

MENU SAMOURAI

SUSHIS



♥ *vegan*

California
RAMEN
nigiri



A NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE

Salutations à vous, fans de sushis !!

Nous avons le plaisir de vous annoncer que notre nouvelle carte est désormais disponible ! Elle est marquée par un certain nombre de nouveautés que vous aurez le plaisir de découvrir, comme notre nouvelle gamme de ramen et de plateaux.

Nous vous informons aussi, dû à l'augmentation d'un grand nombre de nos matières premières et du transport, que certains prix ont été ajustés pour nous permettre de continuer à vous servir vos sushis préférés dans les meilleures conditions et ne pas sacrifier la qualité de nos produits.

Nous attachons une grande importance à la relation que nous entretenons avec vous, et nous le garantissons quelque soit la conjoncture.

À bientôt au restaurant

Cordialement

ありがとう、そしてまた私たちのレストランでお会いしましょう

L'équipe Samourai Sushis

8 fresh salmon nigiri.



MENU 1

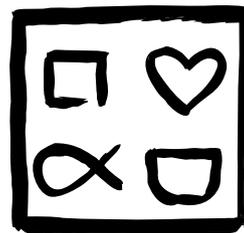
8 nigiri au saumon frais.

6 cream-cheese chive maki, 6 salmon avocado california
6 shrimp avocado mint samourai maki



MENU 2

6 maki cream-cheese ciboulette,
6 california saumon avocat,
6 samourai maki crevette avocat menthe.



MENUS MIDI NOON MENU

UN MENU AU CHOIX +
DEUX ACCOMPAGNEMENTS

15,90 €

CHOIX A MENU + 2 ACCOMPANIMENTS

- . Vinegar rice
- . Carrot salad with orange
- . Cabbage salad
- . Miso soup

6 cooked tuna cream cheese avocado california
6 maki avocado, 6 maki salmon,



MENU 3

6 maki avocat,
6 california thon cuit avocat,
6 maki saumon.

5 shrimp gyozas, 5 vegetables gyozas



MENU 4

5 gyoza crevette, 5 gyoza légumes.

12 salmon or tuna sashimi.



MENU 5

12 sashimi de saumon ou de thon.

6 California Shizo Végé,
6 Maki Sun Dried Tomato Cucumber
6 Vegan mint

vegan



MENU 6

6 california shizo végété,
6 makis tomates séchées concombre
et 6 samourai maki vegan mint

À CONSOMMER SUR PLACE OU À EMPORTER

AVEC DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

- . Riz vinaigré
- . Salade de carottes à l'orange
- . Salade de chou
- . Soupe miso



MENUS MIDI



Tous nos plateaux* sont servis

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- . Riz vinaigré . Vinegar rice
- . Salade de carottes à l'orange . Carrot salad with orange
- . Salade de chou . Cabbage salad
- . Soupe miso . Miso soup

*a part 4 Samourais et Découverte

6 maki salmon, 6 maki cucumber,
6 maki avocado, 6 maki cream-cheese,
6 cooked tuna cream cheese avocado california
6 salmon avocado california
6 shrimp avocado mint samourai maki,
6 samourai maki avocado cream-cheese,
8 nigiri salmon, 4 nigiri tuna, 4 nigiri shrimp,
8 sashimi salmon and 8 sashimi tuna
with 4 Cabbage salad
and 4 Miso soup.



4 SAMOURAÏS 95 €

6 maki saumon, 6 maki concombre,
6 maki avocat, 6 maki cream-cheese,
6 california thon cuit avocat,
6 california saumon avocat,
6 samourai maki crevette avocat,
6 samourai maki avocat cream-cheese,
8 nigiri saumon, 4 nigiri thon, 4 nigiri crevette,
8 sashimi saumon et 8 sashimi thon
avec 4 salades de chou
et 4 soupes miso offertes.

LIVRAISON ET
EMPORTER UNIQUEMENT
ONLY IN DELIVERY AND TAKE AWAY



6 maki avocdo, 6 maki salmon,
6 cooked tuna cream cheese avocado california
+ 1 ACCOMPANIMENTS



PLATEAU 18 PIÈCES 16,60 €

6 maki avocat, 6 maki saumon,
6 california thon cuit cream-cheese avocat.



PLATEAUX



PLATEAU DÉCOUVERTE 14.90 €

1 nigiri thon, 1 nigiri saumon,
1 nigiri crevette, 1 nigiri omelette,
3 maki avocat,
3 california saumon cream-cheese,
Accompagné de salade de chou.

vegan

Remplacer les matières animales
par notre fameux tofu mariné

Demander "vegan"



PLATEAUX

4 nigiri tuna, 6 maki tuna, 4 tuna sashimi.
+ 1 ACCOMPANIMENTS



MAGUROGOZEN 18.40 €

4 nigiri thon, 6 maki thon, 4 sashimi de thon.

4 nigiri tuna, 6 maki tuna, 4 tuna sashimi.
+ 1 ACCOMPANIMENTS



SAKEGOZEN 17.90€

4 nigiri saumon, 6 maki saumon,
4 sashimi de saumon.

8 nigiri : 1 salmon cheese, 1 saint jacques,
1 tamagoyaki, 1 salmon, 1 tuna samourai,
1 grilled eel, 1 shrimp, 1 tuna.
+ 1 ACCOMPANIMENTS



HANABI 19.90 €

8 nigiri : 1 saumon cheese, 1 saint jacques, 1
omelette, 1 saumon, 1 thon samourai,
1 anguille, 1 crevette, 1 thon.

6 maki tuna, 6 maki salmon
+ 1 ACCOMPANIMENTS



CHIBI MAKI 11.40€

6 maki thon, 6 maki saumon

6 salmon avocado,
6 salmon cream-cheese
+ 1 ACCOMPANIMENTS



CHIBI CALI 12.50€

6 california saumon avocat,
6 california saumon cream-cheese

6 California Shizo Végé,
6 Maki Sun Dried Tomato Cucumber
6 Vegan mint
+ 1 ACCOMPANIMENTS



PLATEAU VÉGÉ 17.80 €

6 california shizo végété, 6 makis tomates
séchées concombre et
6 samourai maki vegan mint

6 nigiri salmon, 6 salmon avocado california
+ 1 ACCOMPANIMENTS



ICHIBAN 20.50€

6 nigiri saumon,
6 california saumon avocat.

6 cream-cheese chive maki,
6 salmon avocado california
6 shrimp avocado minth samourai maki
+ 1 ACCOMPANIMENTS



TROIS COULEURS 18.10€

6 maki cream-cheese ciboulette,
6 california saumon avocat,
6 samourai maki crevette avocat menthe.

6 salmon, 6 avocado, 6 tuna,
6 shrimp avocado minth
+ 1 ACCOMPANIMENTS



MAKI TOUR 20.70 €

6 saumon, 6 avocat, 6 thon,
6 crevette avocat menthe.

5 nigiri salmon, 5 nigiri tuna
+ 1 ACCOMPANIMENTS



ROUGE ET ORANGE 21.30 €

5 nigiri saumon,
5 nigiri Thon.

8 nigiri salmon, 6 maki salmon
+ 1 ACCOMPANIMENTS



SAUMON FOREVER 21.70 €

8 nigiri saumon,
6 maki saumon.

6 surimi avocado, 6 salmon avocado,
6 cooked tuna cream cheese avocado
6 salmon cream-cheese
+ 1 ACCOMPANIMENTS



CALIFORNIA FRENZY 25.30 €

6 surimi avocat, 6 saumon avocat,
6 thon cuit avocat
et 6 saumon cream-cheese.

big roll



BIG ROLL

Variation gourmande sur le californian, créé par les chefs japonais de Las Vegas, le big roll ou « vegas » est un gros californian recouvert de fines tranches de poissons, de fruits de mer ou d'avocat.

Plus gros qu'un californian, le big roll se présente en 8 tronçons, dont la présentation laisse libre place à l'imagination : chenille verte, volcan...

Le very big roll, comme son nom l'évoque, est un californian XXL présenté en 10 tronçons.



SERVIS PAR HUIT

végan

Remplacer les matières animales par notre fameux tofu mariné.

Demander « vegan »

Orange grated carrot, cucumber, spring onion and curry sauce, topped with chopped fresh shiso leaves, sliced omelets and avocado. Seasoned with a dash of curry sauce and a zigzag of sweet sauce.



SMOOTH VÉGÉ 16,90 €

De la carotte à l'orange, du concombre, de cébette et de la sauce curry, recouvert de feuilles de shiso fraîches émincées, de tranches d'omelettes et d'avocat. Assaisonné d'un trait de sauce curry et d'un zigzag de sauce sucrée.

Snow crab meat, breaded shrimp and sriracha spicy sauce, topped with avocado, slices of fresh salmon and yellowfin tuna, fish roe, sauces and grilled with a blowtorch.



TORCH ROLL 19.20 €

De la chair de crabe des neiges, des crevettes panées et de la sauce sriracha, recouvert d'avocat, de tranches de saumon frais et de thon albacore, d'œufs de poisson, de sauces et grillé au chalumeau.



BIG ROLL

Raw tuna and avocado, topped with fresh basil leaves, tuna slices. Seasoned with a zigzag of virgin olive oil and sprinkled with grated Parmesan.



LITTLE ITALY 17.95 €

Du thon cru et de l'avocat, recouvert de feuilles de basilic fraîches, de tranches de thon. Assaisonné d'un zigzag d'huile d'olive vierge et saupoudré de parmesan râpé.

Breaded chicken, a little samurai sauce, ginger and mint and covered with slices of salmon half-cooked with a torch and flavored.



FOX ROLL 18.60 €

Du poulet pané, un peu de sauce samourai, du gingembre et de la menthe et recouvert de tranches de saumon mi-cuit au chalumeau et aromatisé.

Fresh goat cheese, salad, sun-dried tomato, cucumber covered with fresh basil leaves, cucumber shavings with a zigzag of virgin olive oil and decorated with finely chopped basil leaves.



5

GREEN BASILIC 14.95€

Du fromage de chèvre frais, de la salade, de la tomate séchée, du concombre recouvert de feuilles de basilic frais, de copeau de concombre d'un zig-zag d'huile d'olive vierge et décoré de feuilles de basilic finement ciselées.

Sun-dried tomatoes, cucumber, omelet and cream cheese topped with avocado slices.



CATERPILLAR ROL 14.95€

De la tomate séchée, du concombre, de l'omelette et du fromage frais et recouvert de tranches d'avocat.

Prepared surimi and cucumber slices topped with slices of fresh yellowfin tuna and avocado.



WIND ROLL 16.10 €

Du surimi préparé et des lamelles de concombre et recouvert de tranches de thon albacore frais et d'avocat.

Tuna, cucumber strips and sriracha sauce and topped with slices of fresh salmon and avocado.



FIRE ROLL 16.70 €

Du thon, des lamelles de concombre et de la sauce sriracha et recouvert de tranches de saumon frais et d'avocat.

Breaded shrimp, sriracha sauce and mint topped with cooked shrimp and avocado slices.



LONG ISLAND ROLL 14.95 €

Des crevettes panées, de la sauce sriracha et de la menthe et recouvert de crevettes cuites et de tranches d'avocat.

Slices of cucumber, cream cheese, chives and dill and topped with slices of fresh salmon and salmon roe.



NORVEGIAN ROLL 16.80 €

Des lamelles de concombre, du fromage frais, de la ciboulette et de l'aneth et recouvert de tranches de saumon frais et d'œufs de saumon.

Breaded shrimp and sriracha sauce topped with slices of avocado, fresh salmon, yellowfin tuna, sea bream and fish roe.



ROULEAU DE L'ARC EN CIEL 17.35 €

Des crevettes panées et de la sauce sriracha et recouvert de tranches d'avocat, de saumon frais, de thon albacore, de dorade et d'œufs de poisson.



VERY BIG ROLLS



SERVIS PAR DIX

Fresh cheese, sriracha spicy sauce, shallot, breaded shrimp and tuna, topped with slices of salmon and avocado.



FBI ROLL 31.05€

Du fromage frais, de la sauce sriracha, de l'échalote, de la crevette panée et du thon, recouvert de tranches de saumon et d'avocat.

RESTAURANT UNIQUEMENT

Breaded shrimp, cream cheese, avocado, cucumber and eel, topped with avocado slices and flying fish roe.



DRAGON ROLL 25 €

De la crevette panée, du cream-cheese, de l'avocat, du concombre et de l'anguille, recouvert de tranches d'avocat et d'œufs de poisson volant.

Salad, avocado, fresh goat cheese, sundried tomato, cebette onion and fried onions. Covered with slices of salmon and avocado. Seasoned with a zigzag of sweet sauce and basil leaves.



BASILIC INSTINCT 27.60 €

De la salade, de l'avocat, du fromage de chèvre frais, de la tomate séchée de l'oignon cebette et des oignons frits. Recouvert de tranches de saumon et d'avocat. Assaisonné d'un zigzag de sauce sucrée et de feuilles de basilic.

Cream cheese, shrimp, sundried tomatoes, breaded chicken, mint, chives and civet, covered entirely with raw salmon and sprinkled with fresh herbs.



RANGER ROLL 33.35 €

Du cream-cheese, de la crevette, des tomates séchées, du poulet pané, de la menthe, de la ciboulette et de la civette, entièrement couvert de saumon cru et saupoudré d'herbes fraîches.

restaurant uniquement

Tuna, fried onion, spring onion and samurai sauce, topped with slices of tuna, avocado and flying fish roe.



MAFIA ROLL 29.90 €

Du thon, de l'oignon frit, de l'oignon nouveau et de la sauce samourai, recouvert de tranches de thon, d'avocat et d'œufs de poisson volant.

RESTAURANT UNIQUEMENT

CHIRASHI



Tout nos sashimi peuvent être servis en Chirashi pour 1.5€ en plus

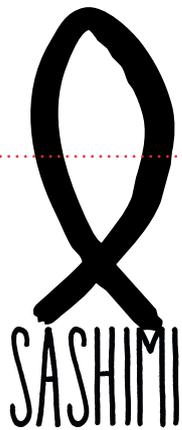
All our sashimi can be served in Chirashi for 1.5€ more

La simplicité et la finesse à l'état cru !

Met très fin et traditionnel de la gastronomie japonaise, le sashimi relève également de l'art délicat de présenter du poisson et des fruits de mer. Consommé cru, le sashimi est d'une très grande fraîcheur. L'épaisseur des tranches varie selon le type de poisson.

Pour la dégustation, trempez le sashimi dans un peu de sauce soja et rehaussez-le d'une pointe de wasabi.

ENVIRON 150 G



SAUMON
17.50 €
DEMI SASHIMI = 8.75 €



THON / SAUMON
18.05 €
Moitié saumon frais
et moitié thon albacore.



THON
18 €
DEMI SASHIMI = 9 €



SAINT-JACQUES
18.60 €

TUNA / SALMON / SAINT-JACQUES



THON / SAUMON / SAINT-JACQUES
18.05 €
1/3 saumon frais, 1/3 thon albacore
et 1/3 Saint-Jacques.

SEA BREAM



DORADE
18.50 €
DEMI SASHIMI = 9.25 €





TATAKI

Alliance savoureuse du cru et du cuit, le tataki est juste saisi à la flamme du chalumeau.

Slices of salmon half-cooked with a torch and flavored.



TATAKI SAUMON 18.05 €
Des tranches de saumon mi-cuites au chalumeau et aromatisées.

Slices of tuna half-cooked with a torch and flavored.



TATAKI THON 18.05 €
Des tranches de thon mi-cuites au chalumeau et aromatisées.

tartare



A tuna, salmon and shrimp tartare with a dill and chive sauce.



**TARTARE DE
POISSONS ET CREVETTES
SUR LIT DE RIZ 16.10 €**

Un tartare de thon, de saumon et de crevettes avec sa sauce à l'aneth et à la ciboulette.

A knife-cut salmon tartare with cucumber, pickled ginger, cranberries and cream cheese and chive sauce.



**TARTARE DE
SAUMON SAMOURAÏ
SUR LIT DE RIZ 16.10 €**

Un tartare de saumon au couteau avec du concombre, du gingembre, des cranberries et de la sauce au cream-cheese et à la ciboulette.

Hachés au couteau à la commande.

A knife-cut tuna tartare with sriracha sauce, toasted sesame seeds, cucumber, avocado, sun-dried tomato and cream cheese.



**TARTARE DE THON ET LÉGUMES
SUR LIT DE RIZ 16.10 €**

Un tartare de thon au couteau avec de la sauce sriracha, des graines de sésame grillé, du concombre, de l'avocat, de la tomate séchée et du fromage frais.

Fresh salmon and goat cheese tartare with apple and homemade basil pesto.



**TARTARE SAUMON BASILIC
SUR LIT DE RIZ 16.10 €**

Un tartare de saumon cru et de chèvre avec de la pomme et du pesto de basilic maison.



TARTARE

VINEGAR RICE BOWL
served cold

vegan



BOL DE RIZ VINAIGRÉ
servi froid
3.10 €

MISO SOUP

vegan



BOL DE SOUPE MISO
à l'algue et au tofu
3.10 €

EDAMAME

Préparation de fèves immatures de soja vert, il se croque à l'apéritif et se mêle à la salade en accompagnement.

vegan



EDAMAME
fèves de soja au sel
3.10 €

BOWL OF CABBAGE
SALAD WITH SESAME

vegan



BOL DE SALADE
DE CHOUX AU SÉSAME
3.10 €

ORANGE CARROT
SALAD BOWL

vegan



BOL DE SALADE
DE CAROTTES A L'ORANGE
3.10 €

SEAWEED SALAD

vegan



SALADE D'ALGUES*
4.95 €



ACCOMPAGNEMENTS

*Tous nos plats sont faits maison, sauf les plats avec *

INDISPONIBLE MOMENTANÉMENT

RAMENS

RESTAURANT UNIQUEMENT
ET SUR RÉSERVATION 1 JOUR AVANT

3 pieces of vegetable chicken gyoza, 3 pieces of Karaage chicken, confit of shallots, a soft-boiled egg, enoki mushrooms, narutomaki, olive oil, sesame, spring onions, sesame seeds, grilled and nori seaweed flakes.



KAKIAGE RAMEN 18,00€

3 pièces de gyoza poulet légumes, 3 pièces de poulet Karaage, du confit d'échalotes, un œuf mollet, des champignons enoki, des narutomakis, de l'huile de sésame, de la cébette, des graines de sésame grillées et des paillettes d'algues nori.

Authentic Japanese noodles in broth with vegetable and chicken, a poached egg, grilled and caramelized slices of duck breast.



RAMENS AU CANARD 19 €

D'authentiques nouilles japonaises en bouillon avec du poulet aux légumes, un œuf poché, des tranches de canard grillées et caramélisées.

5 pieces of tofu, confit of shallots, ginger leek fondue, mushrooms enoki, sesame oil, spring onion, toasted sesame seeds and nori seaweed flakes.

végan



TOFUAGE RAMEN 18,00€

5 pièces de tofUAGE, du confit d'échalotes, de la fondue de poireaux au gingembre, des champignons enoki, de l'huile de sésame, de la cébette, des graines de sésame grillées et des paillettes d'algues nori.

Authentic Japanese noodles in broth with vegetable chicken, grilled and caramelized shallots, grilled and caramelized duck breast slices, chicken skewers and a poached egg



RAMENS IMPÉRIAUX 24 €

D'authentiques nouilles japonaises en bouillon avec du poulet aux légumes, des échalotes grillées et caramélisées, des tranches de canard grillées et caramélisées, deux brochettes de poulet et un œuf poché.



PLATS CHAUDS

FRITURES

5 Chicken bites prepared with ginger and soy sauce



POULET KARAAGE 6,90 €

Des bouchées de poulet préparées au gingembre et à la sauce soja.

5 breaded shrimps and their sauce.



CREVETTES PANÉES* 8.05 €

5 crevettes panées et leur sauce.

GYOZA

. 5 VEGETABLE 5,50 €
. 5 SHRIMP 6,50 €
. 5 CHICKEN VEGATABLE 5,90 €
. 5 PORK 5,80 €



GYOZA AU CHOIX :

5 POULET LÉGUMES 6.80 €

. 5 CREVETTES 7.50 €

. 5 PORC 6.65 €

vegan . 5 LÉGUMES 6.30 €

TOFU

5 pieces of fried silky tofu and their sauce.



TOFU FRIT 7.50 €

. 5 MORCEAUX DE TOFU SOYEUX FRITS

ET LEUR SAUCE.

*Tous nos plats sont faits maison, sauf les plats avec *

Fresh Salmon Nigiri



SAUMON 5.30 €

Du saumon frais
sur une galette de riz vinaigré.

Fresh Salmon Nigiri with cream cheese



SAUMON CHEESE 5.60 €

Du saumon frais
et du cream-cheese
sur une galette de riz vinaigré.

Fresh Salmon Nigiri half cooked
with sriracha spicy sauce



SAUMON TSURAI 5.40 €

Du saumon frais mi-cuit
et des épices
sur une galette de riz vinaigré
et un trait de sauce sriracha.

Albacore tuna nigiri



THON 5.40 €

Du thon albacore
sur une galette de riz vinaigré.

Sea bream nigiri



DORADE 5.40 €

De la dorade
sur une galette de riz vinaigré.

Fresh Tuna Nigiri half cooked
with sriracha spicy sauce



THON TSURAI 5.60 €

Du thon albacore mi-cuit
et des épices
sur une galette de riz vinaigré
et un trait de sauce sriracha.

Japanese omelet nigiri



OMELETTE 4.60 €

De l'omelette japonaise
sur une galette de riz vinaigré.

Cooked shrimp nigiri



CREVETTE 5.70 €

Une crevette cuite
sur une galette de riz vinaigré.

Grilled eel nigiri



ANGUILLE 5.70 €

Une tranche d'anguille
préparée et grillée
sur une galette de riz vinaigré.

Walnut St. Jacques nigiri



SAINT-JACQUES 6.30 €

De la noix de Saint-Jacques
sur une galette de riz vinaigré.

Salmon eggs, avocado on vinegar rice



GUNKAN ŒUF DE SAUMON 6.70 €

Des œufs de saumon sur un lit de riz vinaigré.

Fresh tuna tartar with sriracha spicy sauce and cream cheese on vinegar rice



GUNKAN THON SRIRACHA 6.70 €

Du tartare de thon albacore épicé et du cream-cheese sur un lit de riz vinaigré.



SERVIS PAR PAIRE

Pesto, scamorza, Sun dried tomato and spring onion on vinegar rice



GUNKAN BELLA ITALIA 6.20 €

Du pesto maison, de la scamorza et de la tomate séchée décoré avec des rondelles d'oignon cébette.

Salmon tartar with herbs on vinegar rice



GUNKAN TARTARE DE SAUMON 6.50 €

Du tartare de saumon aux herbes sur un lit de riz vinaigré.

lemon mix of takuan radish, avocado and toasted sesame on vinegar rice

vegan



GUNKAN SEXY TAKUAN 6.20 €

Un mélange citronné de radis takuan, d'avocat et de sésame grillé sur un lit de riz vinaigré.

vegan

Remplacer les matières animales par notre fameux tofu mariné .

Demander "vegan "

GUNKAN

Le gunkan, ou maki cuirassé, est un type de nigiri d'une forme particulière, d'où provient son nom. La boule de riz est entourée d'une feuille d'algue nori, ce sushi est généralement paré de poisson cru ou d'œufs de poisson.

Salmon with toasted sesame seeds



SAUMON 5.70 €

Du saumon et des graines de sésame.

Panied chicken with lamella of fresh leaf shiso



POULET PANÉ SHISO 6.85 €

Du poulet pané et des lamelles de feuilles de shiso fraîches.

Grilled eel with toasted sesame seeds



ANGUILLE GRILLÉE 7.10 €

De l'anguille grillée et des graines de sésame.

Only salmon eggs



ŒUFS DE SAUMON 7.30 €

Juste des œufs de saumon.

Cucumber with takuan radish and toasted sesame seeds



CONCOMBRE TAKUAN 4.90 €

Du concombre et du radis takuan avec des graines de sésame.

Sundried tomato, cucumber, with basil



TOMATES SÉCHÉES CONCOMBRE 6.15 €

De la tomate séchée, du concombre et du basilic

Tuna with toasted sesame seeds



THON 6.20 €

Du thon albacore et des graines de sésame grillées.

Cucumber and fresh cream cheese



CREAM-CHEESE CONCOMBRE 5.20 €

Du concombre et du fromage frais.

Shrimp, avocado with fresh mint



CREVETTE AVOCAT MENTHE 7 €

De la crevette cuite, de l'avocat et de la menthe fraîche.

Sea bream with a bit of ginger



DORADE 6 €

De la dorade avec un peu de gingembre.

Avocado with toasted sesame seeds



AVOCAT 5.20 €

De l'avocat et des graines de sésames grillées.

Cucumber with toasted sesame seeds



CONCOMBRE 4.40 €

Du concombre finement coupé et des graines de sésame grillées.

Tuna, toasted sesame seeds and fried onions, with a touch of samurai sauce



SAUMON SAMOURAÏ 6.15 €

Du saumon, des graines de sésame grillées, des oignons frits, avec une pointe de sauce samouraï.

Salmon, toasted sesame seeds and fried onions, with a touch of samurai sauce



THON SAMOURAÏ 6.85 €

Du thon, des graines de sésame grillées et des oignons frits, avec une pointe sauce samouraï.

Salmon, toasted sesame seeds with avocado



SAUMON AVOCAT 6.15 €

Du saumon, des graines de sésame grillées et de l'avocat.

Cream-cheese with fresh chive

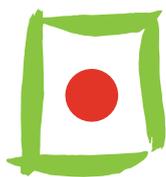


CREAM-CHEESE CIBOULETTE 5.20 €

Du cream-cheese et de la ciboulette fraîche.

Feuille de soja est de couleur verte, orange ou jaune selon l'arrivage

The soy leaves are green, yellow or orange depending on the arrivals



SAMOURAI MAKI

Une feuille de soja, fine et tendre, remplace la feuille de nori dans ce maki très frais. La saveur des ingrédients est alors très présente. La feuille de soja est de couleur verte ou jaune, elle peut être aromatisée au chili ou au sésame en pour être en harmonie avec les garnitures des samourai makis.

Pour ceux qui ne seraient pas très amateurs du goût marin de la feuille d'algue nori ou de sa texture un peu ferme, le samourai maki offre une variante intéressante au maki traditionnel.

Tuna, Cream cheese, green salad and spicy sriracha sauce



**THON CREAM-CHEESE
TSURAI 8.30 €**

Du thon, du fromage frais,
de la salade
et de la sauce sriracha.

Tempura shrimp, green salad and spicy sriracha sauce



**CREVETTE SAMOURAI
8.30 €**

De la crevette e, de la sauce
sriracha et de la salade.

Fried tofu, minth, avocado, green salad and spicy sriracha sauce



VEGAN MINT 7.60 €

Du tofu frit, de la menthe,
de l'avocat, de la sauce sriracha
et de la salade.

Snowcrab meat seasoned with samurai sauce and iceberg salad



CRABE TSURAI 7.60 €

De la chair de crabe des
neiges assaisonnée
à la sauce samourai
et de la salade iceberg.

samourai



 **x 6**
SERVIS PAR SIX



SAMOURAI MAKI

Chicken tempura, avocado,
green salad and samurai sauce



**POULET TEMPURA
AVOCAT 8.05€**
Du poulet pané
de l'avocat, de la salade
et de la sauce samouraï.

Avocado, green salad
and cream cheese



AVOCAT CHEESE 7.10€
De l'avocat, de la salade
et du cream-cheese.

Cucumber, avocado, and
tamagoyaki japanese
omelet



VEGGY SOJA 6.60€
Du concombre, de l'avocat et
de l'omelette japonaise.

Salad, sun dried tomato,
scamorzza and
fresh basil



**TOMATE SÉCHÉE BASILIC
7.40€**
De la salade, de la tomate
séchée, de la scamorzza et du
basilic frais.

Cooked Shrimp, avocado, green
salad, minth and chive



CREVETTE AVOCAT 8.05€
De la crevette cuite,
de l'avocat, de la salade,
de la menthe
et de la ciboulette.

Fresh Salmon, avocado, salad and dill



SAUMON AVOCAT 7.60€
Du saumon frais,
de l'avocat,
de la salade et de l'aneth.

Fresh salmon, cream cheese,
green salad and dill.



**SAUMON CREAM-CHEESE
ANETH 8.05€**
Du saumon frais,
du fromage frais,
de la salade et de l'aneth.

Avocado, green salad, grated carrot,
walnut and curry sauce



INDY VEGGY 8.05€
De l'avocat, de la salade, de la
carotte râpée, de la noix et de
la sauce curry.

Tuna, avocado, and green salad



THON AVOCAT 8.05€
Du thon albacore,
de l'avocat
et de la salade.

vegan

Remplacer les matières animales
par notre fameux tofu mariné.

Demander "vegan"

Tempura shrimp and
sriracha spicy sauce



**CREVETTE
SRIRACHA 7.95 €**
De la crevette panée
et de la sauce sriracha.

Fresh salmon, capelin roe,
cucumber and a little
samurai sauce.



**SAUMON MASAGO
CONCOMBRE 7.60 €**
Du saumon frais, des œufs de
capelan, du concombre et un
peu de sauce samourai.

A preparation made from cooked tuna
and cream cheese and avocado.



**THON CUIT CREAM-CHEESE
AVOCAT 6.50 €**
Une préparation à base de
thon cuit et de fromage frais
et de l'avocat.

Fresh tuna, cream cheese,
fried onions and sriracha
spicy sauce



THON CRUNCHY 7.50 €
Du Thon cru, du cream-
cheese, de l'oignon frit
et de la sauce sriracha.

Breaded chicken, curry sauce,
cucumber and a little bit pickled ginger.



POULET INDY 7.80 €
Du poulet pané, de la sauce
curry, du concombre
et un peu de gingembre.

Snow crab meat, avocado
and mayonnaise.



CRABE AVOCAT 7.50 €
De la chair de crabe des
neiges, de l'avocat
et de la mayonnaise.



California CLASSIC
recouvert de graine de sésame



SERVIS PAR SIX

A spicy shiso raw tuna tartare



SHISO BOMB 7.25€
Un tartare de thon cru épicé
au shiso et du concombre.

Tempura chicken with cucumber
lamellas and samurai sauce



**POULET PANÉ CONCOMBRE
SAUCE SAMOURAÏ 7.85€**
Du poulet pané,
du concombre
et de la sauce samourai.

vegan

Remplacer les matières animales
par notre fameux tofu mariné.

Demander "vegan"

Sun-dried tomatoes and cream cheese,
all covered with fresh herbs.



**TOMATES SÉCHÉES
CREAM-CHEESE 6.95 €**

Des tomates séchées et du
fromage frais, le tout recouvert
d'herbes fraîches.



California MIDORI

recouvert d'herbes fraîches



SERVIS PAR SIX

Cucumber and avocado, topped with
finely chopped mint
leaves and chives. **végan**



CALIFORNIA VERT 6.35 €

Du concombre et de l'avocat,
le tout recouvert de feuilles
de menthe et de ciboulette
finement ciselées.

Fried tofu, sun-dried tomato
and takuan radish,
all topped with
chopped fresh chives. **végan**



TOFU TAKUAN 6.95 €

Du tofu frit, de la tomate
séchée et du radis takuan, le
tout recouvert de ciboulette
fraîche ciselée.

Sun-dried tomatoes, cream cheese,
scallion onion and apple,
all topped with
fresh chives. **végan**



SWEET VEGGY 6.95 €

Des tomates séchées, du
fromage frais, de l'oignon
cébette et de la pomme, le tout
recouvert de ciboulette fraîche.

Fresh salmon, Takuan radish, and miso
sauce, all topped with chopped
fresh basil.



SAUMON TAKUAN 7.05 €

Du saumon frais, du radis
Takuan, et de la sauce miso,
le tout recouvert de basilic
frais ciselé.

Fresh salmon and cream cheese,
topped with finely chopped chives and dill.



**SAUMON
CREAM-CHEESE 6.95 €**

Du saumon frais et du fromage
frais, le tout recouvert
de ciboulette et d'aneth
finement ciselées.

Sun-dried tomatoes, cream cheese,
scallion onion and apple, all
topped with fresh chives. **végan**



**SHISO VÉGÉ
6.95 €**

De la sauce curry, de la ca-
rotte à l'orange, du concombre
le tout recouvert de feuilles de
shiso fraîches émincées.



Cooked shrimp, avocado,
all topped with fish roe.



CREVETTE AVOCAT 7.15€

De la crevette cuite et de
l'avocat, le tout recouvert
d'œufs de poisson.

Fresh salmon and avocado,
all topped with fish roe.



SAUMON AVOCAT 6.75 €

Du saumon frais et de l'avocat,
le tout recouvert d'œufs
de poisson.

Grilled eel and cucumber,
all topped with fish roe.



**ANGUILLE CONCOMBRE
7.40 €**

De l'anguille grillée et du
concombre, le tout recouvert
d'œufs de poisson.



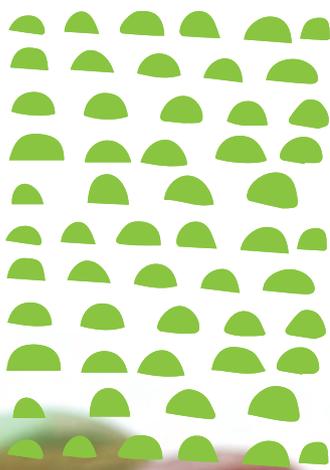
California SUJIKO

recouvert d'œufs de poisson



SERVIS PAR SIX





desserts

A PAIRE OF ICE CREAM MOCHIS

- . Green tea
- . Sakura
- . Passion fruit
- . Chocolat coco



DEUX MOCHIS GLACÉS AU CHOIX*

6,20 €

- . Thé vert
- . Cerisier
- . Chocolat noix de coco
- . Fruits de la passion

RESTAURANT UNIQUEMENT
RESTAURANT ONLY

Mochi

Le mochi est une pâte de riz gluant cuit, façonnée en forme de boulettes. Au Japon, il est traditionnellement dégusté, dans des préparations salés ou sucrées, pendant la période festive du Nouvel An.



Desserts



BOMBE GLACÉE
CHOCOLAT BLANC LYCHEE 5,50 €

A PAIRE OF FINANCIERS



UNE PAIRE DE FINANCIERS* 5,10 €
au thé vert



DORAYAKI * 4,10 €
Gâteau à la génoise
et à la confiture de haricot rouge.



CHEESE CAKE YUZU*
4.50 €

HALF COOKED CHOCOLAT YUZU*



MI CUIT CHOCOLAT YUZU*
5,50 €
Un mi cuit fondant
au chocolat et au yuzu.

A PAIRE OF AZUKI
SESAME MOCHIS



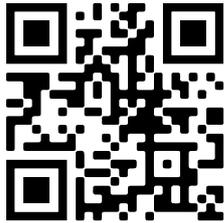
DEUX MOCHIS
A LA POUDRE DE SÉSAME *
4,10 €
Pâte de haricot rouge sucrée
entourée de pâte de riz au sésame.

COCONUT
MANGO
ICED SOUFFLÉ

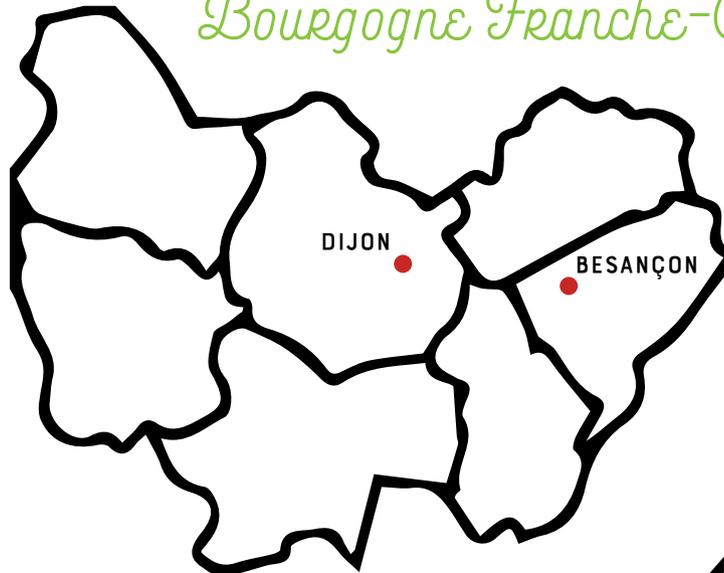


SOUFFLÉ MANGUE COCO*
5,50 €
Dessert glacé à la mousse coco
soufflée sur un socle de biscuit à la cuillère
avec un coulis mangue-passion.

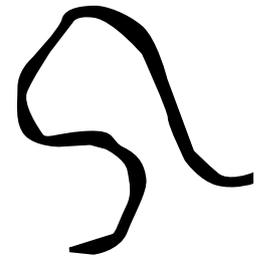
SAMOURAISUSHIS.FR



Bourgogne Franche-Comté



 *près de la
gare Viotte*



DIJON

SUR PLACE
ou À EMPORTER
ou À LIVRER

18 RUE DE LA CHAUDRONNERIE
21000 DIJON
03 80 58 00 90

BESANÇON

SUR PLACE
À EMPORTER
ou À LIVRER



2 AVENUE FOCH
25000 BESANÇON
03 81 26 76 67

**LIVRAISON GRATUITE
À PARTIR DE 20 EUROS**