MENUS FUSION FRENCHY

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	23 €	ENTRÉE + PLAT + DESSERT	28 €

ENTRÉES

	En Entrée	En Plat
SALADE CAESAR *Sucrine, blancs de poulet, poitrine fumée, parmesan, tomates cerise, sauce Caesar, croûton de pain*	9,50 €	14,50 €
SALADE DE GAMBAS *Salade mélangée, Gambas, Avocats*	12,50 €	16,50 €
SALADE VEGGIE *Salade mélangée, Avocats, Maïs et Concombre*	6,50 €	12,50 €

PLATS

BAVETTE DE BOEUF — 16,50 €
Boeuf français 250 g, sauce douce wasabi, Frites

PAVÉ DE SAUMON — 16,50 €
Saumon Label Rouge finement snackée et caramélisée aux saveurs d'orient, légumes poêlé et riz

GAMBAS GRILLÉES *(3 pièces)* — 19,50 €
Gambas grillées, riz pilaf

CURRY VERT DE CREVETTES — 16,50 €
Crevettes sauce au Curry vert, riz nature

DESSERTS

MOCHI *(2 pièces)* — 5,00 €
Dessert Japonais composé d'un coeur savoureux entouré d'une pâte de riz

MACARON SAKURA — 6,00 €
Fruits frais, crème de mascarpone

FONDANT CHOCOLAT — 5,00 €
Gâteau au chocolat aromatisé à la mandarine au coeur fondant, boule de glace

BOULES DE GLACE *(2 boules)* — 3,00 €

Découvrez notre sélection de desserts au verso

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux

@Le Sakura — @Lesakurahotel — @Lesakurahotel

SAKURA

Hôtel - Restaurant - Bar

CARTE DU RESTAURANT

Le SAKURA
319 Grand Rue
38510 Morestel

MENU TEISHOKU MIDI

16 €

Salade Fraîcheur & Bol de Soupe Miso

-

Yaki Udon Veggie ou Plateau de Sushi 12pcs

-

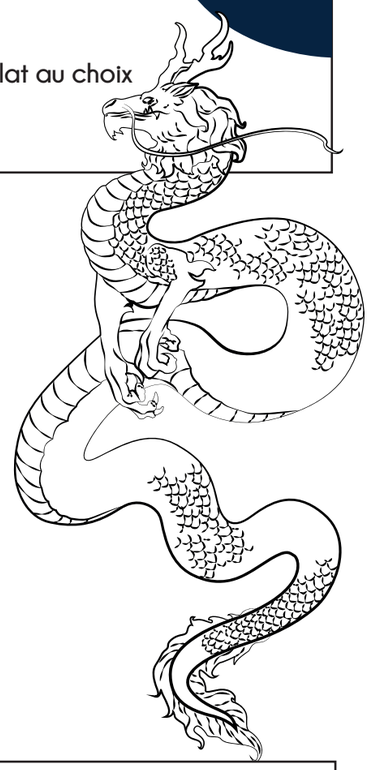
1 Mochi

*choix du menu

MENU INARI SOIR

28 €

Mise en Bouche
Entrée au Choix
Plateau de Sushis 12 pcs ou Plat au choix
Dessert



CHIRASHIS MIDI uniquement

Bol de riz vinaigré avec garniture froide : poisson, omelette Japonais, avocat, carottes, radis jaune, chou rouge

CHIRACHI SAUMON	16,50 €
CHIRACHI THON	18,50 €
CHIRACHI SAKURA (Thon, Saumon ,Crevette)	23,00 €

RETROUVEZ NOS DÉLICIEUX PLATS À EMPORTER SUR NOTRE SITE :

WWW.SAKURA.SHOP-AND-GO.FR

ENTRÉE

POULET KARAAGE *(5 pièces)*	8,00 €
TEMPURA DE CREVETTES *(2 pièces)* *Crevettes panées*	6,00 €
GYOZA LÉGUMES *(5 pièces)* ou GYOZA POULET LÉGUMES *(5 pièces)*	6,00 €
BROCHETTES POULET *(2 pièces)* BROCHETTES BOEUF FROMAGE *(2 pièces)*	6,00 €

PLATS CHAUDS

YAKI UDON BIFU *Boeuf caramélisé à la sauce Teriyaki, nouilles sautées*	17,00 €
YAKI UDON VEGGIE *Nouilles sautées, légumes poêlés*	12,50 €
YAKI UDON CREVETTE *Nouilles sautées, Crevettes snaké sauce Sweet Chili*	16,50 €
YAKI UDON SAUMON GINGEMBRE *Nouilles sautées, Dés de saumon marinés au gingembre snacké à la sauce Teriyaki*	16,50 €
TATAKI DE BOEUF (Sup 3€) *Fines tranches de boeuf snackées*	23,50 €
TATAKI DE THON (Sup 3€) *Fines tranches de Thon snackées enrobées de sésame, nouilles sautées*	23,50 €

PLATEAUX DE SUSHIS

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

12 pièces*	13,50 €
24 pièces	26,50 €
48 pièces	52,50 €
60 pièces	67,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ NATURE	3,00 €
RIZ VINAIGRÉ	3,50 €
SOUPE MISO	3,50 €
SALADE D'ALGUES WAKAMÉ	4,90 €
FRITES	3,50 €

Prix nets TTC service compris

-18 PAS D'ALCOOL · CB carte bleue · Ticket Restaurant

SPRING ROLLS *(6 pièces)*

AVOCAT FROMAGE FRAIS *Avocat, Fromage frais, Laitue*	5,50 €
CRABE MENTHE *Chair de Crabe, Avocat, Mayonaise, Laitue, Menthe*	8,00 €

CALIFORNIA ROLLS *(6 pièces)*

AVOCAT FROMAGE FRAIS	5,50 €
SAUMON AVOCAT	6,50 €
SAUMON FROMAGE FRAIS	6,00 €
THON AVOCAT	7,00 €
POULET KATSU *Poulet frit, Carotte, Mayonaise, Sésame*	6,50 €
TEMPURA CREVETTE *Crevette tempura, Avocat, Mayonaise, Sésame Wasabi*	7,00 €

ROLLS SIGNATURES *(8 pièces)*

JAPON POP *A l'intérieur : Avocat, sauce mayonaise* *Dessus : Saumon snacké, Sauce Teriyaki, Tortilla Chips, Ciboulette*	11,50 €
MER DU JAPON *A l'intérieur : Crevette Tempura* *Dessus : Avocat, Sauce Teriyaki, Oignons Frits, Mayonnaise*	11,50 €

MAKIS *(6 pièces)*

CONCOMBRE	
FROMAGE FRAIS	4,00 €
SAUMON	6,50 €
SAUMON FROMAGE FRAIS	6,50 €
THON	6,00 €

NIGIRIS *(2 pièces)*

SAUMON	3,00 €
THON	4,00 €
CREVETTE	4,00 €

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