

Irasshaimase !

Bienvenue !

Votre chef vous propose des mets frais et préparés minutes. Chaque espèce de poisson est travaillée à partir de pièces entières de toute première fraîcheur.

Appelons un sushi un sushi ! Le terme « sushi » est méconnu. Il est l'association du « riz vinaigré » et du poisson, en japonais.

Les « sushi(s) » sont donc toutes les préparations faites à partir de riz vinaigré et de poisson.

Le nom de notre restaurant SUSHIYA provient du japonais (sushi-ya) signifiant « la maison dans laquelle on prépare les sushis ».

La feuille d'algue NORI est consommée au Japon pour lutter contre les maladies cardiovasculaires, le diabète et certains cancers. Elle est également une source importante de vitamines.

Le GINGEMBRE « gari » sert à vous nettoyer le palais tout d'abord, puis à séparer les goûts des différents poissons par la suite. Il tend à lutter contre le développement de tumeurs et facilite la digestion et donc l'assimilation des micronutriments.

Le WASABI (la pâte verte) sert à relever votre plat, mais pas seulement ! C'est une plante semi-aquatique dont les propriétés organoleptiques sont très importantes : elle est, entre autre, un antiseptique naturel.

La SAUCE SOJA est issue de la fermentation des fèves de soja et assaisonne vos sushis. Attention, celle-ci est très salée !

La SAUCE SOJA SUCREE est facultative... Bien que très gourmands, les japonais n'ont jamais accommodé leurs sushis de sauce sucrée, en dehors de l'anguille. Chez Sushiya, il s'agit d'une réduction de sauce soja, sucre, mirin et saké, que nous préparons pour vous satisfaire pleinement.

A vos baguettes !!

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Le midi 15,60€

Du lundi au vendredi de 12h à 14h, hors jours fériés

Menu Assortiment Midi

8p California Roll Philadelphia, 2p nigiri saumon Label Rouge,
6p maki concombre fromage (16 pièces)

Menu Sashimi Midi

Assortiment de sashimis (12 pièces)
bol de riz vinaigré ou bol de chou ou soupe miso nature

Menu Saumon Midi

5p sashimi saumon Label Rouge, 2p nigiri saumon Label Rouge,
6p maki saumon Label Rouge (13 pièces)

Menu California Midi

8p Philadelphia, 8p Classique (ou Maguro) (16 pièces)

Menu Maki Midi

6p concombre fromage, 6p saumon Label Rouge, 6p thon (18 pièces)

Menu Coeur de sushi Midi

8p Philadelphia, 2p nigiri saumon Label Rouge
bol de riz vinaigré ou bol de chou ou soupe miso nature (10 pièces)

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Le midi et le soir

Valables à tout moment !

Menu California 24p

25,90€

8p Maguro, 8p Tartare, 8p Philadelphia

Menu Cœur de sushi 18p

24,90€

4p nigiri saumon Label Rouge ,
6p maki saumon Label Rouge, 8p California Roll Philadelphia

Menu Plaisir des sens 21p

26,90€

8p California Roll Gourmandise, 6p maki thon, 2p nigiri Daurade Royale,
5p sashimi saumon Label Rouge

Menu Nigiri

29,90€

Assortiment de nigiri sushi x9 (saumon label Rouge, daurade royale, thon
Akami, maquereau mariné)
Soupe Miso saumon
Riz vinaigré
Salade de concombres au miso

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Menu Découverte pour deux personnes 42p
55,8€



8p California Roll Philadelphia, 8p California Roll Gourmandise,
2p nigiri saumon, 2p nigiri thon fleur de sel et ciboulette ciselée,
6p maki thon, 6p maki saumon Label Rouge,
10p sashimi saumon Label Rouge (+2,00€ pour un assortiment de poisson)

Menu Découverte pour trois personnes 63p
83,70€

8p California Roll Philadelphia, 8p California Roll Gourmandise,
8p California Roll Maguro,
3p nigiri saumon Aburi, 3p nigiri thon fleur de sel et ciboulette ciselée,
6p maki thon, 6p maki saumon Label Rouge, 6p maki Daurade Royale,
15p sashimi saumon Label Rouge (+3,00€ pour un assortiment de poisson)

Menu Découverte pour quatre personnes 84p
111,60€

8p California Roll Philadelphia, 8p California Roll Gourmandise,
8p California Roll Maguro, 8p California Roll Sweet Roll
4p nigiri saumon Aburi, 4p nigiri thon fleur de sel et ciboulette ciselée,
6p maki thon, 6p maki saumon Label Rouge,
6p maki Daurade Royale, 6p maki maquereau mariné,
20p sashimi saumon Label Rouge (+4,00€ pour un assortiment de poisson)

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les California Rolls (8 pièces)

Rouleau de riz vinaigré agrémenté de différentes garnitures. Nous apportons un soin particulier à garnir généreusement nos rolls. Une faible épaisseur de riz, une garniture en quantité, pour des apports équilibrés !



Saumon fumé artisanal

Fraîcheur : saumon fumé artisanal, fromage à la crème, ciboulette, graines de sésames torréfiées, zestes de citron, jus de citron 10,20€

Tiger : saumon fumé artisanal, fromage à la crème, graines de sésames torréfiées, algues wakamé, œufs de capelan 10,20€

«Sans poisson»

Végétarien : avocat, concombre, graines de sésames torréfiées 8,90€

Chèvre : fromage de chèvre, menthe, coriandre, miel de roncier 8,90€

Fleur de sushi : avocat, gingembre, coriandre 8,90€

Poissons crus

Ikura : saumon Label Rouge, fromage à la crème, ciboulette, concombre, œufs de saumon sauvage d'Alaska 11,50€

Maguro : thon, avocat, graines de sésames torréfiées 9,80€

Spicy Roll : thon, fromage à la crème, ciboulette, concombre, sauce épicée 9,50€

Sweet Roll : daurade Royale, avocat, gingembre, graines de sésames torréfiées, coriandre 9,80€

Gourmandise : saumon Label Rouge, fromage de chèvre, menthe, coriandre, miel de roncier de Bretagne (100 % français) 11,20€

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Classique : saumon Label Rouge, graines de sésames torréfiées, avocat 9,60€

Philadelphia : saumon Label Rouge, fromage à la crème, ciboulette, concombre 9,20€



Philadelphia Aburi : saumon Label Rouge flambé, fromage à la crème, ciboulette, concombre 9,50€

Tartare : saumon Label Rouge , fromage à la crème, ciboulette, graines de sésames torréfiées 9,50€

Félisa : saumon Label Rouge (intérieur cru, extérieur cuit), fromage à la crème, ciboulette, citron, zestes de citron, sel fumé 14,90€

Crustacés cuits

Ebi : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat 9,00€

Ebi spicy : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat, coriandre et sauce épicée 9,50€

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les Makis (6 pièces)



Rouleau de riz garni entouré d'une feuille d'algue nori. Il se consomme « craquant ». Il est impératif de le déguster en priorité ! Dix secondes suffisent pour que le craquant de l'algue disparaisse !

Végétariens

Avocat	5,10€
Avocat, fromage à la crème	5,10€
Avocat gingembre	5,10€
Concombre, fromage à la crème	5,10€
Concombre, fromage à la crème et ciboulette ciselée	5,30€
Chèvre, menthe, miel	5,50€

Poissons crus

Daurade Royale (jus et zestes de citron +0,20€)	6,50€
Saumon (épicé +0,30€)	6,20€
Saumon menthe	6,40€
Saumon, flocons de sel et ciboulette ciselée	6,50€
Saumon avocat	6,50€
Thon	6,40€
Thon, flocons de sel et ciboulette ciselée	6,70€
Thon épicé	6,70€

Crustacés cuits

Ebi spicy : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), coriandre et sauce épicée	6,70€
Ebi avocat : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat	6,70€

Poissons marinés ou fumés

Maquereau mariné	6,00€
Saumon fumé artisanal	6,20€
Saumon fumé artisanal, fromage à la crème	6,40€

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les Nigiris sushis

Boule de riz sur laquelle est déposée une tranche de poisson rigoureusement taillée dans le ventre du poisson.



La paire

Daurade Royale	6,00€
Daurade Royale, zestes de citron et œufs de capelan	6,30€
Saumon Label Rouge	5,90€
Saumon Label Rouge Aburi (flambé)	6,30€
Saumon Yuzukosho (piment et yuzu)	6,40€
Saumon, purée d'ail et piment	6,30€
Thon	6,20€
Thon, purée d'ail et piment	6,60€
Thon flocons de sel et ciboulette ciselée	6,50€
Maquereau mariné	5,50€
Maquereau mariné, purée d'ail et piment	5,80€
Maquereau mariné Aburi (flambé)	5,90€

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les Sashimis (5 pièces)

Tranche de poisson. Le mot « sashimi » signifie « corps taillé » en japonais. Il se découpe dans la partie dorsale du poisson. De sa découpe dépend le plaisir procuré à la dégustation.

Daurade Royale	8,60€
Daurade Royale, zestes de citron et œufs de capelan	8,80€
Saumon Label Rouge	8,50€
Saumon Label Rouge Aburi (flambé)	8,80€
Saumon Yuzukosho (piment et yuzu)	8,80€
Thon	9,10€
Thon flocons de sel et ciboulette ciselée	9,30€
Maquereau mariné	6,60€
Maquereau mariné Aburi (flambé)	6,90€
Assortiment de sashimis 15 pièces	22,90€



Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les entrées et les accompagnements

Nos entrées

<u>Salade de concombres</u> : concombres marinés, vinaigrette au miso	4,90€
<u>Salade de chou</u> : chou blanc coupé à la main, vinaigre de riz, mirin, soja, graines de sésames torréfiées, sauce kabayaki	4,80€
<u>Salade d'algues wakamé</u> : assortiment d'algues, huile de sésames, mirin, sésames, champignons kikurage et sauce soja, piment doux	6,50€
<u>Salade de calamars épicée</u> : calamars, bambou, champignons kikurage, sésames, huile de sésame, algues, piment doux	7,50€

Nos accompagnements

Riz bio vinaigré (+0,30€ avec sauce épicée)	3,40€
Riz bio kabayaki : sauce sucrée salée, graines de sésames (épicé+0,30€)	4,40€

Soupe miso

Pâte de soja fermenté (naturellement assez salée), bonite séchée, algues kombu, ciboulette, algues wakamé	
Nature	4,20€
Concombre et chou	4,80€
Saumon (épicé + 0,30€)	4,90€
Maquereau (épicé + 0,30€)	4,70€

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les Chirashis



Bol de riz kabayaki (sauce sucrée salée) recouvert de tranches de poissons rigoureusement sélectionnés dans la partie dorsale du poisson.

Saumon Label Rouge et sésames 15 pièces 23,00€

Minimum 220g de poisson (avec œufs de saumon +5€)

Saumon Label Rouge et sésames 25 pièces 38,00€

Minimum 375g de poisson (avec œufs de saumon +5€)

Saumon, thon 16 pièces 25,90€

Minimum 220g de poisson

Tartare de thon gratté à l'arrête, œufs de saumon, flocons de sel et ciboulette 26,90€

180g de thon, 30g d'œufs de saumon sauvage d'Alsaka

Thon 15 pièces 26,00€

Minimum 200g de poisson

Traditionnel : assortiment de poissons 26,90€

Minimum 220g de poisson

Traditionnel XXL : pour les grandes faims !

39€

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.



Les Desserts

Les mochis glacés (la paire)

6,20€

Spécialité hawaïenne, conçue à partir de pâte de riz et de crème glacée artisanale. Plusieurs parfums disponibles : fleur de cerisier, thé vert, mangue, passion, myrtille, litchi. Possibilité de panacher les parfums. Dessert accompagné de fruits frais.

Assortiment de mochis

6,20€

Pâtisseries japonaises faites à base de farine de riz gluant, fourrées au haricot Rouge sucré (azuki). Accompagnées de fruits frais.

Origines de nos produits

Saumon Label Rouge	Ecosse
Daurade Royale, maquereau	France
Thon	Océan Indien
Crevettes Rouges	Océan Atlantique
Saumon fumé artisanal	Ecosse
Herbes aromatiques et légumes	France
Condiments	Japon

Vous pouvez aussi déguster nos produits chez vous, entre amis, pour un repas, une célébration ou tout autre événement privé.

Nous réalisons 100% de nos compositions à la commande, et à la minute.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation ! N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et interrogations, nous y répondrons avec plaisir.

Dans une démarche visant à améliorer la qualité de nos produits, notre riz est désormais biologique. Par ailleurs, nous surveillons nos sources d'approvisionnements de très près afin de respecter la charte « Ok pour la Mer », garante d'une gestion durable de la faune sous-marine.

