

PLUS TRADI' QUE SUSHI? LE SAKURA A PENSÉ À VOUS!

MENUS BRASSERIE LYONNAISE

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

23 €

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

28 €

ENTRÉES

	En Entrée	En Plat
SALADE CAESAR <i>Sucrine, blancs de poulet, poitrine fumée, parmesan, tomates cerise, sauce Caesar, croûton de pain</i>	9,50 €	14,50 €
TARTARE DE TRUITE <i>Truite de St-Chef coupé au couteau, échalotte, Câpres, ciboulette, accompagné d'une mayonnaise au wasabi</i>	10,50 €	16,50 €
OEUF EN MEURETTE <i>Oeuf poché, sauce au vin rouge, champignon, lardons, toast</i>	8,50 €	
CROUSTILLANT DE TÊTE DE VEAU <i>Tête de veau revisitée, roulée et frite dans une feuille de brique</i>	11,50 €	
SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS <i>Saucisson brioché Maison Bobosse avec des éclats de pistache, accompagné d'une salade</i>	9,50 €	

PLATS

TARTARE DE BOEUF <i>Boeuf français coupé au couteau, dés d'avocats, cornichons, assaisonné à la sauce soja citronné. Accompagné d'une salade mélangée et de frites</i>	16,50 €
BAVETTE DE BOEUF <i>Boeuf français 250 g, sauce douce wasabi, salade mélangée et frites</i>	15,50 €
PAVÉ DE TRUITE <i>Truite de Saint-Chef finement snackée et caramélisée aux saveurs d'orient, légumes poêlé et riz</i>	16,50 €
ROGNONS DE VEAU <i>Sauce Marchand de Vin, champignons poêlés et frites</i>	19,50 €
QUENELLE DE BROCHET <i>Quenelle Maison Bobosse, sauce Nantua maison et riz</i>	16,50 €

DESSERTS

MOCHI (2 pièces) <i>Dessert Japonais composé d'un coeur savoureux entouré d'une pâte de riz</i>	5,00 €
GLACE JAPONAISE KAKIGORI <i>Fins copeaux de glace, coulis de fruit, lait concentré, sirop vanille et fruits frais</i>	6,00 €
MACARON SAKURA <i>Fruits frais, crème de mascarpone</i>	6,00 €
FONDANT CHOCOLAT <i>Gâteau au chocolat aromatisé à la mandarine au coeur fondant, boule de glace</i>	5,00 €
TARTE AUX AGRUMES <i>Tarte au citron et yuzu meringuée, boule de glace</i>	6,00 €
PALETTE MORESTELLOISE <i>Dacquoise, ganache montée citron vert, gelée de mangue Une célébration de la Cité des Peintres de Morestel à travers ce délicieux dessert</i>	8,50 €



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

Découvrez notre sélection de desserts au verso

Prix nets TTC service inclus

MENU TEISHOKU MIDI

Salade Fraîcheur & Bol de Soupe Miso

16 €

Plat * ou Plateau de Sushi * ou Poke Bowl*

1 Mochi

*choix du menu

MENU INARI SOIR

35 €

Mise en Bouche

Entrée au Choix

Plateau de Sushis* ou Plat au choix

Pré-dessert

Dessert

*choix du menu

POKE BOWLS MIDI UNIQUEMENT

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

Protéine au choix :

VÉGÉTARIEN (FALAFFEL) * ✓	12,50 €
SAUMON GINGEMBRE *	13,50 €
POULET	15,50 €
BOEUF SNAKÉ	16,50 €
SIGNATURE THON/SAUMON	16,50 €

PLATEAUX DE SUSHIS

Plateaux de Sushis mix avec une variété de sushis, nigiris, californie 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

California Mix *

3 Saumon Avocat, 3 Thon Avocat, 3 Concombre Fromage Frais

RETROUVEZ NOS DÉLICIEUX PLATS À EMPORTER SUR NOTRE SITE :

WWW.SAKURA.SHOP-AND-GO.FR

ENTRÉES

KAKUKO ✓ Aubergine rôtie, Gingembre, Cébette	8,00 €
POULET TONKATSU Poulet frit à la japonaise, Sauce Tonkatsu, salade	8,00 €
TEMPURA Fritures variées (Crevettes, Poisson, Légumes)	9,00 €
GYOZA LÉGUMES (5 pièces) ou ✓ GYOZA POULET LÉGUMES (5 pièces) Raviolis Japonais Snackés	6,00 €
BROCHETTES POULET (2 pièces) BROCHETTES BOEUF FROMAGE (2 pièces)	6,00 €

PLATS CHAUDS

KATSUDON * Filé de porc pané et riz	13,50 €
SOBA MASU Truite de Saint Chef marinée au soja, nouilles soba, oeuf dur et légumes de saison	16,00 €
YAKI UDON BIFU Boeuf caramélisé à la mode Teriyaki, nouilles Soba	17,00 €
YAKI UDON VEGGIE * ✓ Nouilles Soba, légumes mijotés	12,50 €
TATAKI DE BOEUF Fines tranche de boeuf snacké, nouilles Soba	19,50 €
TATAKI DE THON Fines tranche de Thon snacké enrobé de sésame, nouilles Soba	19,50 €

ACCOMPAGNEMENTS ✓

RIZ NATURE	3,00 €
RIZ VINAIGRÉ	3,50 €
NOUILLES SAUTÉES	6,00 €
SOUPE MISO	3,50 €
SALADE MÉLANGÉE	3,50 €
SALADE D'ALGUES WAKAMÉ	3,50 €

MAKIS (6 pièces)

CONCOMBRE	4,00 €
FROMAGE FRAIS ✓	4,00 €
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 €
THON TARTARE	4,50 €
DAURADE	4,00 €
CREVETTE	4,00 €
BOEUF TERIYAKI	4,50 €
GUNKAN DAURADE	6,00 €
MANGUE	

CALIFORNIA ROLLS (6 pièces)

VEGGIE LOVERS ✓ Bettrave, Concombre, Avocat, Carotte, Roquette, Olive	5,50 €
CLASSIQUE SAUMON Saumon, Avocat, Sésame	6,50 €
SAUMON FROMAGE FRAIS	6,00 €
THON AVOCAT	7,00 €
THON CUIT AVOCAT	7,00 €
POULET KATSU Poulet frit, Carotte, Mayonnaise, Sésame	6,50 €
TEMPURA CREVETTE Crevette tempura, Avocat, Mayonnaise, Sésame Wasabi	7,00 €
CRABE Chair de Crabe, Avocat, Mayonnaise, Oeufs de Lump	8,00 €

ROLLS SIGNATURES (6 pièces)

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

SPRING ROLLS (6 pièces)

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

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.