

## MENUS FUSION FRENCHY

ENTRÉE + PLAT

OU 23 €

PLAT + DESSERT

ENTRÉE

+  
PLAT  
+

DESSERT

28 €

## ENTRÉES

	En Entrée	En Plat
<b>SALADE CAESAR</b> <i>Sucrine, blancs de poulet, poitrine fumée, parmesan, tomates cerise, sauce Caesar, croûton de pain</i>	9,50 €	14,50 €
<b>SALADE DE GAMBAS</b> <i>Salade mélangée, Gambas, Avocats</i>	12,50 €	16,50 €
<b>SALADE VEGGIE</b> <i>Salade mélangée, Avocats, Mais et Concombre</i>	6,50 €	12,50 €
<b>TARTARE DE SAUMON</b> <i>Saumon label rouge, Avocat, échalotte, Ciboulette, Sauce Soja citronnée</i>	12,50 €	16,50 €
<b>TARTARE DE THON</b> <i>Thon rouge, Avocat, échalotte, Ciboulette, Sauce Soja citronnée</i>	13,50 €	18,50 €

## PLATS

<b>TARTARE DE BOEUF</b> <i>Boeuf français coupé au couteau, Avocat, cornichons, assaisonné à la sauce soja citronné. Accompagné de frites</i>	18,50 €
<b>BAVETTE DE BOEUF</b> <i>Boeuf français 250 g, sauce douce wasabi, Frites</i>	16,50 €
<b>PAVÉ DE SAUMON</b> <i>Saumon Label Rouge finement snackée et caramélisée aux saveurs d'orient, légumes poêlé et riz</i>	16,50 €
<b>GAMBAS GRILLÉES (3 pièces)</b> <i>Gambas grillées, riz pilaf</i>	19,50 €
<b>CURRY VERT DE CREVETTES</b> <i>Crevettes sauce au Curry vert, riz nature</i>	16,50 €
<b>FILET DE DAURADE</b> <i>Filet de Daurade sauce vierge et riz</i>	18,50 €

## BURGERS

CONSULTEZ L'ARDOISE

Découvrez notre sélection de desserts au verso

## DESSERTS

<b>MOCHI (2 pièces)</b> <i>Dessert Japonais composé d'un coeur savoureux entouré d'une pâte de riz</i>	5,00 €
<b>GLACE JAPONAISE KAKIGORI</b> <i>Fins copeaux de glace, coulis de fruit, lait concentré, sirop vanille et fruits frais</i>	6,00 €
<b>MACARON SAKURA</b> <i>Fruits frais, crème de mascarpone</i>	6,00 €
<b>FONDANT CHOCOLAT</b> <i>Gâteau au chocolat aromatisé à la mandarine au coeur fondant, boule de glace</i>	5,00 €
<b>GLACE A L'ITALIENNE</b>	3,00 €
<b>BOULES DE GLACE (2 boules)</b>	3,00 €
<b>DESSERT DU CHEF</b> <i>Consulter l'ardoise</i>	



**SAKURA**

Hôtel - Restaurant - Bar

## CARTE DU RESTAURANT

Le SAKURA

319 Grand Rue  
38510 Morestel

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux



@Le Sakura



@Lesakurahotel



@Lesakurahotel

Prix nets TTC service inclus

## MENU TEISHOKU MIDI

Salade Fraîcheur & Bol de Soupe Miso

16 €

Plat \* ou Plateau du Chef \* ou Poke Bowl\*

1 Mochi

\*choix du menu

## MENU INARI SOIR

35 €

Mise en Bouche

Entrée au Choix

Plateau du Chef \* ou Plat au choix

Dessert

## POKE BOWLS MIDI UNIQUEMENT

Protéine, avocat, edamamé, carotte, choux rouge, bettrave, concombres, radis, mangue, sur riz vinaigré.

Protéine au choix :

VÉGÉTARIEN (FALAFFEL) * ✓	12,50 €
SAUMON GINGEMBRE *	13,50 €
POULET *	14,50 €
BOEUF SNAKÉ	16,50 €
SIGNATURE THON/SAUMON	16,50 €

## PLATEAUX DE SUSHIS

Plateaux de Sushis mix avec une variété de sushis, nigiris, californias etc...

12 pièces	13,50 €
24 pièces	26,50 €
36 pièces	39,50 €
48 pièces	52,50 €
60 pièces	66,50 €

Uniquement en menu :  
**PLATEAU DU CHEF \***  
10 pièces de sushis variées

RETROUVEZ NOS DÉLICIEUX PLATS À EMPORTER SUR NOTRE SITE :

[WWW.SAKURA.SHOP-AND-GO.FR](http://WWW.SAKURA.SHOP-AND-GO.FR)

## ENTRÉES

LÉGUMES GRILLÉS ✓ <i>Assiette de légumes d'été grillés sauce Teriyaki</i>	8,00 €
POULET KARAAGE (5 pièces)	8,00 €
TEMPURA DE CREVETTES (2 pièces) <i>Crevettes panées</i>	6,00 €
GYOZA LÉGUMES (5 pièces) ou ✓ GYOZA POULET LÉGUMES (5 pièces)	6,00 €
BROCHETTES POULET (2 pièces) BROCHETTES BOULETTES POULET (2 pièces) BROCHETTES BOEUF FROMAGE (2 pièces)	6,00 €

## PLATS CHAUDS

SOBA MASU <i>Saumon Label Rouge marinée au soja, nouilles sautées, oeuf mollet et légumes de saison</i>	16,50 €
YAKI UDON BIFU <i>Boeuf caramélisé à la sauce Teriyaki, nouilles sautées</i>	17,00 €
YAKI UDON VEGGIE * ✓ <i>Nouilles sautées, légumes poêlés</i>	12,50 €
YAKI UDON CREVETTE <i>Nouilles sautées, Crevettes snaké sauce Sweet Chili</i>	16,50 €
YAKI UDON SAUMON GINGEMBRE <i>Nouilles sautées, Dés de saumon marinés au gingembre snaké à la sauce Teriyaki</i>	16,50 €
TATAKI DE BOEUF <i>Fines tranches de boeuf snackées</i>	19,50 €
TATAKI DE THON <i>Fines tranches de Thon snackées enrobées de sésame, nouilles sautées</i>	19,50 €

## ACCOMPAGNEMENTS ✓

RIZ NATURE	3,00 €
RIZ VINAIGRÉ	3,50 €
CAVIAR D'AUBERGINE	4,00 €
SOUPE MISO	3,50 €
SALADE D'ALGUES WAKAMÉ	4,00 €
FRITES	3,50 €

## SPRING ROLLS (6 pièces)

AVOCAT FROMAGE FRAIS ✓ <i>Avocat, Fromage frais, Laitue</i>	5,50 €
LE VÉGÉTAL ✓ <i>Carotte, Roquette, Concombre, Radis mariné, Avocat, Laitue</i>	5,00 €
CREVETTE <i>Crevette, Avocat, Menthe, Coriandre, Laitue</i>	7,50 €
CRABE MENTHE <i>Chair de Crabe, Avocat, Mayonnaise, Laitue, Menthe</i>	8,00 €

## CALIFORNIA ROLLS (6 pièces)

VEGGIE LOVERS ✓ <i>Radis mariné, Concombre, Avocat, Carotte, Roquette</i>	5,50 €
AVOCAT FROMAGE FRAIS ✓	5,50 €
SAUMON AVOCAT	6,50 €
SAUMON FROMAGE FRAIS	6,00 €
THON AVOCAT	7,00 €
THON CUIT AVOCAT	7,00 €
POULET KATSU <i>Poulet frit, Carotte, Mayonnaise, Sésame</i>	6,50 €
TEMPURA CREVETTE <i>Crevette tempura, Avocat, Mayonnaise, Sésame Wasabi</i>	7,00 €
CRABE <i>Chair de Crabe, Avocat, Mayonnaise</i>	8,00 €

## ROLLS SIGNATURES (8 pièces)

JAPON POP <i>À l'intérieur : Avocat, sauce mayonnaise Dessus : Saumon snacké, Sauce Teriyaki, Tortilla Chips, Ciboulette</i>	10,50 €
TIGRE BLANC <i>À l'intérieur : Avocat, Concombre, Fromage Frais Dessus : Thon snacké, Sauce Tonkatsu</i>	12,00 €
TAUREAU FURIEUX <i>À l'intérieur : Radis Jaune, Avocat, Mayonnaise Dessus : Boeuf snacké, Sauce Teriyaki, Oignons frits</i>	11,00 €
MER DU JAPON <i>À l'intérieur : Crevette Tempura Dessus : Avocat, Sauce Teriyaki, Oignons Frits, Mayonnaise</i>	11,50 €
DRAGON ROUGE ✓ <i>Concombre, Avocat, Fromage Frais, Poivron Rouge, Omelette, Ciboulette</i>	9,50 €

## MAKIS (6 pièces)

CONCOMBRE ✓	4,00 €
FROMAGE FRAIS	
AVOCAT ✓	4,00 €
SAUMON	5,50 €
SAUMON	6,50 €
FROMAGE FRAIS	
AVOCAT CREVETTE	5,50 €
THON	6,00 €
CREVETTE TEMPURA	6,00 €

## NIGIRIS (2 pièces)

SAUMON	3,00 €
THON	4,00 €
DAURADE	4,00 €
CREVETTE	4,00 €
BOEUF TERIYAKI	4,50 €

## SASHIMIS

	5 pièces	10 pièces
SAUMON	6,50 €	11,00 €
THON	6,90 €	11,50 €

Nos sushis sont confectionnés minute, à la main, avec des produits frais de grande qualité. Ils vous sont servis au fur et à mesure de leur préparation sous forme de tapas. Suivant la tradition japonaise, les mets sont disposés au milieu de la table pour être partagés. Nous utilisons du saumon label rouge uniquement, le saumon norvégien est interdit dans notre établissement.

[www.lesakura.fr](http://www.lesakura.fr)