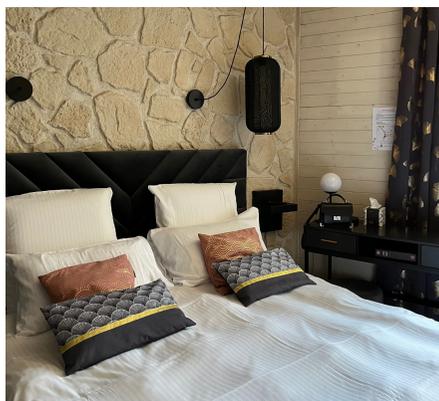


Hôtel de charme ***
entièrement rénové en 2021.



Le Sakura

CARTE DU RESTAURANT



Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux



@Le Sakura @Lesakurahotel @Lesakurahotel

WWW.LESAKURA.FR

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 7 €

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 COCKTAILS

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

