

## ENTRÉES

前菜

E1. Soupe Miso	4,0€
E2. Soupe Miso du Chef	7,0€
E3. Yakitori au Poulet (2pc)	6,0€
E4. Gyoza Poulet / végétarien (4pc)	6,0€
E5. Raviolis aux crevettes (4pc)	6,0€
E6. Mini croquettes aux légumes (6pc)	5,0€
E7. Nems au porc (3pc)	5,0€
E8. Batonnet de saumon frit	8,0€
E9. Brochette de saumon sauce Bulldog (2pc)	8,0€
E10. Saint-Jacques grillé à la pasta miso (3pc)	9,5€

## 2pc NiGiRi

握にぎり寿司

N1. Cobia	6,0€
N2. Sèche (ika)	3,5€
N3. Daurade	4,0€
N4. Poulpe	3,8€
N5. Saint-Jacque (Flambé)	6,0€
N6. Saumon / Flambé teriyaki	4,5€ / 5,0€
N7. Thon	5,0€
N8. Surimi Citron Saumon	5,0€
N9. Scampi	4,0€
N10. Hokkigai	4,5€
N11. Anguille (Unagi)	6,0€
N12. Sardine	4,5€

## 2pc GUNKAN

軍艦

K1. Saumon & Ikura	7,0€
K2. Tartare de Thon yuzu truffe	7,5€
K3. Pasta Crabe Togarashi	7,0€

## 6pc MAKI

巻き寿司

M1. Thon	5,5€
M2. Thon spicy	6,0€
M3. Saumon	5,0€
M4. Saumon spicy	5,5€
M5. Saumon cheese	5,5€
M6. Saumon Avocat	6,0€
M7. Crabe spicy mayo	7,5€

## 6pc CALiFORNiA ROLL

カリフォルニアロール

R1. Saumon cheese concombre	6,0€
R2. Saumon avocat	6,0€
R3. Saumon cheese concombre mangue	7,0€
R4. Thon avocat tobiko	7,0€
R5. Unagi avocat caviar	8,5€
R6. Tempura concombre mangue	8,5€
R7. Fruit du dragon saumon avocat	7,5€
R8. Tempura mayo oignons chips	7,5€

## 6pc SPRiNG ROLL

春巻き

G1. Saumon avocat	6,0€
G2. Thon mangue	6,5€
G3. Foie Gras coulis de fraise cacahuète	8,0€

## 1pc TEMAKi

手巻き寿司

T1. Thon avocat	6,5€
T2. Saumon concombre sésame	6,5€
T3. Crevette mangue concombre	6,5€
T4. Tempura avocat concombre	6,5€
T5. Anguille concombre sésame	8,0€

## 15pc SASHiMi

刺身

S1. Saumon	18,0€
S2. Thon	19,0€
S3. Saumon & thon	19,0€
S4. Assortiments (20pc)	29,0€

## 1Bol CHiRACHI

ちらし寿司

C1. Saumon	17€
C2. Thon	19€
C3. Saumon / Thon	19€
C4. Thon caviar truffe yuzu	23€
C5. Mix (saumon, thon, cobia,...)	25€

## VÉGÉTARIEN

ベジタリアン

V1. Nigiri Inari (Tofu mariné)	4,0€
V2. Nigiri Avocat	4,0€
V3. Nigiri Tamago	5,0€
V4. Maki Concombre	3,5€
V5. Maki Cheese concombre	4,0€
V6. Maki Avocat	4,0€
V7. Maki Cheese Avocat Oignon croustillant	5,0€
V8. California Tomate séchée Rockette Cheese	6,5€
V9. California Mangue Concombre Cheese	6,0€
V10. California Fruit du Dragon Concombre Avocat	6,5€
V11. Roll Vegan ou Végé du chef	6,5€

## SIDE DISHE

副菜

A1. Salade Wakame	4,5€
A2. Edamame	4,0€
A3. Gingembre	2,0€
A4. Bol de riz vinaigré	3,0€
A5. Salade IKA SANSAl (poulpe)	6,0€



**X1. Maki Tempura (8pc) 9,5€**  
Intérieur : Saumon / Ciboulette / Scampi / Fromage  
Dessus : Mayo Japonais, Teriyaki

**X2. Royal Truffe Saumon (8pc) 12,5€**  
Intérieur : Unagi / Scampi tempura / Concombre  
Dessus : Saumon flambé / Mayo au truffe

**X3. Royal Truffe Thon (8pc) 13,5€**  
Intérieur : Unagi / Scampi tempura / Concombre  
Dessus : Thon flambé / Mayo au truffe

**X4. HAKii Mac (6pc) 13,5€**  
Intérieur : Tempura scampi / concombre  
Dessus : Thon / Tartare de Crabe

**X5. KING Cali (2pc) 7,0€**  
Intérieur : Tempura scampi / Mangue  
Dessus : Tartare de saumon / Scampi / Feuille de shiso

**X6. Mr. Crabe (8pc) 13,5€**  
Intérieur : Softshell Crab / Concombre  
Dessus : Tobiko Noir / Mayo / Teriyaki

**X7. Sam's Roll (6pc) 10,5€**  
Intérieur : Concombre / unagi  
Dessus : Salade lolo verte / Mayo

**X8. Smoked Luigi (8pc) 10,5€**  
Intérieur : Saumon fumé / Tomate séchée / Fromage / Roquette  
Dessus : Graine de sésame

**X9. Summer Hit (8pc) 11,5€**  
Intérieur : Fromage / Thon / scampi / tobiko /  
Menthe / Salade Lolo

**X10. Surprise du Chef 12,0€**  
Le chef vous propose un roll selon  
l'inspiration et les ingrédients du moment !  
Laissez vous surprendre !)



**Menu Vegan ou végétarien**  
18€ / Personne

Spécialement conçu pour les végétariens  
et/ou Végans, venez apprécier en toute sérénité  
ce menu concocté par nos chefs.

Nigiri: 2pc / Spring Roll: 6pc / California Roll: 6pc  
Maki: 6pc / Salade Wakame

**Menu Dégustation**  
24€ / Personne

Vous désirez découvrir l'univers des sushi chez HAKii?  
Ce menu est fait pour vous, un mélange attrayant  
de saveurs et de textures.

Spécial Roll: 4pc / California: 6pc / Maki roll: 6pc / Nigiri: 3pc  
Pièce du Maître Sushi: 1pc / Salade Wakame

**Menu Dégustation Deluxe**  
30€ / Personne

Ce menu est fait pour ceux qui veulent se  
faire plaisir et découvrir plus des spécialités  
de nos chefs Sushi.

Spécial Roll: 4pc / California: 6pc / Maki roll: 6pc / Nigiri: 3pc  
Pièce du Maître Sushi: 1pc / Sashimi 6pc / Salade Wakame

**Menu KONG**  
140€ pour 112pièces

Ce plateau exceptionnelle rassemble tout  
le savoir-faire des chefs de HAKii, il est recommandé  
pour 3 à 5 personnes, selon votre gourmandise !)

Spécial Roll: 32pc / California roll: 16pc / Maki: 16pc  
Nigiri: 8pc / Nigiri Spécial: 8pc / Pièce du Maître Sushi: 4pc  
Sashimi: 28pc / Salade Wakame



Softdrinks	
Coca / Coca Zero / Fanta / Sprite	2,50€
Rosport Classic 25cl / Viva 25cl	2,50€
Rosport Bleu 50cl / Viva 50cl	4,00€
Ice Tea Pêche	2,70€
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2,70€
Jus de fruit Orange/pomme/	2,70€

Bières / Beers	
<b>Asahi (5% / Jp)</b> La bière japonaise la plus vendue au monde	4,00€
<b>Kirin ichiban (4.9% / Jp)</b> Une bière 100% malt fine et élégante	4,00€
<b>Sapporo (4.7% / Jp)</b> La plus vieille brasserie du Japon	4,80€
<b>NEST Beer NON ALE (0.3% / Jp Import)</b> Bas en alcool 0,3% mais brassé avec le même savoir faire	5,60€
<b>NEST Beer WHITE ALE (5.5% / Jp Import)</b> Bière blanche parfumé à la muscade, coriandre et zestes d'orange	5,80€
<b>NEST Beer SAISON du JAPON (5% / Jp Import)</b> Ayant incorporé du Koji (Riz malté) pour une douceur naturelle	5,80€
<b>NEST Beer RED RICE ALE (7% / Jp Import)</b> Des notes floral et fruité grace au brassage avec le Riz Rouge	5,80€
<b>NEST Beer DAI DAI ALE (6.2% / Jp Import)</b> Brassé avec des houblons exotiques et des orange "Fukure Mikan"	5,80€
<b>Uijin (6% / Jp)</b> Brassé en Belgique par Ryohei Sugawara, légèrement amer	5,80€
<b>Uijin Yuzu (6.5% / Jp)</b> La Uijin au goût Yuzu, légère et savoureuse	5,80€
<b>Coedo Shiro (5.5% / Jp Import)</b> Une bière importé du Japon, non filtrée	5,90€
<b>IKI Gingembre (5.5% / Jp)</b> Bière organique brassée au Thé vert et Gingembre	4,90€
<b>IKI Yuzu (4.5% / Jp)</b> Bière organique brassée au Thé vert et Yuzu	4,90€
<b>HAO Beer Hikari (5% / Jp)</b> Une Pale Ale pleine de fraîcheur et houblonné	4,90€
<b>HAO Beer Sorachi (5.9% / Jp)</b> Une bière brassée avec le houblon Japonais "Sorachi"	5,90€
<b>Bofferding (4.8% / Lux)</b>	2,90€
<b>Battin Gambrinus (5.2% / Lux)</b>	4,00€
<b>Battin Blanche (4.8% / Lux)</b>	4,00€
<b>Battin Fruitée (4.3% / Lux)</b>	4,00€
<b>Corona (4.5% / Mex)</b>	4,00€
<b>Franziskaner Weissbier 50cl (5% / De)</b>	5,20€

Gin	
Tonic Schweppes + 2,00€	Tonic Fever Tree + 2,50€
Bombay Sapphire	6,20€
Hendrick's	8,20€
Mansfeld Dry Gin	7,20€
GINIX	7,20€
Ferdinand's Saar Dry Gin	8,20€
KI NO BI Kyoto Dry Gin (Japan)	8,80€
Nikka Coffey Gin	

Rhum	
Diplomatico Reserva	9,80€
El dorado 12yr	9,80€
Mezan Jamaica 2000	10,80€
Lazy Dodo	10,80€
Dictator 20yr	12,80€
Plantation 20th Anniversary XO	13,80€
Ron Zacapa Solera 23yr	13,80€
Angostura Cask Collection N°1	18,20€
Diplomatico Single Vintage 2002	18,20€

Whisky	
Jack Daniels	6,80€
Glenfiddich 12yr	8,80€
Laphroaig Triple Wood	11,80€
Dalwhinnie 15yr	9,80€
Oban 14yr	12,80€
Lagavulin 16yr	10,80€
Balvenie Double Wood 12yr	10,80€
Talisker 10yr	9,80€
Auchentoshan 12yr	9,80€
Yamazakura (Japan)	10,80€
Super Nikka Limited (Japan)	14,80€
The YAMAZAKI Distiller's Reserve (Japan)	16,80€
HIBIKI 12yr (Japan)	16,80€
Nikka Yoichi Single Malt (Japan)	16,80€
The Hakushu 12yr (Japan)	16,80€
Mars Maltage "COSMO" (Japan)	19,80€

**St-Martin Crémant de Luxembourg**  
Verre : 6,00€ Bouteille 75cl : 26,00€

Desserts		
<b>Nos Mochis Glacés : 3,0€/pc</b> Macha / Mango / Sésame / Pistache Coco / Yuzu / Chocolat / Litchi / Fruit de la passion / Chocolat Coco Sakura (Pate d'haricot rouge à l'intérieur)	<b>Dorayaki (Pancake japonais) : 4,0€/pc</b> Les parfums : Haricot rouge / Yuzu / Macha	<b>Nos crèmes glacées : 2,0€/boule</b> Vanille / Macha / Yuzu Sésame noir / Azuki Bean
	<b>Fondant au Chocolat : 9,00€</b>	<b>Cheese Cake : 9,00€</b> Gingembre / Macha / Sésame Noir

SAKE	
<b>SHO CHIKU BAI - PREMIUM GINJO Sake</b> Bouteille 30cl : 16,80€	
<b>SHO CHIKU BAI - TARU Sake</b> Bouteille 30cl : 16,20€	
<b>SHO CHIKU BAI - MIO Dry Sparkling</b> Bouteille 30cl : 18,00€	
<b>Sake Junmai Kokushi Muso Cocoo</b> Gourde 15cl : 10€ Bouteille 50cl : 30,00€	
<b>ASAMAI SHUZO Junmai Ginjo Hyosho Diamond Dust</b> Gourde 15cl : 14,80€ Bouteille 72cl : 68,00€	
<b>KAMEIZUMI Junmai Ginjo Namagenshu 720ml</b> Gourde 15cl : 16,00€ Bouteille 72cl : 74,00€	
<b>RYUJIN Junmai Daiginjo Namazume 720ml</b> Gourde 15cl : 17,80€ Bouteille 72cl : 82,00€	

Vins Blanc	
<b>Pinot Gris</b> Verre : 4,50€ Bouteille 75cl : 20,00€	
<b>Chardonnay Luc Pirlet / Pays D'OC</b> Verre : 4,50€ Bouteille 75cl : 20,00€	
<b>Pinot Blanc / St-Martin Grand Premier Cru</b> Verre : 6,80€ Bouteille 75cl : 27,00€	
<b>Viognier "Baies Dorées" / Maison Brotte</b> Verre : 6,80€ Bout 75cl : 27€	
<b>Casamatta Bianco TOSCANA / BIBI GRAETZ</b> Verre : 6,20€ Bout 75cl : 25,00€	
<b>"JUNGLE" / Château Pauqué - Abi Duhr 2015</b> Bouteille 75cl : 32,00€	
<b>"Riesling Paradaïs" / Château Pauqué - Abi Duhr</b> Bouteille 75cl : 46,00€	

Vins Rosé	
<b>Petula "Sélection Parcelle" / Luberon</b> Verre : 5,80€ Bouteille 75cl : 24,00€	
<b>Château de l'Aumerade Cru classé / Côtes de Provence</b> Bouteille 75cl : 32,00€	

Vins Rouge	
<b>Cabernet Sauvignon Lux Pirlet / Pays D'OC</b> Verre : 4,50€ Bouteille 75cl : 20,00€	
<b>Casamatta Rosso TOSCANA / BIBI GRAETZ</b> Verre : 6,20€ Bout 75cl : 25,00€	
<b>Grand Marrenon Rouge / Luberon</b> Bouteille 75cl : 29,00€	

Our  
Chefs  
Are Doing  
Their Best  
Please!  
Be Patient

