




# LA CARTE

SUSHI - BENTO - PLATEAUX



Les Sushis by les Caves Gourmandes est la combinaison de trois ingrédients principaux : la cuisine japonaise, des produits frais et locaux, et une sélection de vins particulièrement soignée. Tous nos plats sont faits maison à partir d'une sélection de poissons frais et nous proposons des bières et jus de fruits artisanaux. La sélection de vins est assurée par Les Caves Gourmandes.

Nous vous souhaitons une bonne découverte de notre carte, élaborée en collaboration avec le chef étoilé Matthieu de Lauzun.

# Sushi

Maki .....	4
California Rolls .....	4
Spring Rolls .....	5
Sashimi .....	5
Nigiri .....	6
Tartares Marinés .....	6
Chirashi .....	6
Tataki .....	7
Yakitori Maison .....	7
Salade repas .....	7
Accompagnements .....	7
Bento .....	8
Plateaux .....	8-10
Boissons .....	11



## maki

6 pièces

*Supplément cheese* 0€50

*Supplément Spicy* 0€50

Saumon	4€50
Thon	5€
Daurade royale	4€50
Bar	4€50
Peau de saumon grillée	3€50
Crevettes marinées	4€
Thon cuit maison	4€50
Carottes marinées	3€20
Avocat	3€90
Concombre	3€20



## california

# rolls

6 pièces

*Supplément cheese* 0€50

*Supplément Spicy* 0€50

Saumon/avocat	5€90
Thon/avocat	6€50
Daurade royale/avocat	5€90
Bar/avocat	5€90
Peau de saumon grillée/avocat	4€50
Crevettes marinées/avocat	5€50
Thon cuit maison/avocat	6€50
Végétarien/avocat	4€90
Saumon/concombre	5€40
Thon/concombre	6€
Daurade royale/concombre	5€40
Bar/concombre	5€40
Peau de saumon grillée/concombre	4€10
Crevettes marinées/concombre	5€
Thon cuit maison/concombre	6€
Végétarien/concombre	4€50



# spring rolls

6 pièces

*Supplément cheese* 0€50

*Supplément Spicy* 0€50

Saumon/avocat	5€90
Thon/avocat	6€50
Daurade royale/avocat	5€90
Bar/avocat	5€90
Peau de saumon grillée/avocat	4€90
Crevettes marinées/avocat	5€50
Thon cuit maison/avocat	5€50
Végétarien/avocat	4€50
Saumon/concombre	5€40
Thon/concombre	6€
Daurade royale/concombre	5€40
Bar/concombre	5€40
Peau de saumon grillée/concombre	4€10
Crevettes marinées/concombre	5€
Thon cuit maison/concombre	5€
Végétarien/concombre	4€50



# sashimi

6 pièces

Saumon	6€
Thon	6€50
Daurade royale	6€
Bar	6€
Crevettes marinées	5€50
Saint-Jacques	7€



## nigiri

2 pièces

*Supplément cheese* 0€50

*Supplément Spicy* 0€50

Saumon	2€50
Thon	3€
Daurade royale	2€50
Bar	2€50
Crevettes marinées	3€
Saint-Jacques	3€50
Peau de saumon grillée	2€50



## tartares marinés

Saumon	14€20
Thon	15€40
Bar et Daurade royale	14€20



## chirashi

*Supplément avocat* : 1€

Saumon	13€50
Thon	14€50
Daurade Royale et Bar	13€50



# tataki

6 pièces

Saumon	6€40
Thon	6€90
Daurade Royale et Bar	6€40



# yakitori maison

2 pièces

Saumon aux graines de sésame au wasabi	5€90
Thon aux graines de sésame au wasabi	6€50
Crevettes marinées au gingembre frais	6€20
Saint-Jacques au zeste de citron vert	7€
Poulet aux cacahuètes	5€90

# salade repas

Salade Thaï	8€90
Salade Thaï et sashimi saumon	12€50
Salade Thaï et sashimi thon	13€
Salade Thaï et yakitori poulet aux cacahuètes	12€30

# accompagnements

Soupe Miso classique	2€50	Chou mariné	2€90
Soupe Miso au zeste de citron vert et gingembre rapé	3€	Riz vinaigré	2€90
Soupe Miso au Shiitaké et Yuzu	3€	Riz nature	2€50

# bento midi

1

11€90

3 maki saumon  
3 maki daurade royale  
6 california rolls végétariens  
riz, chou mariné et salade thaï

2

12€40

2 nigiri saumon  
2 nigiri thon  
2 nigiri peau de saumon grillée  
6 maki thon cuit maison  
riz, chou mariné et salade thaï

3

12€20

1 yakitori saumon  
sésame au wasabi  
1 yakitori thon  
sésame au wasabi  
1 yakitori poulet  
cacahuètes grillées  
riz, chou mariné et salade thaï

## plateau nigiri

1 personne 16€

2 nigiri thon  
2 nigiri saumon  
2 nigiri peau de saumon grillée  
2 nigiri Daurade Royale  
2 nigiri Bar  
2 nigiri crevettes marinées

Accompagnements offerts :  
un chou mariné et une soupe au choix

## plateau sashimi

1 personne 18€20

3 sashimi thon  
3 sashimi saumon  
3 sashimi bar  
3 sashimi Daurade Royale  
3 sashimi crevettes marinées  
3 sashimi saint-jacques  
1 riz vinaigré

Accompagnements offerts :  
un chou mariné et une soupe au choix



# plateau yakitori

1 personne **16€70**

2 Saumon aux graines de sésame au wasabi

2 Thon aux graines de sésame au wasabi

2 yakitori poulet aux cacahuètes

1 riz vinaigré

Accompagnements offerts :  
un chou mariné et une soupe au choix

# plateau mixte

1 personne **15€**

2 nigiri peau de saumon grillée

2 nigiri saumon

3 maki saumon

3 maki thon

3 california végétarien

3 california saumon/avocat

Accompagnements offerts :  
un chou mariné et une soupe au choix

# plateau duo

2 personnes 31€

2 nigiri saumon  
2 nigiri thon  
6 maki peau de saumon grillée  
6 california saumon/avocat  
6 spring crevettes marinées  
4 sashimi Daurade Royale  
4 sashimi Bar  
Accompagnements offerts :  
2 choux marinés et 2 soupes au choix

# plateau quatuor

4 personnes 55€

4 nigiri saumon  
4 nigiri thon  
4 nigiri bar  
4 nigiri Daurade Royale  
4 maki crevettes marinées  
4 california saumon/avocat  
4 california thon/concombre  
4 spring végétarien  
4 spring crevettes marinées/concombre  
4 sashimi saumon  
4 sashimi thon  
4 sashimi bar  
4 sashimi Daurade Royale  
Accompagnements offerts :  
4 choux marinés et 4 soupes au choix

# boissons

eau evian 75cl 3€50

eau badoit 75cl 3€50

jus de fruits des vergers de Tau 25cl  
fraise, pêche/abricot, pomme, poire, tomate

3€

thés  
3€

## Japon

Hochija bio\*\*

thé vert torréfié, goût grillé, léger et faible en théine.

Genmaicha\*\*

thé vert mêlé à du maïs soufflé et du riz grillé, saveur maltée.

Sencha Makoto Makinohara bio\*\*

thé vert doux, légèrement herbacé, citronné et iodé.

## Inde

Darjeeling bio

thé noir au goût rond et légèrement corsé.

Citron bio\*\*

thé vert associé au citron et à la citronnelle.

## Chine

Lapsang Souchong\*\*

thé noir modérément fumé.

Earl Grey bio

thé noir parfumé délicatement à la bergamote.

Jasmin bio\*\*

thé vert aux notes florales de jasmin.

Rose bio\*\*

thé vert subtilement parfumé à la rose.

Menthe bio

thé vert agrémenté de menthe douce.

\*\* Thés sélectionnés par nos soins afin d'accompagner idéalement votre repas.



s u s h i - g i g n a c . c o m