



BOISSONS

COCKTAILS SIGNATURE (SANS ALCOOL)7,50 €

UMAMI & LOVE - Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus

ROSITA - Mélange subtil au jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise

PEACH SENSATION - Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

COCONUT KING - Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

CRASH LANDING ON YOU - Tourbilon exotique au jus d'orange, parfum mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi

Toutes nos cocktails sans alcool pourront être associé avec Rhum ou Vodka, supplément de 3,90 € / 4cl

APÉRITIFS

Kir (cassis, mure, pêche, framboise, violette) (12cl).....	4,50 €
Whisky Jack Daniel (4cl).....	6,50 €
Pastis, 51, Porto (blanc ou rouge), Martini (blanc ou rouge)....	4,50 €

SOFTS

Limonade japonaise: Nature, Litchi, Melon, Orange, Cola 200ml..	5,90 €
Eau de coco BIO 330ml.....	5,80 €
Coca, coca zéro, Ice Tea, Orangina 330ml.....	3,90 €
Evian, Perrier, San Pellegrino 500ml.....	4,50 €
Evian, San pellegrino 100cl.....	5,90 €
Jus de fruits : Orange, Pomme, Litchi, Ananas, Abricot, Fraise.....	3,90 €

VINS

	Verre	75cl
ROUGES		
IGP OC RGE MARIUS CHAPOUTIER	5,90 €	25 €
AOP MONDEUSE LES ROCAILLES	5,90 €	27 €
AOP BORDEAUX BIO LES BARICAILLEURS	5,90 €	29 €
AOP PIC ST LOUP LA COQUINE	6,90 €	35 €
AOC BORD.ST EMILION CROIX MISSION		47 €
ROSÉS	Verre	75cl
IG OC MOMENT PLAISIR ROSÉ	5,50 €	25 €
AOP ROSÉ M DE MINUTY C.D.PROVENCE	7,50 €	44 €
BLANCS	Verre	75cl
IGP OC CHARDONNAY DOMAINE	6,50 €	28 €
AOP CHIGNIN BERGERON ROCAILLES	7,20 €	35 €
SANCERRE BLANC DOM SAUTEREAU	8,50 €	47 €
POUILLY FUME DOMAINE GOMINETS	8,90 €	59 €

BIÈRES

ASAHI pression 25cl.....	4,70 €
ASAHI pression 50cl	8,50 €
KIRIN 33cl	4,50 €
SAPPORO 33cl.....	4,90 €

COEDO BENIAKA - à base de patate douce Kintoki grillées. L'éclat rouge-ambéré caractérise cette bière maturée et fabriquée en fermentation lente. Elle délivre en bouche des arômes de patate douce rôties, des notes de chocolat, de figues sèches et de caramel. 33cl - 9,90 €

COEDO SHIKKOKU - désigne le « noir de la bière précieuse Onyx ». La couleur profonde de cette bière de base fermentation est due à l'utilisation de deux malts noirs. Shikkoku offre des arômes d'espresso fumé et des notes discrètes de malt. 33cl - 9,20 €

COEDO MARIHANA - signifie « fleur de houblon » en japonais, possède un arôme de houblon délicat et citronné. Marihana est une IPA savoureuse et équilibrée, à l'amertume sophistiquée et à la robe claire et dorée. Son degré d'alcool reste très accessible pour une IPA. 33cl - 8,90 €

COEDO SHIRO - La bière blanche japonaise, ressortit les arômes sucrés de banane, de poire, et les quelques notes de clou de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé. 33cl - 9,20 €

DIGESTIFS

Zaccapa 23 ans (4cl)	12 €
NiKka Coffe Whisky (4cl)	8 €
Cognac Rémy Martin VSOP	8 €
Diplomatico.....	8 €

SAKÉ SHO CHIKU BAI Ce saké sec, délicat et fruité présente une texture douce et soyeuse. La finale est nette et rafraîchissante avec une salinité douce et subtile. Idéal en accompagnement de sushi, sashimi ou à l'apéritif. 33cl - 24,85 €

SAKÉ SHO CHIKU BAI COLD était brassé à l'aide d'une levure spéciale qui permet d'obtenir des saveurs riches et généreuses de grands sakés. Léger, il se consomme au cours d'un repas ou à l'apéritif. 33cl - 19,90 €

ENTRÉES / ACCOMPAGNEMENTS

Soupe miso.....	5,50 €	Gyoza au poulet et aux légumes à la vapeur..	6,50 €
Soupe miso Épicée.....	5,70 €	Gyoza au Tofu et aux légumes à la vapeur.....	6,50 €
Soupe miso au Saumon	6,90 €	Nouilles Soba sautées aux légumes et au	
Salade d'algues.....	5,90 €	saumon.....	16,90 €
Salade de chou.....	4,90 €	BROCHETTES (4 pièces)	16,00 €
Salade de chou au Saumon.....	6,50 €	<i>Accompagnées de Riz</i>	
Edamame	5,50 €	Yakitori cuisse de poulet nappé, cuit au feu de bois	
Riz à sushi	4,50 €	Gouda Boeuf	
Crevette Tempura (4 pièces).....	8,90 €	Boulettes de poulet	
Carpaccio de saumon.....	6,50 €	Saumon à l'aneth sauce soja Yuzu	
Verrine tartare de thon à la mangue..	6,90 €	EXTRAS	
Salade Hijiki.....	5,90 €	Wasabi 2,00 €, Gingembre 2,50 €, Sauce Teriyaki 1,50 €,	
Salade Shitake et légumes saisonnés	5,90 €	Mayo Épicée 1,00 €, Sauce Chili 1,00 €	
Salade de calamar géant et légumes..	5,90 €		



MENU DÉJEUNER18,90 €

Accompagné d'une soupe miso et d'une salade de chou

MENU DÉJEUNER 1

8 pièces C3 Sake Rucola, 6 pièces Maki saumon et 6 pièces Maki concombre fromage

MENU DÉJEUNER 2

6 pièces Maki Saumon, 6 pièces Maki Avocat, 6 pièces Maki Concombre Fromage

MENU DÉJEUNER 3

8 pièces Rouleaux de Printemps Saumon Avocat, 6 pièces M12 Délice au Saumon

MENU DÉJEUNER 4 - VÉGÉTARIEN

8 pièces V2 Sahara Rolls, 6 pièces Maki avocat, 2 pièces Sushi Tofu

MENU DÉJEUNER 5

4 pièces Nigiri saumon, 2 pièces Nigiri Thon, 2 pièces Sashimi Saumon

MENU DÉJEUNER 6

4 Brochettes Poulet Yakitory, 4 pièces gyoza au poulet et aux légumes

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00
Samedi, dimanche et jours fériés exclus
Aucune modification possible



SIGNATURE ROLLS UMAMI

S1 MEATLOVER ROLLS 8 pièces

Champignons Enoki, Feta, Tomates conflict et Avocat, enrobés de bœuf grillé et sauce aux herbes italiennes

19,90 €



S2 VULCANS ROLLS 8 pièces

Gambas tempura, crème cheese et avocat garnis de tartare de thon flambé, poivres et chips de pommes de terre violettes

19,90 €



S3 RAINBOW DELUXE 8 pièces

Anguille grillée, surimi, avocat, concombre et crème cheese, enrobés par une tranche de thon et une tranche de saumon, wakamé et des masagos.

19,90 €



S4 SAUMON SUPRÊME 8 pièces

Saumon mijoté à l'aneth, avocat et crème cheese, enrobés par une tranche de saumon snacké et d'un fin tartare de saumon au Yuzu, des jeunes pousses.

19,90 €



S5 DRAGON FIRE 8 pièces

Tempura de Crevette, mangue, avocat et cream cheese, recouvertes de saumon et thon snackés à l'huile de Truffe, ciboulette.

19,90 €



S6 PHOENIX FIRE 8 pièces

Foie gras, confit figue, mangue, avocat, recouvertes de saumon et de thon snackés, sauce Tériyaki - mango et des œufs de saumon, ciboulette.

19,90 €



SIGNATURE POKÉ BOWLS18,90 €

POKÉ CREVETTE TEMPURA

Base au choix, crevette tempura, avocat, mangue, daikon, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames, sauce au choix et oignon frit ou chip violette

POKÉ THON HONOLULU

Base au choix, thon mariné, avocat, mangue, daikon, coriandre, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames et wakamé

POKÉ DAURADE MAUI

Base au choix, daurade, avocat, mangue, daikon, coriandre, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames et wakamé

POKÉ TOFU MAHALO

Base au choix, tofu, avocat, mangue, daikon, coriandre, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames et wakamé

POKÉ SAUMON OAHU

Base au choix, saumon frais, avocat, mangue, daikon, coriandre, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames et wakamé

POKÉ CREVETTE

Base au choix, crevettes, avocat, mangue, daikon, coriandre, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames et wakamé

VEGGIE BOWL

Base au choix, Féta (au choix), avocat, mangue, daikon, coriandre, concombre, chou rouge, edamame, graines de sésames et wakamé

AU CHOIX

BASE

Riz vinaigré

Riz noir

Salade composée

SAUCES

Soja Sucrée / Salée

Mayo Épicée ou Mango

Sauce ou Siracha ou Sweet Chili

CROUSTILLANT

Oignons frits

Chips violettes



PLATEAUX

BEAUTY AND THE BEAST 4-5 pers

S1 - Meatlover, S3 - Rainbow Deluxe, S2 - Vulcano Rolls,
S4 - Saumon Suprême, S5 - Dragon fire, 2 Flambés Thon Nirigi,
2 Flambés Saumon Nigiri, 2 Flambés Dorade Nigiris, 2 White Tulip Nigiris

119,90 €

SALMON ON FIRE 20 pièces

8 Tempura Roll, 6 Délice Saumon fromage flambé sauce
au Truffe, 4 Sashimi Saumon, 2 Flambé Saumon Nigiris

29,90 €

BOX FOR SHARE 3-4 pers

S2 - Vulcano Rolls, S3 - Rainbow Deluxe, C5 - Hot & Spicy Tuna, C8 - Tempura Salmon Roll,
C3 - Saké Rucola, 6 Maki Saumon, 6 Maki concombre fromage, 6 Maki avocat, 2 sushi
saumon, 2 sushi Thon et 4 Sashimi saumon

99,90 €

CALI DREAMS 2 - 3 pers

8 Hamachi moutard, 8 Tempura Crevette Salmon Rolls,
8 Ebi New Style, 8 Hot & Spicy Tuna et 8 Sake Rucola

54,90 €

SALMON LOVER 24 pièces

6 Délice de saumon, 8 Sake Rucola, 8 Springroll Saumon Avocado et 2 Saumon Nigiris

29,90 €

TUNA LOVER 20 pièces

8 Tuna Deluxe, 4 Flambé Thon Nigiris et 8 Springroll
Thon Avocat

31,90 €

HAMACHI LOVER 20 pièces

8 Hamachi Shiso Roll, 4 Hamachi Nigiris, 8 Springroll Hamachi

32,90 €

MAKI MIX 24 pièces

6 saumon mijoté, 6 saumon, 6 concombre, 6 avocat

21,90 €



VÉGÉTARIENS16,90 €

V1 SMOKY CHERRY

Riz noir, poivron frais, feta , garni de tomates cerises confites, sauce aux herbes italienne maison et poivre



V2 SAHARA ROLLS

Champignons enokis sautés, avocat et fromage à la crème, garnis de houmous, Chip violette, ciboulette et sauce teriyaki



V3 SUPER MARIO

Avocat, tofu, crème cheese, garnis de salade d'Hijiki et lotus, sauce Yakitori et ciboulettes.



V4 TABOULÉ STYLE

Concombre, crème cheese, Choux rouges, coriandre, garni d'oignons frit et sauce chili



V5 BUDDHA ROLLS

Avocat, tomate conflict, radis mariné, concombre, crème cheese, enrobé de tofu et sauce teriyaki, sésames



THE GREEN 22 pièces

6 pièces Maki avocat, 6 pièces Maki mangue roquette, 8 pièces V5 Bouddha rolls, 2 pièces Tofu nigiri

27,90 €



VEGGIES FOR SHARE 52 pièces , pour 2-3 pers

8 pièces V1 Smoky Cherry, 8 pièces V2 Sahara Rolls, 8 pièces V3 Super Mario, 8 pièces V4 Taboulé Style, 8 pièces V5 Buddha Rolls, 6 pièces Maki avocat, 6 pièces Maki concombre

85,90 €



NIGIRIS *2 pièces*



N1 Avocado
6,30 €



N2 Crevette
6,20 €



N3 Tofu
5,80 €



N4 Saumon
6,30 €



N5 Omelette
Japonaise
5,10 €



N6 Thon
6,50 €



N7 Dorade
6,90 €



N8 Anguille
7,50 €



N9 Hamachi
7,50 €



N10 Flambé
Dorade, sauce Miso,
ciboulette
7,90 €



N11 White Tulip
7,90 €
Crème Cheese
enveloppé de fines
tranches de concombre



N12 Crevette
Tempura
9,90 €



N13 Flambé
Hamachi, sauce
Miso, ciboulette
7,90 €



N14 Flambé Saint
Jacques, sauce
Miso, ciboulette
8,90 €



N15 Flambé
Saumon
7,30 €
Saumon flambé
sauce teriyaki,
ciboulette et poivre



N16 Flambé
Thon
7,50 €



N17 Caviar
de saumon
9,90 €
Gunkan tartare de
saumon, oeuf de
saumon



N18 Gunkan
Saumon épice
7,50 €
Tartare de saumon,
avocat, mayonnaise
épice, œufs de
poisson et ciboulette



N19 Gunkan
Thon épice
7,90 €
Tartare de thon,
avocat, sauce chili et
ciboulette



N20 Beef
Fuoco
7,50 €
Carpaccio de boeuf
flambé garnie de sauce
teriyaki, sauce aux
herbes italiennes et
poivre

MAKIS *6 pièces*

M1 Concombre Fromage.....	5,90 €
M2 avocat.....	5,90 €
M3 Radis mariné.....	5,50 €
M4 Omelette japonaise.....	5,50 €
M5 Surimi Avocat.....	5,90 €
M6 saumon.....	5,90 €
M7 saumon avocat.....	6,40 €
M8 saumon fromage.....	6,40 €
M9 Thon, sauce cocktail mango.....	5,90 €
M10 Crevettes Cuites, avocat.....	6,40 €
M11 Thon Cuit, mayonnaise, zeste de citron.....	5,90€
M12 Délice de saumon.....	8,30 €
M13 Dorade, Coriandre, sauce mango.....	6,90 €

M14 Hamachi, feuille de moutard, sauce miso.....	6,90 €
M15 Anguille grillée, concombre, coriandre.....	6,90 €
M16 Mangue, Roquette, pesto.....	6,40 €
M17 Thon Avocat.....	6,70 €
M18 Délice de saumon à la crème au truffe.....	9,90 €
M20 Saumon mijoté à l'aneth.....	5,90 €



CALIFORNIA ROLLS *8 pièces*



C1 California
7,90 €
Surimi, avocat,
concombre, sésame,
sauce teriyaki



C2 Lachs Tobiko
8,50 €
Saumon, avocat,
concombre et tobiko
(oeuf de poisson
volante)



C3 Sake Rucola
8,50 €
Saumon, avocat,
concombre, garni de
roquette et pesto



C4 Tuna Deluxe
11,90 €
Thon, concombre,
avocat, enrobés de
fines tranches de
thon, avocat et
sésame



C5 Hot & Spicy Tuna
11,90 €
Tartare de thon,
concombre enrobé
fine tranche d'avocat
et mayonnaise épicée



**C6 California
Supreme**
10,90 €
Avocat, surimi,
concombre, sésame,
Enrobé de crevettes
et chips violettes



**C7 Unagi
Salmon Roll**
12,90 €
Saumon, concombre,
avocat enrobé d'anguille
grillée, sauce teriyaki et
ciboule



**C8 Crevette Tempura
Saumon Roll**
11,90 €
crevettes panées,
fromage à la crème,
avocat, enrobé de
saumon, garni de mayo
épicée, sauce teriyaki et
oignon frit



C9 Avocado Deluxe
11,90 €
Avocat, saumon,
concombre, masago,
fromage à la crème,
enrobés de tranches
d'avocat et une pointe de
mayonnaise et
ciboulette



C10 Dorade de Fruit
12,90 €
Riz noir, concombre,
cream cheese, dorade,
masago, enrobé d'avocat
et tranches de kumquat
frais



C11 Ebi New Style
9,90 €
Crevettes, surimi,
concombre garni de
chips violettes et sauce
teriyaki



**C12 Hamachi
Moutard**
9,90 €
Hamachi, avocat,
concombre, enrobé de
feuilles de moutard et
sauce miso yuzu

C13 Saumon à l'ancien
9,90 €

Saumon mijoté, crème cheese, avocat,
sauce Teriyaki, enrobé oignon frit

SPRING ROLLS SUSHI *8 pièces*



**SR1 Concombre,
Crème Cheese**
7,90 €



**SR2 Avocat,
Crème Cheese**
7,90 €



**SR3 Mangue,
Crème Cheese**
7,90 €



**SR4 Thon Cuit
Avocat**
7,90 €



**SR5 Saumon
avocat**
8,90 €
À la menthe et
à la coriandre



**SR6 Thon
Avocat**
8,90 €
À la menthe et
à la coriandre



**SR7 Tempura
crevette, Avocat**
8,90 €
À la menthe et
à la coriandre



**SR8 Negi
Ebi**
8,50 €
Crevettes et surimi,
mayonnaise épicée,
coriandre



**SR9 Saumon
épicé**
9,20 €
Tartare de saumon
avec
mayonnaise épicée
et concombre



**SR10 Thon
épicé**
9,50 €
Tartare de thon
épicé et avocat



**SR11 Dorade
Avocat**
9,50 €
À la menthe et
à la coriandre



**SR12 Hamachi
Avocat**
9,80 €
À la menthe et
à la coriandre



**SR13
Roma**
9,90 €
Carpaccio de boeuf,
tomate conflit, pesto,
roquette et parmesan



**SR14 Saumon
mijoté**
8,50 €
Saumon mijoté,
avocat, creme cheese,
coriandre, menthe et
oignon frit

TEMAKI *1 pièce*



T1 Daurade
8,20 €
Avec avocat, concombre,
salade et sauce maison



T2 Saumon
7,90 €
Avec avocat, concombre,
salade et sauce maison



T3 Thon
8,20 €
Avec avocat, concombre,
salade et sauce maison



T4 saumon épicé
8,90 €
Avec tartare de saumon
épicé, avocat, salade et
concombre



T5 Thon épicé
8,90 €
Avec tartare de thon épicé,
avocat, shiso et
concombre



T5 Gambas
8,90 €
Avec crevettes Tempura,
avocat, concombre et
sauce teriyaki



T7 Anguille
10,90 €
Avec anguille grillée,
avocat, concombre et
sauce teriyaki



T8 Hamachi
9,90 €
Avec avocat, concombre,
shiso et sauce maison



TARTARE & SASHIMI *Accompagné de Riz*



Aburi Hamachi (8 pièces)
24,90 €
Hamachi flambée, Sauce
maison et crème au truffe
noire



Aburi Saumon (8 pièces)
21,90 €
En sauce maison.
Oignons, gingembre
finement haché et
ciboulette



Aburi Thon (8 pièces)
22,90 €
En sauce maison.
Oignons, gingembre
finement haché et
ciboulette



Tartare Saumon
19,90 €
Cubes de saumon coupés au
couteau, garni de concombre,
d'avocat, radis, edamame,
wakame, ciboulette, l'aneth
fraîche, sauce soja Yuzu et
sésames



Sashimi Hamachi (8 pièces)
21,90 €



Sashimi Saumon (8 pièces)
18,90 €



Sashimi Thon (8 pièces)
19,90 €



Tartare Thon
21,90 €
Cubes de Thon coupés au
couteau, garni de concombre,
d'avocat, radis, edamame,
wakame, ciboulette, l'aneth
fraîche, sauce soja Yuzu et
sésames

Sashimi Mix
24,90 €

4 pièces Saumon, 4 pièces Thon, 4 pièces Daurade



DESSERTS

FLOWER POWER 8 pièces

riz noir biologique fourré à la mangue et au sirop d'érable
garni de figes fraîches et de maïs séché et de fleurs de rose

9,90 €

NUTELLA BANANE COCO 8 pièces

riz noir biologique fourré à la banane et Nutella, garni de figes fraîches et
de maïs séché et de fleurs de rose

9,90 €

Mini Cheese cake au Thé vert ou Yuzu (à consulter sur place).....	6,90 €
Tiramisu au Thé vert Matcha.....	6,90 €
Panna cotta Vanille coulis Yuzu.....	6,90 €
Mochi à la poudre de soja et haricot rouge (2 pièces).....	6,90 €
Mochi au sésame noir et haricot rouge (2 pièces).....	6,90 €



COUPES GLACÉS DES ALPES

8,50 € ...

UMAMI LOVER

1 boule Yuzu, 1 boule Sésame, 1 boule Fève de Tonka,
coulis de fruits rouges, chantilly

VANILLE LIÉGEAIS

2 boules Vanille, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEAIS

2 boules chocolat, 1 vanille, coulis de chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEAIS

2 boules café, expresso, chantilly

EXOTIQUE

1 boule Mangue, 1 boule Hibiscus, 1 boule
Ananas, coulis de fruits rouges, chantilly

LA GOURMANDE

1 boule Caramel, 1 boule Noisette, 1
boule Vanille, sauce caramel, chantilly

LA FRAÎCHEUR

1 boule Hibiscus, 1 boule citron, 1 boule
fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Kid's 1 boule 3,90€

2 boules 5,90€ / 3 boules 6,90€

Sésame, Yuzu, Fève de Tonka, Hibiscus,
Vanille, Chocolat, Mangue, Fraise, Citron,
Fraise, Hibiscus, Ananas, Caramel au beurre
salé, Noisette, Café, Nuty.



BOISSONS CHAUDES

SPÉCIALITÉS & THÉS RARES4,90 €

Jasmin Thé vert nature, aromatisé naturellement aux fleurs de jasmin fraîchement cueillies.

MENTHE - BIO Thé vert gunpowder de Chine, menthe douce et menthe poivrée

ROOIBOS SUPÉRIEUR D'AFRIQUE DU SUD - BIO Rooibos supérieur d'Afrique du sud, parfumé à la grenade et aux fruits rouges.

DÉTOX Thé vert origine Grand Yunnan. Maté vert, Rooibos d'Afrique du Sud, parfumé au pamplemousse

IMPÉRIAL ALPAGE Sélection de thé vert Sencha de Chine et de thé noir OP de Chine, Fleurs de tournesol, morceaux de pommes, extraits de miel et gènépi.

THÉ NOIR AUX ÉPICES Thé noir Assam d'Inde, anis, cardamome, gingembre, poivre noir, cannelle, fenouil, clous de girofle, chicorée.

THÉ NOIR À LA VIOLETTE Thé noir OP de Chine, parfume à la fleur de violette, fleurs de bleuet, pétales de rose

CARCADÉ À LA CERISE Fleurs d'Hibiscus séchées cynorrhodon parfumés à la cerise

CERISE Thé vert Sencha du Japon, parfumé à la cerise, pétales de rose.

EXOTIQUE Thé vert Sencha de Chine, parfumé à la pêche et aux fruits de la passion, fleurs de tournesol et de bleuet.

ROSÉE DU MATIN Thé vert Sencha de Chine, fleurs de bleuet et de soucis, pétales de rose, extraits de fraises des bois.

YOGA - ZEN Tilleul, fleurs de camomille, fleurs d'oranger, mélisse, fleurs de lavande et de brevets et de bleuets, parfumé au miel.

VERVEINE MENTHE apaisante et aromatique.

CAFÉS BIO

	Simple	Double		
Ristretto	1,80 €	3,40 €	Cappuccino, Mocaccino,	4,50 €
Espresso	1,90 €	3,60 €	Latté Macchiato	
Allongé	2,10 €	3,80 €	Lait ou Chantilly supplément	1,00 €
Noisette	2,30 €	4,20 €	Chocolat BIO Viennois	4,90 €
Café viennois	2,50 €	4,90 €	Chocolat BIO chaud	3,90 €



Adresse: 2 bis rue de Boigne, 73000 Chambéry

Tél: 07 65 86 99 99 / 07 65 59 67 89

 [fb.com/UmamiChambéry](https://www.facebook.com/UmamiChambéry)

 [instagram.com/UmamiChambéry](https://www.instagram.com/UmamiChambéry)

 www.umami-chambéry.fr