

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, par exemple, 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.

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 14,60€

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

Menu Maki Midi 18p

6p concombre fromage, 6p saumon Label Rouge, 6p thon

Menu Assortiment Midi 16p

8p California Roll Philadelphia, 2p nigiri saumon Label Rouge,
6p maki concombre fromage

Menu Sashimi Midi 10p

2p saumon Label Rouge, 2p saumon Label Rouge Aburi (flambé), 2p daurade
Royale, 2p thon, 2p maquereau mariné
bol de riz vinaigré ou bol de chou ou soupe miso nature

Menu Saumon Midi 13p

5p sashimi saumon Label Rouge, 2p nigiri saumon Label Rouge, 6p maki
saumon Label Rouge

Menu California Midi 16p

8p Philadelphia, 8p Classique avocat (ou Classique concombre)

Menu Cœur de sushi Midi 10p



8p Philadelphia, 2p nigiri saumon Label Rouge, et
bol de riz vinaigré ou bol de chou ou soupe miso nature

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

24,90€

8p Maguro, 8p Classique avocat (ou concombre),
8p California Roll Philadelphia

Menu Cœur de sushi 18p

23,90€

4p nigiri saumon Label Rouge (ou 2p saumon et 2p saumon Aburi (flambé))
6p maki saumon Label Rouge, 8p California Roll Philadelphia

Menu Plaisir des sens 21p

25,90€

8p California Roll Gourmandise, 6p maki thon, 2p nigiri Daurade Royale,
5p sashimi saumon Label Rouge (+1€ pour un assortiment de poisson)

Menu Tradition

25,90€

Nigiris :1p Daurade Royale zeste de citron et œufs de capelan, 1p Daurade Royale, 1p Maquereau mariné, 1p Maquereau mariné Aburi, 1p Saumon, 1p Saumon Aburi (flambé), 1p Saumon yuzukosho (piment et yuzu), 1p Thon, 1p Thon fleur de sel et ciboulette.

Riz vinaigré, soupe miso « saumon », bol de roquette wasabi

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
53,80€



8p California Roll Philadelphia, 8p California Roll Gourmandise,
2p nigiri saumon (cru ou aburi), 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
80,70€

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
107,60€

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 : 100% saumon fumé artisanal (ou 50% saumon Label Rouge et 50% saumon fumé selon vos préférences), fromage à la crème, ciboulette, graines de sésames torréfiées, zestes de citron, jus de citron 9,20€

Tiger : 100% saumon fumé artisanal (ou 50% saumon Label Rouge et 50% saumon fumé selon vos préférences), fromage à la crème, ciboulette, graines de sésames torréfiées, algues wakamé, œufs de capelan 9,20€

« Végétariens »

Végétarien : avocat, concombre, graines de sésames torréfiées 8,20€

Chèvre : fromage de chèvre, menthe, coriandre, miel 8,20€

Fleur de sushi : avocat, gingembre, coriandre 8,20€

Poissons crus

Ikura : saumon Label Rouge, fromage à la crème, ciboulette, concombre, œufs de saumon argenté du Pacifique (ou truite selon approvisionnement) 10,50€

Maguro : thon, avocat, graines de sésames torréfiées 9,20€

Spicy Roll : thon, fromage à la crème, ciboulette, concombre, sauce épicée 9,20€

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.



- Sweet Roll** : daurade Royale, avocat, gingembre, graines de sésames torréfiées, coriandre 9,10€
- Gourmandise** : saumon Label Rouge, fromage de chèvre, menthe, coriandre, miel 10,20€
- Classique avocat** : saumon Label Rouge, graines de sésames torréfiées, avocat 9,20€
- Classique concombre** : saumon Label Rouge, graines de sésames torréfiées par nos soins, concombre 8,90€
-  **Philadelphia** : saumon Label Rouge, fromage à la crème, ciboulette, concombre 8,90€
- Philadelphia Aburi** : saumon Label Rouge flambé, fromage à la crème, ciboulette, concombre 9,20€
-  **Double saumon** : saumon Label Rouge (intérieur et extérieur), fromage à la crème, ciboulette, zest de citron, jus de citron 12,20€
- Kot Roll** : saumon Label Rouge, fromage à la crème, ciboulette, concombre, gingembre et œufs de saumon argenté du Pacifique (ou truite selon approvisionnement) 12,20€

Crustacés cuits

- Ebi** : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat, graines de sésames torréfiées 8,70€
- Ebi spicy** : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat, coriandre et sauce épicée 9,20€
- Ebi Achar** : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat, confit de légumes épicé 9,80€

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 !

Végétariens

Avocat (+ concombre +0,20€)	4,90€
Avocat, fromage à la crème	4,90€
Avocat gingembre	4,90€
Concombre, fromage à la crème (épicé +0,20€)	4,90€
Concombre, fromage à la crème et ciboulette ciselée (épicé +0,20€)	4,90€
Chèvre, menthe, miel	5,10€

Poissons crus

Daurade Royale (jus et zestes de citron +0,20€)	6,20€
Saumon (épicé +0,30€)	5,80€
Saumon menthe	6,00€
Saumon, flocons de sel et ciboulette ciselée	6,00€
Saumon avocat	6,10€
Thon (épicé +0,30€)	6,40€
Thon, flocons de sel et ciboulette ciselée	6,50€
Thon avocat	6,60€

Crustacés cuits

Ebi spicy : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), coriandre et sauce épicée	6,50€
Ebi Achar : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat, confit de légumes épicé	6,90€
Ebi avocat : crevette Rouge d'Argentine (sauvage), avocat	6,50€

Poissons marinés ou fumés

Maquereau mariné (Aburi +0,30€)	5,50€
Saumon fumé artisanal	6,40€
Saumon fumé artisanal, fromage à la crème (citron et ciboulette +0.30€)	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	L'unité
Daurade Royale	5,70€	2.90€
Daurade Royale, zestes de citron et œufs de capelan	6,00€	3,10€
Saumon Label Rouge	5,70€	2,90€
Saumon Label Rouge Aburi (flambé)	6,10€	3,10€
Saumon Yuzukosho (piment et yuzu)	6,20€	3,20€
Saumon épicé	5,90€	3,00€
Saumon et confit de légumes (piquant)	6,20€	3,30€
Thon	6,10€	3,10€
Thon épicé	6,10€	3,10€
Thon flocons de sel et ciboulette ciselée	6,30€	3,20€
Maquereau mariné	5,10€	2,60€
Maquereau mariné Aburi (flambé)	5,30€	2,70€
Saumon fumé artisanal (selon disponibilité)	5,90€	3,00€

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.

	2 pièces	5 pièces
Daurade Royale	3,50€	8,50€
Daurade Royale, zestes de citron et œufs de capelan	3,60€	8,70€
Saumon Label Rouge	3,30€	8,00€
Saumon Label Rouge Aburi (flambé)	3,50€	8,50€
Saumon Yuzukosho (piment et yuzu)	3,50€	8,50€
Saumon et confit de légumes (piquant)	3,70€	9,00€
Thon	3,60€	8,90€
Thon flocons de sel et ciboulette ciselée	3,70€	9,20€
Maquereau mariné	2,70€	6,50€
Maquereau mariné Aburi (flambé) et sel fumé danois	2,80€	6,80€
Saumon fumé artisanal (selon disponibilité)	3,30€	8,20€
Assortiment de sashimis 15 pièces		21,90€



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

Pour vous mettre en appétit...

Roquette wasabi, vinaigrette au miso et yuzu	4,20€
Salade de concombres vinaigrés	2,90€
Concombres au miso (bâtonnets de concombre, miso et yuzu)	3,30€

Nos entrées

<u>Salade de chou</u> : chou blanc coupé à la main, vinaigre de riz, mirin, soja, graines de sésames torréfiées	4,80€
<u>Salade d'algues wakamé</u> : assortiment d'algues, huile de sésames, mirin, sésames, champignons kikurage et sauce soja, piment doux	6,20€
<u>Salade de calamars épicée</u> : calamars, bambou, champignons kikurage, sésames, huile de sésame, algues, piment doux	7,20€

Nos accompagnements

Riz bio vinaigré (+0,90€ avec confit de légumes épicé)	3,30€
Riz bio kabayaki (sauce sucrée salée, graines de sésames) (épicé +0,30€)	4,40€
Riz bio kabayaki épicé et ciboulette ciselée	4,80€
Coupelle d'achar de légumes (confit de légumes piquant et épicé)	1,00€

Soupe miso

Pâte de soja fermenté, bonite séchée, algues kombu, ciboulette, algues wakamé	
Nature	4,20€
Concombre et chou	4,80€
Saumon (épicé + 0,40€)	4,90€
Maquereau (épicé + 0,40€)	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 22,00€

Minimum 220g de poisson

Saumon Label Rouge et sésames 25 pièces 36,00€

Minimum 375g de poisson

Saumon Label Rouge et confit de légumes (très piquant) 15 pièces 23,50€

Minimum 220g de poisson

Saumon, thon 14 pièces 24,90€

7 pièces de chaque poisson

Tartare de thon gratté à l'arrête, œufs de saumon, flocons de sel et ciboulette 26,00€

120g de thon, 60g d'œufs de saumon (ou œufs de truite selon approvisionnement)

Thon 15 pièces 26,00€

Minimum 220g de poisson

Traditionnel : assortiment de poissons 25,90€

Saumon cru, saumon Aburi (flambé), daurade Royale citronnée, thon, maquereau mariné, maquereau mariné Aburi, crevette Rouge d'Argentine, avocat, œufs de saumon (ou truite selon approvisionnement) Minimum 220g 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 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.

Les mochis (la paire)

6,20€

Pâtisserie japonaise faite à base de farine de riz gluant, fourrées au haricot Rouge sucré (azuki).

Plusieurs parfums disponibles : fleur de cerisier, armoise (plante), poudre de soja et sésames noirs.

Possibilité de panacher les parfums.

Origines de nos produits

Saumon Label Rouge	Ecosse
Daurade Royale, maquereau	France
Thon	Océan Indien
Crevettes Rouges	Océan Atlantique
Saumon fumé	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 évènement 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.

