SALADES

SÉLECTION DE SALADES

Salade épicée d'algues	4,40 €
Salade de choux	2,20 €
Salade épicée de calamars	6,00 €
Salade de saumon et avocat	5,40 €
Edamame (fèves de soja à écosser)	2,20 €

SUSHI

FINE DÉCOUPE DE POISSON CRU SUR UNE BOUCHÉE DE RIZ ASSAISONNÉ

2 Saumon	4,40 €
2 Saumon mi-cuit	4,40 €
2 Thon	4,40 €
2 Dorade royale	4,40 €
2 Crevette cuite	3,20 €
2 Seiche et shiso	3,20 €
2 Anguille grillée	5,40 €

GUNKAN

BOUCHÉE DE RIZ ASSAISONNÉ, GARNIE ET ENTOURÉE D'UNE FEUILLE D'ALGUE SÉCHÉE

2 Chair de tourteau ¹	6,00€
2 Saumon et épinards ¹	3,20 €
2 Œufs de saumon	6,00€
2 Crevettes	5,40 €

TEMAKI

CORNET DE RIZ ASSAISONNÉ, GARNI ET ENTOURÉ D'UNE FEUILLE D'ALGUE SÉCHÉE

1 Crevette panée et avocat	5,40 €
1 Saumon et avocat	3,20 €

CHIRASHI

FINE DÉCOUPE DE POISSON SERVIE SUR UN LIT DE RIZ VINAIGRÉ

Chirashi saumon et avocat	5,40 €
---------------------------	--------

(1) Produits élaborés avec des œufs de capelan



CALIFORNIA

ROULEAU GARNI ET ENTOURÉ D'UNE FEUILLE D'ALGUE SÉCHÉE ET DE RIZ ASSAISONNÉ

3 Chair de tourteau et edamame ¹	5,40 €
3 Saumon pané ¹	3,20 €
3 Crevette panée et avocat	4,40 €
3 Thon épicé et poireau	4,40 €
3 Crevettes tempura ¹	5,40 €
3 Végératien enroulé d'herbes	3,20 €

PETIT CALIFORNIA

4 Crevette cuite et crème cheese	5,40 €
4 Surimi et avocat	2,20 €
4 Saumon et avocat	4,40 €
4 Thon et avocat	4,40 €
4 Saumon fumé et crème cheese	4,40 €
4 Cabécou, noix et miel	3,20 €
4 Avocat et saumon fumé	4,40 €
4 Crudité et carpaccio	3,20 €
de bœuf mariné	

MAKI

ROULEAU DE RIZ ASSAISONNÉ, GARNI ET ENTOURÉ D'UNE FEUILLE D'ALGUE SÉCHÉE OU D'UNE FEUILLE DE SOJA

4 Saumon et épinards ¹	4,40 €
4 Concombre	2,20 \$
4 Avocat	2,20 \$
4 Saumon	4,40 €
4 Thon	4,40 \$
4 Saumon épicé	4,40 €
4 Thon épicé	4,40 €
4 Œufs de saumon	5,40 €

GRAND MAKI

2 Thon cuit à la sauce sucrée	4,40 €
2 Saumon cuit à la sauce miso	3,20 €
2 Saumon et crudités	3,20 €
(1) Draduita álabasás ausa das asufa da canalas	

1) Produits élaborés avec des œufs de capela



TARTARES

POISSON CRU COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ

t	Tartare de saumon et poireau	6,00€
ı	Tartare de thon et fenouil	5,40 €

SASHIMI

DÉCOUPE DE POISSONS CRUS ACCOMPAGNÉE DE RADIS BLANC RÂPÉ ET DE SHISO

2 Saumon et 2 thon	6,00€
3 Thon	6,00€
4 Sashimi saumon	6,00€
3 Saumon tataki (mi-cuit)	6,00€
3 Thon tataki (mi-cuit)	6,00€
3 Saumon mariné	6,00€
et crème montée wasabi	

PLATS CHAUDS

Brochettes

2 Noix de poulet mariné	5,40 €
2 Boulettes poulet mariné	5,40 €
2 Saumon et poireau	6,00€
2 Noix de Saint-Jacques	6,00€
2 Crevettes	5,40 €
2 Bœuf mariné et fromage	6,00€

Tempura

The state of the s	
2 Crevettes tempura	4,40 €
4 Légumes tempura	3,20 €
1 Crevette et 2 légumes	5,40 €

Fritures

2 Crevettes panées	5,40
3 Maki saumon frits	4,40
5 Morceaux frits de poulet	5,40
mariné au gingembre	
3 Gyozas aux crevettes	4,40
Poulpes frits	6.00

Spécialités

op columnos	
Soupe miso	3,20 €
Noodles sautées au poulet	5,40 €
Riz nature ou riz vinaigré	2,20 €

SELON VOS ENVIES, VOUS CHOISISSEZ LES ASSIETTES QUI DÉFILENT DEVANT VOUS, LEUR LISERÉ INDIQUE LEUR PRIX















BOISSONS

Vittel	50 cl	3,70 €
San Pellegrino	50 cl	3,70 €
Coca-Cola, Zero, Light	33 cl	3,70 €
Orangina	33 cl	3,70 €
Nestea	33 cl	3,70 €
Thé vert et Baie de Goji	25 cl	5,00€
Thé glacé au melon	33 cl	4,30 €
Limonade japonaise Ramune	20 cl	4,30 €
Granini mangue*	25 cl	3,70 €
Granini litchi*	25 cl	3,70 €
Thé vert froid japonais	33 cl	4,30 €
Thé vert à volonté		3,70 €
Expresso		2,90 €
Double café		3,90 €
Cappuccino		4,30 €
* À base de concentré		

ALCOOLS

Bière Kirin Ichiban	33 cl	5,00€
Bière Kirin Ichiban	50 cl	6,80 €
Bière Asahi	33 cl	5,00€
Bière Asahi	50 cl	6,80 €
Saké Sho Chiku Bai	18 cl	6,00€
Saké Sho Chiku Bai	75 cl	22,00€
Saké Ginjo	30 cl	15,00€
Umeshu Takara. Vin de prune	12,5 cl	4,00 €
Umeshu Takara. Vin de prune	75 cl	23,00 €
Saké Chaud	18 cl	6.00 €

VIN BLANC

Chardonnay IGP Pays d'Oc		
Des arômes de fleurs blanches et d'agrumes,		
une très bonne fraîcheur en bouche		
La bouteille	75 cl	17,90
Le pichet	46 cl	11,50 €
Au verre	12,5 cl	3,20

VIN ROSÉ

Gris Blanc - IGP Pays d'Oc		
Gérard Bertrand		
Rosé frais et unique du sud de la France	Э	
aux arômes de fruits rouges		
La bouteille	75 cl	18,40
Le pichet	46 cl	11,90
Au verre	12.5 cl	3,30

VIN ROUGE

Chinon Add Les Gravieres		
Couly Dutheil		
Equilibré et goûteux, plein de fruits,		
il se dégustera légèrement frais		
La bouteille	75 cl	19,90 €
Le pichet	46 cl	12,30 €
Au verre	12,5 cl	3,40 €

DESSERTS

Daïfuku Pâte de haricot rouge enrobée dans	3,20 €
une pâte de riz nature ou sésame noir	
Dorayaki	3,20 €
Gâteau fourré à la pâte de haricot rouge	
Gyunyu Kan	4,40 €
Gelée de coco et fruits secs	
Crème brûlée au thé vert matcha	3,20 €
Litchis au sirop	3,20 €
Perles du japon (Tapioca au lait)	5,40 €
Gyoza aux pommes, confiture de lait	3,20 €
Salade de fruits	4,40 €
Cheesecake	5,40 €
Financier au thé vert	3,20 4
Fondant au chocolat	4,40
Trio de macarons	5,40







DEPUIS 1986, MATSURI LE RESTAURATEUR JAPONAIS À COMPTOIR TOURNANT

MATSURI RESTAURANT SUSHI-BAR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.











