

# Hors d'œuvres



**CARPACCIO OSAKA**  
(SAUMON ET D'AURADE MI CUIT SAUCE YUZU)  
(HALF COOKED SALMON ET SEABREAM YUZU SAUCE)  
9,00 €



**AUBERGINE GRATINEE A LA SAUCE MISO**  
(SLOW COOKED EGGPLANT + MISO SAUCE)  
8,00 €



**RAVIOLIS POELES AU POULET ET LEGUMES**  
(6 PIECES)  
(CHICKEN & VEGETABLES GYOZAS)  
9,00 €



**TEMPURA DE CREVETTES**  
(5 PIECES)  
(SHRIMP TEMPURA)  
13,00 €

<b>SOUPE MISO</b> (AVEC PATE DE SOJA, AVEC ALGUE ET TORU)	5,50 €
<b>SOUPE VERMICELLE CREVETTES</b>	6,50 €
<b>SALADE DE CHOUX BLANC</b>	4,00 €
<b>SALADE AUX CREVETTES</b> (BATAVIA, SOJA, CAROTTE)	6,00 €
<b>SALADE AU SAUMON CRU</b> (BATAVIA, SOJA, CAROTTE)	7,50 €
<b>SALADE D'ALGUE WAKAME</b>	7,50 €
<b>JEUNES POUSSES DE MAIS</b>	6,00 €
<b>DAIKON MARINE</b>	6,00 €
<b>GUACAMOLE AU WASABI</b>	6,00 €
<b>TEMPURA DE LEGUMES</b> (COURGETTE, AUBERGINE, PATATE DOUCES)	8,50 €
<b>TEMPURA DE TOFU</b>	8,50 €
<b>TEMPURA DE NOIX DE SAINT JACQUES</b>	16,00 €
<b>ASSORTIMENT DE TEMPURA</b> (FRUITS DE MER ET LEGUMES)	16,00 €

# BATEAU OSAKA

*Assortiment de sushis, sashimis et california makj saumon-avocat*

*Mix of Sushis, Sashimis and California Salmon - avocado*



**1 PERSONNE 25 €**

*(6 sushis + 8 sashimis + 4 california makj Saumon avocat.)*

**2 PERSONNES 48 €**

*(12 sushis + 12 sashimis + 6 california makj Saumon avocat.)*

**3 PERSONNES 70 €**

*(18 sushis + 24 sashimis + 10 california makj Saumon avocat.)*



## BROCHETTES YAKITORI (PAR 4)

*Yakitori skewers*

NEGIMA (POULET + OIGNONS) (CHICKEN + ONIONS)	8 €
TSUKUNE (BOULETTES DE VOLAILLE) (CHICKEN MEATBALLS)	8 €
CHEESE (BOEUF AU FROMAGE) (BEEF + CHEESE)	8 €
SASAMI (AIGUILLETTE DE POULET) (CHICKEN BREAST)	8 €
PIMAN MAKI (PORC + POIVRON) (PORK + PEPPER)	8 €
UZURA (CAILLE) (QUAIL)	12 €
MAMOYAKI (COQUELET) (COCKEREL)	12 €
NIKU (BOEUF) (BEEF)	12 €
<b>ASSORTIMENT DE BROCHETTES (PAR 7) MIX OF SKEWERS</b>	<b>15 €</b>
THON (TUNA)	17 €
SAUMON (SALMON)	17 €
CREVETTES DECORTIQUEES (SHRIMPS)	17 €
<b>ASSORTIMENT DE SAUMON, THON ET CREVETTES</b>	<b>18 €</b>

## BROCHETTES VEGETARIENNES

1/2 AVOCAT GRILLE (GRILLED AVOCADO)	5 €
JELNES POUSSSES DE MAIS (6 PIECES)	5 €
SUCRINES	5 €

## ACCOMPAGNEMENTS



**UDON SAUTE AUX CREVETTES**  
(JAPANESE STIR FRIED NOODLES)  
8 €



**WOK DE LEGUMES CROQUANTS**  
(STIR FRY VEGETABLE)  
8 €



**RIZ SAUTE A L'AIL**  
(GARLIC FRIED RICE)  
8 €

RIZ NATURE (STEAMED RICE)	3 €
RIZ CANTONAIS (FRIED RICE)	6 €
RIZ SAUTE AUX CREVETTES (FRIED RICE WITH SHRIMP)	7 €

*Prix nets. Service compris*

# SPECIALITES OSAKA



**GYUDON**  
(BOEUF MIJOTE A LA SAUCE SOJA SUR DU RIZ)  
(SLOW COOKED BEEF IN SOYA SAUCE ON RICE)  
17 €



**SALADE EBITEN**  
(TEMPURA DE CREVETTE EN SALADE)  
(SHRIMP TEMPURA SALAD)  
9 €



**POULET CROUSTILLANT DU CHEF**  
(OSAKA CRISPY CHICKEN)  
14 €



**PORC MARINE A LA SAUCE SOJA SUCRE**  
(SLOW COOKED PORK WITH SWEET SOYA SAUCE)  
14 €



**KAKUNI + 1 RIZ**  
(PORC CUIT A BASSSE TEMPERATURE A LA SAUCE SOJA SUCRE)  
(SLOW COOK PORK IN SWEET SOYA SAUCE)

14 €



**PAVE DE SAUMON TERIYAKI + 1 RIZ**  
(SALMON TERIYAKI)

19 €

## SPECIAL ROLLS OSAKA 13e

Recettes uniques du restaurant OSAKA. Servi en 8 pièces à déguster seul ou à partager, sans sauce de soja !

Unique special rolls by the chef of the restaurant OSAKA. By 8 pieces, by yourself or to share, enjoy your rolls don't need soya sauce !

## DRAGON TEMPURA 13e

Incontournable, notre best seller, meilleur sushi roll de la riviera !

CREVETTE EN BEIGNET TEMPURA • AVOCAT • MAYONNAISE OSAKA • SAUCE TERYAKI

shrimp tempura + avocado + garlic mayo



## HAWAII 13e

POULET TERYAKI • ANANAS FRAIS • CORIANDRE - CRISPY OIGNON • SAUCE AIL ET MANGUE

chicken teriyaki + fresh pineapple + coriander + crispy onion

## BOEUF BETUNAM 13e

BOEUF • CORIANDRE ET HERBES • CRISPY OIGNON • SAUCE BARBECUE SESAME

Beef barbecue sauce + coriander and herbs + crispy onion

## GARLIC TUNA 13e

THON CUIT • CONCOMBRE • CORIANDRE - CRISPY OIGNON • SAUCE AIL

cooked tuna + cucumber + coriander + garlic sauce



## SPICY SAUMON ou THON 13€

SAUMON OU THON MI-CUIT + AVOCAT  
SAUMON OU THON MI-CUIT - SAUCE SPICY MAYO  
*Salmon Or Tuna halfcooked + avocado + spicy mayo*

## MISO DAURADE 15€

DAURADE + AVOCAT  
DAURADE MI-CUIT CARAMELISE A LA SAUCE MISO  
*Halfcooked seabream + avocado + miso sauce*



## CRISPY CHICKEN 13€

POULET CROUSTILLANT - CAROTTES - CORIANDRE  
SAUCE AIL  
*Crispy chicken + Carrots + coriander + garlic sauce*

## BOEUF TERIYAKI 13€

BOEUF SAUCE TERIYAKI + CORIANDRE + CRISPY OIGNON  
*Beef with teriyaki sauce + coriander + crispy onion*



## SAUMON ou THON PONZU 13€

SAUMON OU THON MI-CUIT + AVOCAT  
SAUMON OU THON MI-CUIT - SAUCE SOJA AU AGRUMES  
*Salmon Or Tuna halfcooked + avocado + ponzi sauce*

## INDIAN 13€

POULET + CORIANDRE + CURRY + SAUCE MANGUE  
*Chicken + mango sauce + coriander*



## ALCOOL JAPONAIS



**WHISKY JAPONAIS  
NIKKA TAKETSURU**  
4CL 10,00€

BLENDED MALT SURPRENANT, DOUX,  
FRAIS ET FRUITE.



**GIN JAPONAIS  
KOZUE**  
4CL 10,00€

FRAIS, DYNAMIQUE ET PIVRE. IL EST  
ISSU DU PIN PARASOL JAPONAIS.  
MEDAILLE D'OR



**WHISKY JAPONAIS  
YAMAZAKI SINGLE MALT**  
4CL 15,00€

D'ENERGIE DES SINGLE MALTS DE LA  
MAISON SUNTORY. RICHE ET  
EXUBERANT, ASSEMBLE EN FUTS DE  
CHENE. NOTES DE COCO ET D'EPICES.



**RHUM JAPONAIS RYOMA  
7 ANS D'AGE**  
4CL 10,00€

ELABORE A PARTIR DE JUS DE CANNE A  
SUCRE ET VIEILLI DURANT SEPT ANS EN  
FUTS DE CHENE. AROMATIQUE, MOELLEUX,  
RICHE, AROMES PROCHES DU SAKE. LE  
RESULTAT EST PLAISANT ET ORIGINAL.



**TAKARA PLUM  
ALCOOL DE PRUNE**  
8CL 5,00€

TRES POPULAIRE AU JAPON, LUMESHU  
CONSISTE A FAIRE MACERER DES  
PRUNES DIRECTEMENT DANS L'ALCOOL  
ET ON OBTIENT UN ALCOOL FRUITE  
QUE L'ON BOIT BIEN FRAIS.



**WHISKY NIKKA COFFEY GRAIN**  
4CL 12,00€

ENTRE BOURBON ET SCOTCH, JUTEUSE ET  
GOURMANDE AVEC SES NOTES DE POIRES  
BIEN MURES.

**SAKE FROID - GOLD SAKE 12cl**



**TAKARA JUNMAI  
DAIGINJO 15%  
12cl 15,00€**

APPELLATION LA PLUS PRESTIGIEUSE DU  
SAKE TRADITIONNEL, FIN, PARFUME ET  
FRUTE



**SAKE NABESHIMA  
DAIGINJO 17%  
12cl 25,00€**

(111<sup>er</sup> CHAMPION SAKE)  
MEILLEUR SAKE AU MONDE 2011  
SAKE DELITE, PUSSANCE EXCEPTIONNELLE  
FLORAL ET NOTE D'AGRUME



**L'ATELIER DU SAKE  
DAIGINJO 17,5%  
12cl 15,00€**

DOUX ET PARFUME, IDEAL POUR  
DECOUVRIR LE SAKE. MEDAILLE D'OR.

**ROSE CARO NAMA CHOZO 15%**

DOUX, LEGER ET FEMININ

**15,00€**

RICARD 4cl / MARTINI ROUGE OU BLANC 7cl / PORTO 7cl

4,00€

WHISKY J&B / JACK DANIELS 4cl

6,00€

SAKE CHAUD 14cl

8,00€

COGNAC REMI MARTIN XO 4cl

25,00€

COUPE DE CHAMPAGNE 10cl

10,00€

KIR PECHÉ OU CASSIS 12cl

5,50€

GET 27 / SOHO / MANZANA 4cl

5,00€

LIQUEUR DE RIZ MKL 2cl

5,00€





**RAMUNE CLASSIC ou  
RAMUNE LYCHEE  
LIMONADE JAPONAISE  
20CL 5,00€**

LA LIMONADE JAPONAISE EST TRÈS CONNUE POUR SON OUVERTURE SPÉCIALE. UNE BILLE DE VERRE EST MAINTENANT GRÂCE À LA PRESSION. POUR OUVRIR LA BOUTEILLE, IL FAUT L'ENFONCER EN UTILISANT LE BOUCHON.



**BOISSON PETILLANTE AU YUZU  
25CL 5,00€**

BOISSON PETILLANTE ULTRA RAFRAICHISSANTE DONT LE GOUT EST UNE COMBINAISON SUBTILE DE CITRON VERT ET DE PAMPLEMOUSSE ROSE.

EVIAN, BADOIT 50CL - PERRIER 33CL	3,50€
EVIAN, BADOIT 1L	6,00€
COCA COLA, COCA ZERO, COCA CHERRY 33CL	3,50€
FANTA ORANGE	3,50€
ICE TEA FUZTEA 20CL	3,50€
JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, LYCHEE, MANGUE) 20CL	3,50€
SIROP (GRENADINE, MENTHE, PECHÉ)	3,00€
DIABOLO (GRENADINE, MENTHE, PECHÉ)	4,00€
CAFÉ, DECAFÉINE 2,00 €	CAPPUCCINO / LATTE 3,50€
THE VERT / THE JASMIN	3,50€
THE VERT JASMIN GLACÉ	4,00€



**CACAHUETES AU WASABI  
3,00€**

CACAHUETES AU GOUT RELEVÉ AU WASABI, IDÉAL POUR « RÉVEILLER » VOTRE APÉRITIF

**COCKTAILS OSAKA** 20cl 8,00€



OSAKA VOUS FAIT DECOUVRIR SES CREATIONS DE COCKTAILS  
A BASE DE SAKE (ALCOOL DE RIZ)  
PARFAIT POUR ACCOMPAGNER VOS EDAMAMES  
KANPAI !

**OSAKA PASSION**

SAKE - VODKA - YUZU - FRUIT DE LA PASSION - TONIC

**OSAKA PINK**

SAKE - VODKA - JUS DE LYCHEE - CERISE - CITRON VERT

**OSAKA VERA**

SAKE - VODKA - YUZU - ALOE VERA - CITRON VERT

**LYCHEE MARTINI**

SAKE - VODKA - SOHO LYCHEE - JUS DE LYCHEE

**MANGO MANGO**

SAKE - VODKA - PUREE DE MANGUE

**OSAKA FRUIT ( SANS ALCOOL )**

JUS DE MANGUE - JUS DE LYCHEE

## DESSERTS



**MANGUE FRAICHE (PAR ANON) 12€**

FRESH MANGO (BY AIR)



**MOCHI GLACE (PAR 2) 6€**

**MOCHI MIX (PAR 4) 12€**

(PISTACHE, YUZU, LYCHEE, MANGUE/PASSION)  
GLACE ENROBEE D'UNE FINE PATE DE RIZ

(PISTACHE, YUZU, LYCHEE, VANILLE, FRAISE,  
MANGUE-PASSION, COCO-CHOCOLAT,  
THE VERT.)

(PISTACHIO, YUZU, LYCHEE, VANILLA, STRAWBERRY,  
MANGO, GREEN TEA, COCO-CHOCOLATE)



**PERLES DE COCO MAISON 7€**

HOME MADE SWEET COCONUT MOCHI



**NOUGATINES 6€**

**LITCHIS AU SIROP 6€**

LITCHIS IN SYRUP



**ANANAS FRAIS 6€**

## GYOZAS POMME 7e

APPLE GYOZAS



CAFE OU THE GOURMAND (NOUGATINES, LITCHI, BOULE DE GLACE MANGUE) 7,00 €

## GLACES

CITRON OU COCO GIVRE 6,00 €  
COUPE 3 BOULES + CHANTILLY 6,00 €

*Parfums : (vanille, chocolat, noisette, café, coco, rhum-raisin, citron vert, banane, mangue)*

## BOISSONS

GET 27 / SOHO / MANZANA 4CL 5,00€  
CAFE, DECAFEINE 2,00 €      CAPPUCCINO / LATTE 3,50€  
THE VERT / THE JASMIN 3,50€