

## CARTE DU RESTAURANT

### CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS

## LE JAPON ●

### TAPAS À PARTAGER

#### PLATEAU DÉLICES ASIATIQUES

20 pièces exotiques (nems, samoussas, crevettes tempura)

20€

### PLATEAU DE SUSHI

#### Plateau Sushi 12 pièces

2 Nigiris, 4 California, 4 Makis, 2 Sashimi

13.50€

#### Plateau Sushi 24 pièces

4 Nigiris, 8 California, 8 Makis, 4 Sashimi

26.50€

#### Plateau Sushi 36 pièces

6 Nigiris, 12 California, 12 Makis, 6 Sashimi

39.50€

#### Plateau Sushi 48 pièces

8 Nigiris, 16 California, 16 Makis, 8 Sashimi

51.50€

#### SUSHI SIGNATURE MER DU JAPON 18€

Riz, Crevettes Tempura

Dessus : Avocat, Sauce Teriyaki,

Oignons Frits, Mayonnaise

#### SUSHI SIGNATURE JAPON POP 18€

Riz, Avocat, sauce mayonnaise

Dessus : Saumon snacké, Sauce

Teriyaki, Tortilla chips, Ciboulette

#### SUSHI SIGNATURE DRAGON CRISPY 18€

Riz, Avocat, tempura de crevettes,

sauce teriyaki, concombre

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

Prix TTC et service compris



## LA BRASSERIE

### LES ENTRÉES

#### FOIE GRAS MI-CUIT AU POMMES

15€

#### OEUF PARFAIT MOUSSELINE PANAIS LARD CROUSTILLANT, CHIPS DE LEGUME

9€

#### VELOUTÉ DE SAISON GRAND-MERE

8€

#### GRAVELAX DE SAUMON AUX AGRUMES

9€

### LES PLATS

#### MAGRET DE CANARD LAQUÉ À L'ORANGE MOUSSELINE DE PATATE DOUCES

23€

#### DEMI MAGRET À L'IDENTIQUE

18€

#### PIÈCE DU BOUCHER

PURÉE GRAND MÈRE ET PETITS LÉGUMES

19€

#### SAUTÉ DE VEAU À LA MARENGO

PURÉE GRAND-MÈRE ET PETITES LÉGUMES

18€

#### DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CHORIZO PURÉE DE PANAIS ET PETITS LÉGUMES

24€

### 18€ FROMAGES & DESSERTS

#### ASSIETTE DE FROMAGES

7€

#### FAISSELLE

6€

#### GROSSE PROFITEROLE CRAQUELIN

10€

#### BABA AU RHUM

GLACE RHUM RAISIN

8€

#### CREME BRULEE A L'ORANGE

7€

#### FONDANT AU CHOCOLAT (10 MIN D'ATTENTE)

10€

#### CAFÉ GOURMAND

10€

# VINS & BOISSONS

## CARTE DES VINS

### NOS VINS AU VERRE 12cl

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Viognier ou Chardonnay, blanc | 6 € |
| Côtes de Gascogne, blanc      | 8 € |
| Côtes du Rhône, rouge         | 6 € |
| Crozes Hermitage, rouge       | 8 € |
| Saint Joseph, rouge           | 8 € |

### NOS VINS BLANCS 75cl

|                     |      |
|---------------------|------|
| Tariquet, Classic   | 25€  |
| Viognier Ardèche    | 29 € |
| Bourgogne Côte D'Or | 32 € |
| Saint Véran         | 35€  |
| Pouilly Fumé        | 35 € |
| Gewurztraminer      | 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          | 32 € |
| Monthelie                           | 45 € |
| Morgon La Croix Gaillard            | 32 € |
| Puisseguin St Emilion Les Margelles | 29 € |

### NOS VINS ROSÉS 75cl

|                  |      |
|------------------|------|
| M de Minuty      | 35€  |
| Château du Rouët | 28 € |

### NOS PÉTILLANTS & CHAMPAGNE 75cl

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Méthode traditionnelle Noel Martin | 30 € |
| Veuve Clicquot                     | 70 € |

## BOISSONS

### APÉRITIFS

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

### NOS COKTAILS

|               |     |
|---------------|-----|
| Aperol Spritz | 8 € |
| Cosmopolitan  | 8 € |
| Margarita     | 7 € |

### NOS BIERES

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

### NOS SOFTS

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

|              |      |     |
|--------------|------|-----|
| EVIAN/BADOIT | 50cl | 1 L |
|              | 4 €  | 7 € |
|              | 4 €  | 7 € |

|             |     |
|-------------|-----|
| CAFÉ LESTRA | 2 € |
|-------------|-----|

|                     |     |
|---------------------|-----|
| THÉ/INFUSION LESTRA | 3 € |
|---------------------|-----|