

## MENU ENFANT 12 €

STEAK HACHÉ FRITES OU POULET NOUILLES SAUTÉES  
2 BOULES DE GLACE

## POKE-BOWL SAUMON 14 € POKE-BOWL POULET

### Plateau Sushi 12 pièces 13.50 €

2 Nigiris, 4 California, 4 Makis, 2 Sashimi

### Plateau Sushi 24 pièces 26.50 €

4 Nigiris, 8 California, 8 Makis, 4 Sashimi

### Plateau Sushi 36 pièces 39.50 €

6 Nigiris, 12 California, 12 Makis, 6 Sashimi

### Plateau Sushi 48 pièces 51.50 €

8 Nigiris, 16 California, 16 Makis, 8 Sashimi

### SUSHI SIGNATURE JAPON POP 16 €

Riz, Avocat, sauce mayonnaise  
Dessus : Saumon snacké, Sauce Teriyaki, Tortilla  
chips, Ciboulette

## ENTRÉES À LA CARTE

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD 12 €

### SALADE SAVOYARDE 13 €

Jambon cru et toast au reblochon

### VELOUTÉ DE SAISON ET SON OEUF PARFAIT 12 €

### OEUF EN MEURETTE 12 €

## PLATS À LA CARTE

### BURGER SAVOYARD 18 €

Steak haché de boeuf sauce barbecue, lard,  
reblochon

### GRENOUILLES EN PERSILLADE 10 pièces 26 €

### ENTRECÔTE BEURRE MAITRE D'HOTEL\* 24 €

### MAGRET DE CANARD\* 24 €

### PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE 19 €

### TATAKI DE BOEUF 21 €

avec nouilles sautées

### TATAKI DE THON 21 €

avec nouilles sautées

### YAKI UDON BIFU 22 €

Bœuf caramélisé à la sauce Teriyaki, nouilles sautées

### YAKI UDON CREVETTES 22 €

Nouilles sautées, légumes poêlés, crevettes marinées

### YAKI UDON VEGGIE 18 €

Nouilles sautées, légumes poêlés

## MENU DU DÉJEUNER

UNIQUÈMENT LE MIDI EN SEMAINE

### ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 21 €

VOIR ARDOISE

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25 €

## À PARTAGER

### PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE 18 €

### PLATEAU DÉLICES ASIATIQUES 20 €

20 pièces exotiques (nems, samoussa,  
crevettes tempura, accras...)

### SUSHI SIGNATURE DRAGON CRISPY 16 €

Riz, Avocat, tempura de crevettes, sauce teriyaki,  
concombre

### SUSHI SIGNATURE MER DU JAPON 16 €

Riz, Crevettes Tempura  
Dessus : Avocat, Sauce Teriyaki, Oignons Frits,  
Mayonnaise

## MENU GRENOUILLES À VOLONTÉ 42 €

### TERRINE PROVENÇALE

### GRENOUILLES À VOLONTÉ & GRATIN DAUPHINOIS OU FRITES

### DESSERT AU CHOIX

## FROMAGE & DESSERT

### DEMI SAINT MARCELIN 5 €

### ASSIETTE DE FROMAGE 8 €

### MOUSSE AU CHOCOLAT 7 €

### BRIOCHE PERDUE CRÈME CARAMEL 8 €

### CRÈME BRULÉE 7 €

### CAFÉ GOURMAND 8 €

### DIGESTIF GOURMAND 12 €

# VINS & BOISSONS

## CARTE DES VINS

### NOS VINS AU VERRE 12cl

Viognier, Chardonnay	5 €
Côtes de Gascogne blanc	6 €
AOC Côtes du Rhône rouge	6 €
Crozes Hermitage rouge	8 €

### NOS VINS BLANCS 75cl

Viognier Ardèche	28 €
Bourgogne Côte D'Or	29 €
Saint Véran Domaine Paradis	32 €
Pouilly Fumé	32 €
Tariquet Premières Grives	30 €

### NOS VINS ROUGES 75cl

AOC Côtes du Rhône	24 €
Crozes Hermitage - Cave de Tain	35 €
Saint Joseph Côtes Diane	38 €
Pic Saint Loup Tour du Roc	35 €
Monthelie	29 €
Morgon La Croix Gaillard	32 €
Puisseguin St Emilion Les Margelles	29 €

### NOS VINS ROSÉS 75cl

M de Minuty	35 €
Château du Rouët	24 €

### NOS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE 75cl

Méthode traditionnelle Noel Martin	30 €
Veuve Clicquot	70 €

## BOISSONS

### APÉRITIFS

Apéritif maison	8 €
Whisky 4cl clan Campbell	5€
Togouchi ( whisky japonais)	8€
<b>Sakurao ( gin japonais)</b>	5€
Rhum 4cl	5 €
Martini 6cl	4 €
Ricard 4cl	4 €
Gin Gordon's	5 €

### NOS COCKTAILS

Chandon Spritz Garden	8 €
Cosmo margarita	8 €
	7 €

### NOS BIERES

	25cl	50cl
Tigre Bock blonde	4 €	7 €
Tigre Bock IPA	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 €

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

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

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

Prix TTC et service compris

