, smoked salmon & avocado)	9.00 €
Sexy Roll (tuna, cream cheese & cucumber)	9.00 €
Black Widow roll (crab & tempura)	11.00 €
Te-Maki Roll (your choice)	5.50 €
Spicy tuna (tuna, cucumber, chili sauce)	11.00 €

**Pensez aux sushi à emporter !**

# Entrées et salades composées

---

Carpaccio de bœuf aux éclats de parmesan, avec son huile d'olive parfumée au basilic

Entrée	11.00 €
Plat	15.00 €

Salade Caesar

Entrée	12.00 €
Plat	15.00 €

Salade de poulet aromatisée au miel de sapin

Entrée	12.00 €
Plat	15.00 €

Salade de chèvre chaud sur toasts

Entrée	11.00 €
Plat	14.00 €

Salade végétarienne

*Salade verte, champignons, tomates, avocat*

Entrée	11.00 €
Plat	14.00 €

## Entrées chaudes

---

Gyoza (japanese raviolis)	6.50 €
Yakitori (chicken brochettes x 2)	6.50 €
Escargots de Bourgogne	10.00 €
Scampis frits, sauce spéciale	12.00 €

### Les soupes asiatiques

Tom Yum Kung (Soupe Thaï aux scampis)	8.00 €
Tom kha kai (soupe de nouilles au poulet, lait de coco, galanga)	9.00 €
Miso soup	5.50 €

## Les pâtes

---

Spaghetti, penne ou farfalle et leurs sauces au choix:

- Sauce tomate 10.50 €
- Bolognese 11.50 €
- Carbonara 11.50 €
- Panna et Prosciutto 11.50 €
- Gorgonzola 12.00 €

## Les poissons

---

Filet de dorade poêlée, sauce hollandaise, sauté de légumes et riz	19.50 €
Wok de nouilles aux crevettes, légumes, lait de coco, gingembre, riz	16.00 €
Beignets de scampis au sel et poivre	18.50 €
Sauté de scampis aux légumes	18.50 €

## Plats enfants

---

Menu enfant (- de 12 ans) Escalope de veau, frites ou poisson pané + 1 soft + 1 cornet de glace	10.00 €
Jambon cuit, frites, salade	8.00 €
Spaghetti, penne ou farfalle et leurs sauces au choix: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sauce tomate</li><li>• Bolognese</li><li>• Carbonara</li></ul>	8.00 €

# Les viandes

---

## Notre cuisine asiatique

Filet de canard au curry rouge, lait coco et ananas frais, riz blanc	19.50 €
Poulet au curry vert et citronnelle, riz blanc	15.50 €
Bœuf au basilic Thaï, riz blanc	15.50 €

## Nos classiques

Steak tartare, frites et salade	16.00 €
Jambon mixte, frites et salade	16.00 €
Côte de veau grille, sauce moutarde à l'ancienne	23.00 €
Escalope de veau viennoise, frites et salade	19.00 €
Escalope de veau milanaise, spaghetti sauce tomate	19.00 €
Cordon bleu, crème champignons, frites et salade	21.00 €
Entrecôte grillée, sauce et garniture au choix	22.00 €
Filet de bœuf grillé, sauce et garniture au choix	25.00 €

Sauces : Béarnaise, au poivre vert, champignons, beurre maître d'hôtel

*Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de frites, croquettes, riz, légumes ou salade.*

# Desserts

---

Moelleux au chocolat, glace vanille		8.00 €
Mousse au chocolat		7.00 €
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, meringue, Chantilly)		7.50 €
Heisse Liebe (coulis de fruits rouges chaud, glace vanille, Chantilly)		7.50 €
Vacherin « Namur »		8.00 €
Café glacé (glace, café, Chantilly)		6.50 €
Royal citron (sorbet citron et vodka)		6.50 €
Royal poire (sorbet poire, eau de vie de poire)		6.50 €
Coupe de glace, parfums au choix		
	2 boules	4.00 €
	3 boules	5.00 €

# Saké

---

	4cl	16cl
La sélection "Maison"	-	5.00 €
Awamori Shocluw <i>Goût spécifique de champignons, se boit froid, pur ou avec des glaçons</i>	2.00 €	6.00 €
Tosattsuru <i>Saké traditionnel et commun à tous les autres Saké, une belle entrée en matière pour ceux qui veulent découvrir le Saké</i>	3.30 €	12.00 €
Tamano Hikari <i>60% à base de riz et vieilli en fût de 100 ans, goût typé de whisky bourbon</i>	3.50 €	13.00 €
Ginrei Jyunmai Ginrei <i>Fruité et rafraîchissant, se boit glacé</i>	4.10 €	15.00 €
Tamanohikair Junmaiginjo Yamahai <i>Saké puissant pour les amateurs éclairés, se boit chaud ou froid</i>	5.10 €	18.50 €
Shirakawago-Migori <i>Goût très typé de fruits secs et de champignons, se boit de préférence chaud</i>	4.50 €	16.10 €
Ozeki Karatamba <i>Variété de saké "sec", le plus populaire, se boit chaud</i>	2.70 €	9.60 €

# Boissons chaudes

---

Expresso	2.60 €
Café	2.60 €
Thé	2.80 €
Cappuccino	2.80 €
Cappuccino Italien	2.80 €
Lait Russe	2.90 €
Déca expresso	2.60 €
Déca café	2.60 €
Chocolat chaud	2.80 €
Chocolat viennois	2.90 €
Double expresso	4.40 €
Expresso cappuccino Italien	2.80 €
Irish coffee	7.00 €

# Les Softs

---

Rosport bleu 1/2 l	3.40 €
Rosport bleu 1l	5.80 €
Rosport vert 1/4 l	2.50 €
Viva 1/2 l	3.40 €
Viva 1l	5.80 €
Coca-Cola	2.50 €
Coca Zero	2.50 €
Coca Light	2.50 €
Sprite	2.50 €
Fanta	2.50 €
Neastea Pêche	2.50 €
Nordic Tonic	2.50 €
Schweppes Lemon	2.50 €
Jus d'orange	2.50 €
Jus de pommes	2.50 €
Jus d'ananas	2.50 €
Jus de tomate	2.50 €
Nectar d'abricot	2.50 €



## Digestifs et eau de vie

---

Fernet Branca	5.50 €
Averna	5.50 €
Limoncello	5.00 €
Havana club Res	7.00 €
Amaretto	6.00 €
Bailey's	6.00 €
Sambuca Ramazzotti	6.00 €
Grand-Marnier	6.00 €
Cointreau	6.00 €
Cognac Gautier VSOP	6.50 €
Framboise	6.50 €
Poire William	6.50 €
Mirabelle	6.50 €
Vieille prune	6.50 €
Vieil Armagnac VSOP	6.50 €
Calvados Père Magloire	6.50 €
Jameson	5.50 €
Aberlour	7.50 €
J.Walker Red Label	6.00 €
J&B	5.50 €
Jack Daniel's	6.50 €
Glenfiddich 12 ans	7.50 €
Get 27	6.00 €
Grappa di Chardonnay	6.00 €
Malibu coco	6.50 €

## Les Bières

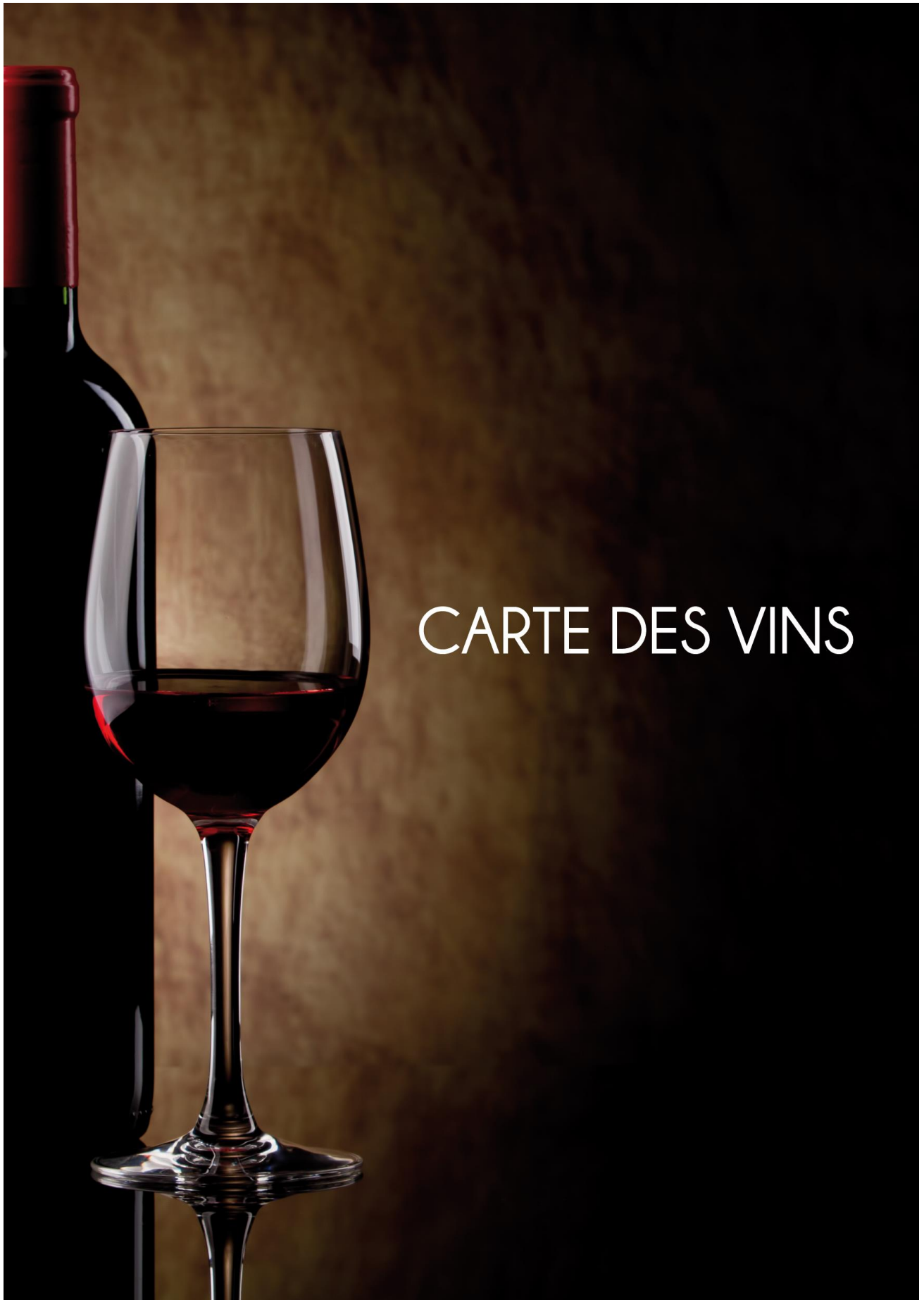
---

Bofferding pression	2.90 €
Battin, pression	2.90 €
Battin blanche pression (en saison)	2.90 €
Panaché Limo / Coca	2.90 €
Saporo bouteille (bière japonaise)	5.00 €
Bière sans alcool	3.00 €

# Apéritifs

---

Kir vin blanc	4.50 €
Kir crémant	7.50 €
Kir royal	10.00 €
Apérol spritz	10.00 €
Porto blanc	4.00 €
Porto rouge	4.00 €
Ricard	4.00 €
Campari soda	6.00 €
Cynar soda	5.00 €
Picon bière	4.00 €
Martini blanc	4.00 €
Martini rouge	4.00 €
Gin tonic	6.00 €
Vodka lemon	6.00 €
Bacardi Cola	6.00 €
Havana club cola	6.00 €
Safari	6.00 €
Crodino (sans alcool)	5.00 €



# CARTE DES VINS

# Les Bulles

---

	<b>VERRE</b>	<b>BOUTEILLE</b>
Crémant De Luxembourg, Cuvée Pierre Schumacher	7,00 €	30,00 €
Champagne, Cuvée De Réserve A. Bagnost	10,00 €	45,00 €
Champagne Brut Laurent- Perrier	13,00 €	74,00 €

## **NOS VINS AU VERRE**

	<b>VERRE</b>	<b>½ PICHET</b>
<b>VINS BLANCS</b>		
Chardonnay Réserve Spéciale 2012, Gérard Bertrand	4,00€	12,00€
Luxembourg Pinot Gris, Schumacher	5,00 €	14,00 €
Gascogne, Côté Tariquet 2012	4,00 €	12,00 €

## **VINS ROSÉS**

Languedoc, Rosé De La Chevalière 2012	4,00 €	12,00 €
Californie, Zinfandel Rosé Beringer (Demi Sec)	4,00 €	12,00 €

## **VINS ROUGES**

Bordeaux, L'apogée Du Château Fillon 2009	4,00 €	12,00 €
Espagne, Finca Constancia 2011	4,00 €	12,00 €

# Nos vins Blancs

---

	<b>BOUTEILLE</b>
<b>LUXEMBOURG</b>	
Pinot Gris, Elterberg Shumacher 2012	28,00 €
Riesling, Weinbourg Shumacher 2012	28,00 €
Pinot Blanc Shumacher 2012	28,00 €
<b>ALSACE</b>	
Gewurztraminer Réserve 2011 Bestheim	26,00 €
<b>LOIRE</b>	
Coteaux De L'aubance 2012 Domaine De Montgilet <i>Gelée de coings, abricots confits, fruits de la passion et ananas.</i>	27,00 €
Sancerre Le Chêne, 2011 Lucien Crochet <i>Pamplemousse, citron vert. Minéral et salin</i>	39,00 €
Pouilly-Fumé Les Angelots, 2011 Masson Blondelets <i>Arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>	34,00 €
<b>BOURGOGNE</b>	
Chablis St-Martin, 2012 Domaine Laroche <i>Notes minérales, de citron et de pomme verte. Fruité et vif.</i>	34,00 €
Mâcon-Villages, 2009 Thévenet Et Fils	34,00 €
Chassagne-Montrachet, Champs De Morjot 2009, Y.Girardin <i>Nez complexe, évoquant tilleul, vanille, fruit blanc, amande.</i>	59,00 €
<b>BANDOL</b>	
Domaine Du Cagueloup, 2012	36,00 €
<b>ITALIE</b>	
Sauvignon 2012, Alto Adige , Tramin	27,00 €
<b>SUD-OUEST</b>	
Gascogne, Chardonnay 2012 Tariquet	23,00€

# Nos vins Rosés

---

## BOUTEILLE

### LANGUEDOC

Gris Blanc, 2012 Gérard Bertrand

19,00 €

*Rosé très pâle avec des nuances de gris et de blanc. Petits fruits rouge et un léger perlant.*

### VIN DE PAYS DU VAR

Pesque Lune, 2012, Bio

19,00€

*30 % Cabernet, 50 % Grenache, 20 % Ugni blanc. Vin léger, frais, fruité.*

*Médaille OR & ARGENT - CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE PARIS 2013*

### COTES DE PROVENCE

Château St-Pierre, Cuvée Marie, 2012

24,00 €

*Attaque fraîche, ample, ronde. Arômes de pêche blanche, abricot, très longue persistance.*

### BANDOL

Domaine Du Cagueloup, 2012

36,00 €

Domaine De L'hermitage, 2012

38,00 €

*Nez fin et complexe. Arômes floraux et de fruits blancs. Frais et bien équilibré.*

# Nos vins Rouges

---

## **BOUTEILLE**

### **LUXEMBOURG**

Pinot Noir, Pietert 2012 Shumacher 25,00 €

### **ITALIE**

Salice Salentino 2010, Leone De Castris, Pouilles 24,00 €

*Nez intense, arômes de mûres, cerises rouges, épices douces. Équilibré, tannins fins.*

Regaleali Rosso, 2011, Tasca D'almerita, Sicile 26,00 €

### **BOURGOGNE**

Chassagne Montrachet, 2012 Domaine Girardin 38,00 €

### **VALLEE DU RHONE**

Rasteau, 2010 M. Chapoutier 27,00 €

Les Cimels 2010, Costières De Nîmes, Ch. D'or Et De Gueules 24,00 €

*Nez assez intense, finement boisé, arômes mûrs, équilibré*

### **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Bila-Haut Occultum Lapidem, 2012 M. Chapoutier 32,00 €

### **BORDEAUX**

Saint-Émilion Grand Cru, 2009 Comte De Saint-Vincent 34,00 €

Lalande De Pomerol, 2009 Château Rosalcy 38,00 €