

Asian Factory

Sushi bar & Asian kitchen



Mixs & Cocktails

Spritz Apérol 18cl 10.00€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Spritz 100% Proseco 18cl 12.00€
Apérol, Prosecco, orange

Spritz Champagne 18cl 14.00€
Apérol, champagne, orange

Spritz Saint Germain 18cl 12.00€
Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, orange

Mojito 25cl 10.00€
Rhum blanc, citron vert, sucre cassonade, menthe, eau gazeuse

Mojito Coco 25cl 10.00€
Rhum blanc, crème coco, sucre cassonade, menthe, eau gazeuse

Mai tai 25cl 10.00€
Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, sucre de canne, citron vert, orgeat

Pisco Sour 18cl 10.00€
Pisco, citron vert, blanc d'oeuf

Cuba libre 25cl 10.00€
Rhum blanc, coca, citron vert

Sex on the beach 25cl 10.00€
Vodka, crème pêche, ananas, cranberry juice

Piña Colada 25cl 10.00€
Rhum blanc, jus d'ananas, crème coco

Blue Coco 25cl  10.00€
Vodka, Red Bull White Edition Coco

Ti Punch 10cl 10.00€
Rhum blanc, sucre canne, citron vert

Bloody Mary 18cl 10.00€
Vodka, jus de tomate préparé

Gin & Tonic 18cl 10.00€
Gin, tonic, citron

Martini Royal 18cl 12.00€
Champagne, Martini blanc, citron vert, menthe fraîche

Tequila Sunrise 25cl 10.00€
Tequila, jus d'orange, grenadine

Caïpirinha 10cl 10.00€
Cachacà, citron vert, sucre cassonade

Kir Cassis 10cl 7.00€

Kir Champagne 10cl 12.00€

Americano 12cl 10.00€

Virgin cocktails

Virgin Mojito 25cl 9.00€
Citron vert, sucre cassonade, menthe, eau gazeuse

Virgin Piña Colada 25cl 9.00€
Jus d'ananas, crème coco

Virgin Mojito Cranberry 25cl 9.00€
Jus cranberry, citron vert, menthe, eau gazeuse

Virgin Sunrise 25cl 9.00€
Jus orange, ananas, grenadine

En attendant avec un verre

| | | | |
|---|-------|---|--------|
| ✓ Edamame fleur de sel <i>Soya beans</i> | 4,00€ | Nems au poulet (6 pièces) <i>Deep fried chicken spring rolls</i> | 12,00€ |
| ✓ Edamame parfumé à l'huile de truffe <i>Soya beans with truffle aroma</i> | 8,00€ | ✓ Guacamole d'avocat chimichurri (servi avec tacos) <i>Guacamole avocado, chimichurri (served with tacos)</i> | 15,00€ |
| ✓ Gyoza aux légumes (6 pièces) <i>Fried dumpling veggie japanese</i> | 9,00€ | Crevette tempura (6 pièces) <i>Prawn tempura</i> | 15,00€ |

Les entrées

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| Rouleau de printemps traditionnel poulet et crevette tempura <i>Fresh rice paper roll with chicken and tempura prawns</i> | 9.50€ | Thaï Salade aux gambas sauvages d'Argentine <i>Thaï salad with tiger prawns, crispy salad</i> | 21,00€ |
| Rouleau de printemps canard fumé et mangue <i>Fresh rice paper roll with smoked duck breast and mango</i> | 11,00€ | Tartare de saumon guacamole d'avocat, salade de choux <i>Coriandre, ciboulette, sauce soja, huile de sésame, sésame</i> <i>Salmon and avocado tartare</i> | 16,00€ |
| Rouleau de printemps saumon, avocat, cream cheese <i>Fresh rice paper roll with salmon, avocado and cream cheese, teriyaki sauce</i> | 12,00€ | Crispy Spring Roll (8 pièces) saumon / avocat / oignons frits <i>Fresh crispy spring roll salmon / avocado / fried onions</i> | 11,00€ |
| Foie gras poêlé, soja, ananas <i>Pan fried duck liver, with roasted pineapple</i> | 17,00€ | | |

Les soupes

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| Soupe Tom Yum poulet <i>Tom Yum Chicken Soup</i> | 14,00€ | Soupe Tom Yum crevette <i>Tom Yum Shrimp Soup</i> | 16,00€ |
|---|--------|--|--------|

Cuisine Nikkei, Cevice, Tiradito

Portée par le chef NOBU, la cuisine Nikkei s'impose comme le nouveau courant de la gastronomie mondiale, mêlant influences japonaises et péruviennes.

La Ceviceria à partager 55,00€

Tostada de saumon, ceviche de dorade, pétales de saumon sauce ponzu chipotle fume, tradito de thon
Assortment of ceviche

Tostada de ceviche de saumon 18,00€
ou thon, avocat épicés
Avocado Salmon Ceviche Tacos (2)

Ceviche de dorade et poutargue, 18,00€
leche du tigre 🌶️
Sea bream ceviche with leche del tigre and eggfish*

Ceviche du tigre 🌶️🌶️ 18,00€
Dorade, leche du tigre, curry vert
Sea bream, leche du tigre, green curry*

Ceviche de poulpe 20,00€
sauce Ponzu au cumin
*Cooked octopus, Ponzu, Cumin**

Sashimi façon ceviche 18,00€
10 sashimi Nikkei saumon et thon
Huile de sésame, sauce soja, cébettes, oignons frits
Sesame oil, soya sauce, fried onions, chives

Tataki de thon Albacore 19,00€
Sauce soja, huile d'olive à la truffe et salade
d'algue Wakame
Seared tuna tatatki, truffle olive oil, soja and
wakame seaweed

Pétales de saumon et thon, 18,00€
sauce Ponzu et chipotle fumé
Salmon and tuna petals, Ponzu sauce and
smoked chipotle

Tiradito de thon rouge Albacore 🌶️ 18,00€
Citron vert, lait de coco, poivrons, gingembre,
cébettes, piments, yuzu, miel
Tuna, coconut milk, ginger, spring onion,
pepper, chili, yuzu, honey

Trio Asian Factory, 22,00€
salade de choux
Rillettes de homard et avocat, tartare de
saumon guacamole, Tiradito de thon rouge
Crude trio of fish and seafood

* Le leche du tigre est une sauce péruvienne à base de citron vert, piment, oignons rouge, coriandre

Sushis Rolls Créations

Nos créations renouvellent l'esprit traditionnel des sushis, dans un esprit gourmand, festif et dans le partage.

| | |
|---|--------|
| 8 spring rolls rillettes de homard, avocat <i>Spring rolls lobster rillettes, avocado</i> | 18,00€ |
| 12 hot crispy spring roll, saumon, avocat, sauce teriyaki  <i>Oignons frits, coriandre, menthe, sauce teriaky, spicy mayo</i> <i>Fried onions, coriandre, mint, spicy teriyaki sauce and spicy mayo</i> | 16,00€ |
| 8 flocons foie gras, confiture d'oignons 5 épices <i>Oignons frits</i> <i>Foie gras, onion, jam, 5 spices</i> | 18,00€ |
| 8 spring rolls tempura de crevette, avocat, crème curry <i>Tempura, avocado, curry sauce</i> | 16,00€ |
| 8 spring rolls tacos, saumon, avocat, cheese, spicy mayo, jalapenos <i>Rice, tacos, avocado, cream cheese, teriyaki sauce, spicy mayo, jalapenos</i> | 14,00€ |
| 8 california Yuzu Vibes <i>Saumon, avocat, Yuzu et jalapenos</i> <i>Salmon, Yuzu, avocado, jalapenos</i> | 12,00€ |
| 8 flocon thon, crème de truffata, croustillant de Vitelotte <i>Rice, tuna, truffata cream, crispy vitelotte</i> | 16,00€ |

Nos Sushis

Dans le cadre d'une démarche responsable et de qualité, nous avons décidé de servir du saumon Label Rouge d'Écosse ou en provenance des Iles Féroé garantis sans OGM et sans antibiotique et du Thon Albacore qui ne vient pas de Méditerranée.

Pour commencer

| | |
|-----------------------|-------|
| Salade d'algue wakame | 6,00€ |
| Salade de chou | 5,00€ |
| Edamame | 4,00€ |
| Edamame truffe | 8,00€ |
| Bol de riz vinaigré | 3,00€ |

Nos formules

| | |
|---|--------|
| 24 pièces / pers | 22,50€ |
| <i>Sushi, maki, california, spring rolls, sashimi, salade de chou, riz vinaigré</i> | |
| 40 pièces omakase | 60,00€ |
| <i>Sélection gourmet à l'inspiration du chef, salade de choux, riz vinaigré, wakame</i> | |

Nos Poke Bowls

| | |
|---|--------|
| Saumon | 18,00€ |
| <i>Sushi rice, vegetables, fruits, salmon</i> | |
| Thon | 18,00€ |
| <i>Sushi rice, vegetables, fruits, tuna</i> | |
| ✓ Avocat cheese | 20,00€ |
| ✓ Mangue, grenade | 20,00€ |
| Saumon cheese | 20,00€ |
| Saumon, avocat, cheese | 22,00€ |

Nos Chirachis

| | |
|------------------------|--------|
| Saumon, avocat | 16,00€ |
| Thon, avocat | 17,00€ |
| Saumon, avocat, cheese | 20,00€ |

Nos sushis Tradition

Nos cuisiniers confectionnent les sushis dans la tradition et la fraîcheur sans aucun compromis. En conséquence nous ne prenons pas de commande pour le poulet mayonnaise ou le thon en boîte car Mr Issi, notre chef, poserait sa démission immédiatement.

California

| | | |
|-----------------------------------|----------|--------|
| Saumon / avocat | 8 pièces | 8,50€ |
| Yuzu Vibes Saumon / avocat / Yuzu | 8 pièces | 12,00€ |
| Thon / avocat | 8 pièces | 10,00€ |

Flocons

| | | |
|-------------------|----------|--------|
| Saumon / cheese | 8 pièces | 10,00€ |
| ✓ Avocat / cheese | 8 pièces | 10,00€ |

Maki

| | | |
|--------------------|-----------|--------|
| Saumon / concombre | 16 pièces | 12,00€ |
| Avocat / concombre | 16 pièces | 14,00€ |

Spring rolls

| | | |
|---------------------------------------|----------|--------|
| Saumon / avocat / herbes fraiche | 8 pièces | 8,50€ |
| Crevette / avocat / herbes fraiche | 8 pièces | 8,50€ |
| Rillettes de homard / avocat | 8 pièces | 16,00€ |
| Crisp Saumon / avocat / oignons frits | 8 pièces | 11,00€ |

Nigiri

| | | |
|--------------------------|----------|--------|
| Saumon / crevette / thon | 7 pièces | 12,50€ |
| Sprats fumé naturel | 7 pièces | 12,50€ |
| ✓ Avocat | 7 pièces | 12,50€ |
| Dorade | 7 pièces | 12,50€ |
| ✓ Mangue | 7 pièces | 12,50€ |

Sashimi

| | | |
|------------------------------------|-----------|--------|
| Saumon | 8 pièces | 13,00€ |
| Thon | 8 pièces | 14,00€ |
| Nikkei saumon et thon façon cevice | 10 pièces | 18,00€ |

Terre

| | |
|--|--------|
| Pad Thaï poulet <i>Pad Thaï with chicken, rice noodle</i> | 18,00€ |
| Boeuf saté à l'indonésienne* 🌶️ <i>Beef with satay sauce</i> | 19,00€ |
| Poulet au curry vert* 🌶️🌶️🌶️ <i>Green curry chicken</i> | 18,00€ |
| Udon Japonais sauté au bœuf <i>Japanese wheat noodles with beef</i> | 19,00€ |
| Tartare de bœuf retour d'Asie* <i>Crude beef tartare, Asian flavors</i> | 22,00€ |
| Bo Bun aux émincés de bœuf <i>Vermicelles de riz, crudités, salades, émincés de boeuf, sauce nunc man Rice angel hair, vegetables, seared beef, nuoc man</i> | 19,00€ |
| Boeuf sauté au basilic Thaïlandais, œuf au plat* 🌶️ <i>Beef with Thai basil and fried egg</i> | 20,00€ |
| Magret de canard entier rôti sauce au curry rouge Panang* 🌶️ <i>Duck breast with panang sauce</i> | 32,00€ |
| Larmes du tigre, 300gr faux filet de bœuf Charolais* <i>Seared sirloin delicately marinated in soya sauce, this is so good that even the tiger cries</i> | 28,00€ |
| Asado de bœuf Charolais, sauce chimichurri* <i>Faux filet de bœuf mariné, sauce chimichurri Marinated sirloin steak, chimichurri sauce</i> | 26,00€ |
| Tostada de bœuf WAGYU* <i>Tostada de haché de bœuf WAGYU 100% pure race Sticks of minced Japanese beef 100% race pure</i> | 32,00€ |

*Accompagnés de riz Thai - *Served with rice*

Mer

| | |
|---|--------|
| Gambas sauvages d'Argentine au curry vert*  | 21,00€ |
| <i>Green curry prawn</i> | |
| Black Salmon* | 21,00€ |
| <i>Saumon d'Ecosse Label Rouge ou des iles Feroé élevés sans OGM et sans antibiotiques Red Label Scottish or Feroe salmon black cod style</i> | |
| Pad thaï gambas sauvages d'Argentine | 23,00€ |
| <i>Pad thaï with wild tiger prawns from Argentina</i> | |
| Pavé de Thon Albacore mi cuit, sauce chimichurri* | 25,00€ |
| <i>Seared tuna, dressing chimichurri</i> | |
| Dorade grillée entière sauce curry vert et chimichurri* | 26,00€ |
| <i>Sea bream with green curry and chimichurri sauce</i> | |
| Gambas du tigre (7 pièces)* | 29,00€ |
| <i>Wild tiger prawns from Argentina</i> | |
| Dos de cabillaud au curry jaune indien*  | 25,00€ |
| <i>Cod Fish with Indian yellow curry</i> | |

*Accompagnés de riz Thai - *Served with rice*

Accompagnements en supplément

| | | | |
|------------------------------|-------|----------------------|-------|
| Bol de riz | 3,00€ | Chop Suey de légumes | 7,00€ |
| Nouilles sautées aux légumes | 7,00€ | Riz frit | 6,00€ |
| Riz sauté aux légumes | 6,00€ | | |

Végétarien, Veggie

| | |
|---|--------|
| Gyoza aux légumes | 9,00€ |
| Pad thaï vegan ou végétarien <i>Vegan or vegetarian pad thaï or Udon</i> | 17,00€ |
| Udon végétarien <i>Vegetarian pad thaï or Udon</i> | 17,00€ |
| La Pastaï 🌶️🌶️🌶️ <i>Nouilles de riz, crème de curry vert, lait de coco, coriandre, cébettes, oignons frais</i> | 16,00€ |
| Curry vert de légumes accompagnés de riz 🌶️🌶️🌶️ <i>Vegetables with curry sauce</i> | 16,00€ |
| Buddha bowl, combo de légumes et fruits et riz <i>All in one, veg and fruits and rice</i> | 17,00€ |
| Légumes saté à l'indonésienne accompagnés de riz 🌶️ <i>Vegetables with satay sauce</i> | 16,00€ |
| Poke Bowl Avocat cheese | 20,00€ |
| Poke Bowl Mangue, grenade | 20,00€ |
| Nigiri Avocat | 12,50€ |
| Nigiri Mangue | 12,50€ |
| Maki rolls 16 pièces <i>Avocat / Concombre</i> | 14,00€ |

Menu Découverte

Uniquement pour toute la table

45,00€

(pour 2 personnes)

3 entrées

Guacamole sauce
chimichurri et tacos
Crispy spring rolls saumon
avocat
Pétales de saumon sauce
ponzu et chipotle fumé

2 Plats

Poulet Saté
Black Salmon
Riz Thaï au Jasmin

Menu Pacific Rim*

Uniquement pour toute la table

89,00€

(pour 2 personnes)

3 entrées

Guacamole sauce chimichurri
et tacos
Tiradito de Thon
Tostadas de saumon

Plats

Dorade et Gambas à la
plancha
3 sauces, curry vert, saté,
chimichurri

Menu festin

Uniquement pour toute la table

60,00€

(par personne)

Laissez-nous faire...

Entrée

Plat

Champagne Gourmand

Uniquement pour toute la table

**Expression Américaine signifiant au bord du Pacifique et designant la nouvelle cuisine de Medleys.
Elle combine la nourriture de l'Île du pacifique, la technique culinaire d'Asie et la fraîcheur Californienne.*

Formules du midi

De 12h à 15h seulement, du lundi au samedi

Dish of the day - From 12h to 15h only, monday to saturday

Plat
du jour

9,90€

ou

Plateau
12 pièces sushis

12,50€

Asian Factory

Sushi bar & Asian kitchen

Tous nos plats sont préparés de façon artisanale, « à la main » et seulement à la demande. Uniquement à partir de produits frais sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs de la région.

Tous nos plats sont susceptibles de comporter les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfite en concentration, lupin, mollusques. Liste sur demande.

Notre restaurant fait appel à un service extérieur de contrôle bactériologique sur nos produits de manière régulière auprès du Laboratoire Merieux.

Code WIFI :

Network : LiveBox-88AC


Password : ASIAPFACTORY

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons ni les chèques ni les tickets restaurants.

La cave de l'Asian Factory



Bières

| | |
|--|-------|
| Bière Japonaise 33cl | 6.00€ |
| Bière Thai ou Chinoise 33cl | 6.00€ |
| Bière R 33cl  | 6.00€ |

Alcools & Digestifs

| | |
|--|--------|
| Pastis 4cl | 5.00€ |
| Martini Blanc/Rouge, Campari 6cl | 5.00€ |
| JB, Gin, Vodka 4cl | 6.00€ |
| Rhum blanc, Rhum brun 4cl | 6.00€ |
| Jack Daniel's 4cl | 7.50€ |
| Whisky Japonais 4cl | 12.00€ |
| Accompagnement Sodas | 2.50€ |
| Saké 4cl | 6.00€ |
| Get 27, Poire Williams, Limoncello 4cl | 6.00€ |
| Armagnac 4cl | 8.00€ |
| Cognac VSOP 4cl | 10.00€ |

Eaux

| | | | |
|------------------|-------|----|-------|
| Eau plate 50cl | 4.50€ | 1l | 6.00€ |
| Eau gazeuse 50cl | 4.50€ | 1l | 6.00€ |

Champagnes & Prosecco

| | 12cl | Piscine 18cl | 75cl |
|--|--------|--------------|---------|
| Champagne du moment | | | 60,00€ |
| Champagne POMMERY  | 12,00€ | 15.00€ | 90,00€ |
| Champagne Veuve Clicquot  | | | 120,00€ |
| Prosecco | 7.00€ | 10.00€ | 29.00€ |

Sodas

| | |
|---|-------|
| Coca, Zéro, Cherry 33cl | 5.00€ |
| Sprite 33cl | 5.00€ |
| Fanta Orange 33cl | 5.00€ |
| Fuze Tea 25cl | 5.00€ |
| Jus de fruits 25cl | 5.00€ |
| <i>Orange, tomate, ananas, multi-fruit, pomme</i> | |
| Tonic 20cl | 5.00€ |
| Eau de Coco 33cl | 5.00€ |
| Jus de Cramberry 33cl | 5.00€ |
| Jus de Coco 20cl | 5.00€ |

Les boissons chaudes

| | |
|---------------------|-------|
| Café Espresso, Deca | 2.50€ |
| Americain, Noisette | 3.00€ |
| Café crème | 4.00€ |
| Cappuccino | 5.00€ |
| Chocolat chaud | 5.00€ |

Thés



| | |
|-----------------------------|-------|
| Sélection de thés Kusmi Tea | 5.00€ |
|-----------------------------|-------|

La Cave de l'Asian Factory

Vins Rouges

| | 12cl | 75cl |
|---|-------|--------|
| Côte du Rhône AOP <i>Maison Arnoux et Fils</i> | 6.00€ | 25.00€ |
| Bordeaux AOP <i>Chateau Rambaud</i> | 6.50€ | 26.00€ |
| Bourgogne AOP <i>Nuiton-Beaunoy Hautes Côtes de Beaune</i> | | 39.00€ |
| Malbec (<i>Argentine</i>) | 7.00€ | 32.00€ |
| Pinot Noir | | 26.00€ |
| Cabernet Sauvignon (<i>Chili</i>) | | 26.00€ |
|  Château Roubine Cru Classe Bio (<i>Côtes de Provence</i>) | | 36.00€ |
| Château Minuty Prestige AOP (<i>Côte de Provence</i>) | 8.00€ | 44.00€ |
|  Château Margüi (<i>Skywalker</i>) Coteaux varois bio Vignes de George Lucas | | 39.00€ |
| Châteauneuf du Pape (<i>Pierre Amadieu</i>) | | 59.00€ |

Vins Rosés

| | 12cl | 75cl |
|---|-------|--------|
| Sélection du moment <i>Côte de Provence</i> | 6.00€ | 26.00€ |
| St Tropez AOP | 7.00€ | 32.00€ |
|  Château Roubine Cru Classe Bio (<i>Côtes de Provence</i>) | | 36.00€ |
|  Château Margüi (<i>Skywalker</i>) Coteaux varois bio Vignes de George Lucas | | 39.00€ |
| Château Minuty Prestige AOP (<i>Côtes de Provence</i>) | 8.00€ | 42.00€ |
| Minuty Rosé OR | | 50.00€ |
| Minuty 281 | | 90.00€ |

Vins Blancs

| | 12cl | 75cl |
|---|-------|--------|
| Viognier (<i>Afrique du Sud</i>) | 6.00€ | 27.00€ |
| Chablis AOP | 9.00€ | 39.00€ |
| Château Minuty Prestige AOP (<i>Côtes de Provence</i>) | 8.00€ | 42.00€ |
| Chardonnay (<i>Australie</i>) | 7.00€ | 30.00€ |
|  Château Roubine Cru Classe Bio (<i>Côtes de Provence</i>) | | 36.00€ |
|  Château Margüi (<i>Skywalker</i>) Coteaux varois bio Vignes de George Lucas | | 39.00€ |
| Sauvignon (<i>New Zélande</i>) | 8.00€ | 35.00€ |
| Chenin Blanc (<i>Afrique du Sud</i>) | | 27.00€ |
| Bergerac Moelleux AOP | 6.00€ | 28.00€ |



Asianfactory_placedupin



Asian Factory

Sushi bar & Asian kitchen

Code WIFI :

Network : LiveBox-88AC

Password : ASIAFACTORY