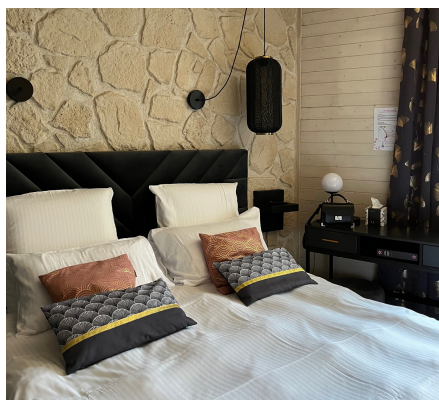
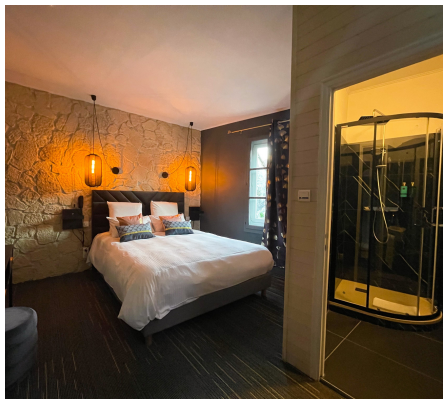


Hôtel de charme ***
entièrement rénové en 2021.



Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux



@Le Sakura



@Lesakurahotel



@Lesakurahotel

WWW.LESAKURA.FR



Le Sakura
CARTE DU RESTAURANT



MENU DU JOUR 19 €
UNIQUEMENT LE MIDI
DU MARDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23 €

MENU ENFANT 9 €

STEAK HACHÉ FRITES
OU
POULET
NOUILLES SAUTÉES
2 BOULES DE GLACE

NOS BOISSONS

ENTRÉES

SALADE CÉSAR	13 €
Sucrine, blancs de poulet, poitrine fumée, parmesan, tomates cerises, sauce César, croûtons	
SALADE DE CREVETTES & AVOCAT	13 €
LA BURATTA	11 €
Accompagnée de son coulis de tomate au pesto	
CARPACCIO DE BOEUF	12 €
Câpre, huile d'olive, parmigiano reggiano	
TRUITE DE L'ISÈRE	14 €
A la scandinave, zeste d'orange et aneth fraîche	
TATAKI DE THON	15 €
Fines tranches de Thon snackées enrobées de sésame	
CRÈME DE PETITS POIS & SAINT-JACQUES	14 €

SUSHIS SIGNATURE

MER DU JAPON SIGNATURE	16 €
Riz, Crevettes Tempura Dessus : Avocat, Sauce Teriyaki, Oignons Frits, Mayonnaise	
JAPON POP SIGNATURE	16 €
Riz, Avocat, sauce mayonnaise Dessus : Saumon snacké, Sauce Teriyaki, Tortilla chips, Ciboulette	

PLATEAUX DE SUSHIS

12 pièces	13.50 €
24 pièces	26.50 €
36 pièces	39.50 €

TAPAS

TEMPURA CREVETTES (5 pièces)	8 €
POULET KARAAGE (5 pièces)	8 €
GYOZA (5 pièces)	6 €
PLATEAU MIX (15 pièces)	20 €

PLATS

MAGRET DE CANARD*	24 €
CÔTELETTE D'AGNEAU*	24 €
FAUX-FILET*	19 €
TARTARE DE BOEUF	19 €
ENTRECÔTE*	23 €
TATAKI DE BOEUF*	23 €
Fines tranches de bœuf snackées	
FILET DE BOEUF ROSSINI*	32 €
QUENELLE DE BROCHET*	22 €
Servie avec sa bisque de homard	
TARTARE DE POISSON*	22 €
Selon arrivage	
GAMBAS GRILLÉES*	24 €
YAKI UDON BIFU	23 €
Bœuf caramélisé à la sauce Teriyaki, nouilles sautées	
YAKI UDON VEGGIE	19 €
Nouilles sautées, légumes poêlés	

*Accompagnements au choix : nouilles sautées, frites Belges, gratin dauphinois, légumes

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT	
TARTE DU MOMENT	
MACARON SAKURA	
Fruits frais, crème de mascarpone	
MOCHI (2 pièces)	

NOS VINS AU VERRE

	12cl
Notre vin de la région	6 €
Nos vins découvertes	8 €

NOS VINS BLANCS

	75cl
Viognier Ardèche	28 €
Bourgogne Côte D'Or	35 €
Saint Véran Domaine Paradis	38 €
Gewurztraminer Louis Max	36 €
Condrieu Guigal	70 €
Pouilly Fumé	32 €

NOS VINS ROUGES

	75cl
AOC Côtes du Rhône	24 €
Saint Joseph Côtes Diane	38 €
Cornas Champelrose	70 €
Pic Saint Loup Tour du Roc	40 €
Monthelie	45 €
Morgon La Croix Gaillard	30 €
Puisseguin St Emilion Les Margelles	32 €
Côtes Rotie Vernay	75 €

NOS VINS ROSÉS

	75cl
M de Minuty	42 €
Château du Rouët	28 €

NOS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

	75cl
Noël Martin	35 €
Voirin Jumel - grand cru	70 €

APÉRITIF

Apéritif maison	8 €
Whisky 4cl	5 €
Old Whisky 4cl	10 €
Vodka 4cl	5 €
Rhum 4cl	5 €
Martini 6cl	4 €
Ricard 4cl	4 €
Gin Gordon's	5 €

NOS COKTAILS

Chandon Spritz Garden	8 €
Cosmo	8 €

NOS BIERES

	25cl	50cl
Tigre Bock blonde	4 €	7 €
Tigre Bock IPA	4 €	7 €
Bière du moment	4 €	7 €

NOS SOFTS

Coca-cola	4 €
Ice Tea	4 €
Schweppes	4 €
Limonade	4 €
Jus de fruit	4 €
• pomme, ananas, fruits rouges, tomate, orange	
Sirop	2 €

CAFÉ 2 €

THÉ/INFUSION 3 €

EVIAN/BADOIT 4 €

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

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.

Retrouvez nos délicieux plats à l'emporter sur notre site :

WWW.SAKURA.SHOP-AND-GO.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix TTC et service compris

