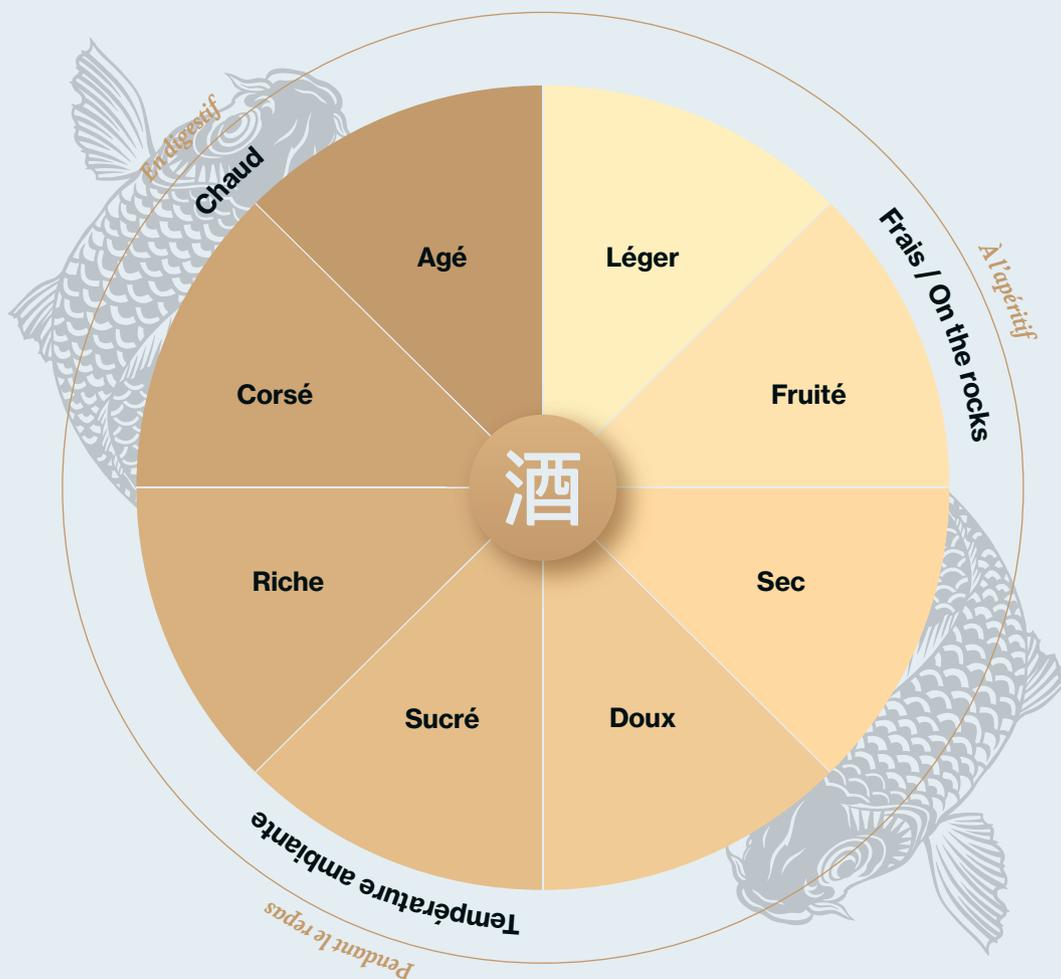


あやこ寿司

AYAKO



# L'art du saké japonais



*Les japonais nourrissent depuis toujours une grande fierté pour l'alcool le plus célèbre de leur patrie.*

*Créé par les ancêtres des japonais d'aujourd'hui, le saké est bien davantage qu'une boisson : il fait partie de l'histoire et de la vie des habitants de l'archipel depuis des siècles.*

*Servi en apéritif, en digestif, accompagné de viande ou de poisson, ses bouquets variés ennoblissent la saveur des mets et subliment les moments de partage qu'il accompagne.*

*Chaud ou frappé, léger ou corsé, le saké est le parfait reflet de la culture japonaise, de sa richesse et de son raffinement.*

L'Atelier du Saké

## ISPAHAN ROSÉ

*Un saké d'exception né de la collaboration entre l'Atelier du Saké et la brasserie Wakaze.*



### Caractère

*Fleuri & fruité, notes de framboise, de rose et de litchi.*

### Accords

*Apéritif, poissons & desserts.*

### Polissage

*90%*

### Alcool

*13%*

Verre 9cl  
**9.90€**

75cl  
**55.00€**

Saké  
**Kaori**



**Caractère**  
Fruité et équilibré.

**Accords**  
Apéritifs, poissons  
& desserts.

**Alcool**  
14.5%

18cl  
**13.90€**

Saké  
**Taruzake**



**Caractère**  
Boisé et frais.

**Accords**  
Poissons, viandes  
& légumes.

**Alcool**  
15%

30cl  
**19.90€**

Tsu No  
**Honjozo**



**Caractère**  
Riche et  
savoureux.

**Accords**  
Sushi, tempura  
& yakitori.

**Polissage**  
65%

**Alcool**  
15.5%

18cl  
**10.00€**

Tsu No  
**Junmai**



**Caractère**  
Riche et  
arrondi.

**Accords**  
Sushi, sashimi  
& yakitori.

**Polissage**  
70%

**Alcool**  
14.5%

18cl  
**9.00€**

Nigori  
**Sake**



**Caractère**  
Aigre-doux, saveur  
crème de riz.

**Accords**  
Poissons marinés  
& chocolat.

**Polissage**  
70%

**Alcool**  
9.5%

30cl  
**13.90€**

Kyo No  
**Tokuri**



**Caractère**  
Aigre-doux, saveur  
crème de riz.

**Accords**  
Poissons marinés  
& chocolat.

**Polissage**  
70%

**ALCOOL**  
9.5%

18cl  
**11.90€**

Sho  
**Chiku Bai  
Ginjo**



**Caractère**  
Sec, fruité, léger  
& soyeux.

**Accords**  
Sushi, sashimi  
& apéritifs.

**Polissage**  
50%

**Alcool**  
15%

30cl  
**19.90€**

Daijinjo  
**L'atelier  
du saké**



**Caractère**  
Généreux, parfumé,  
floral et fruité.

**ACCORDS**  
Plats frits, viandes  
& poissons.

**Polissage**  
60%

**Alcool**  
17.5%

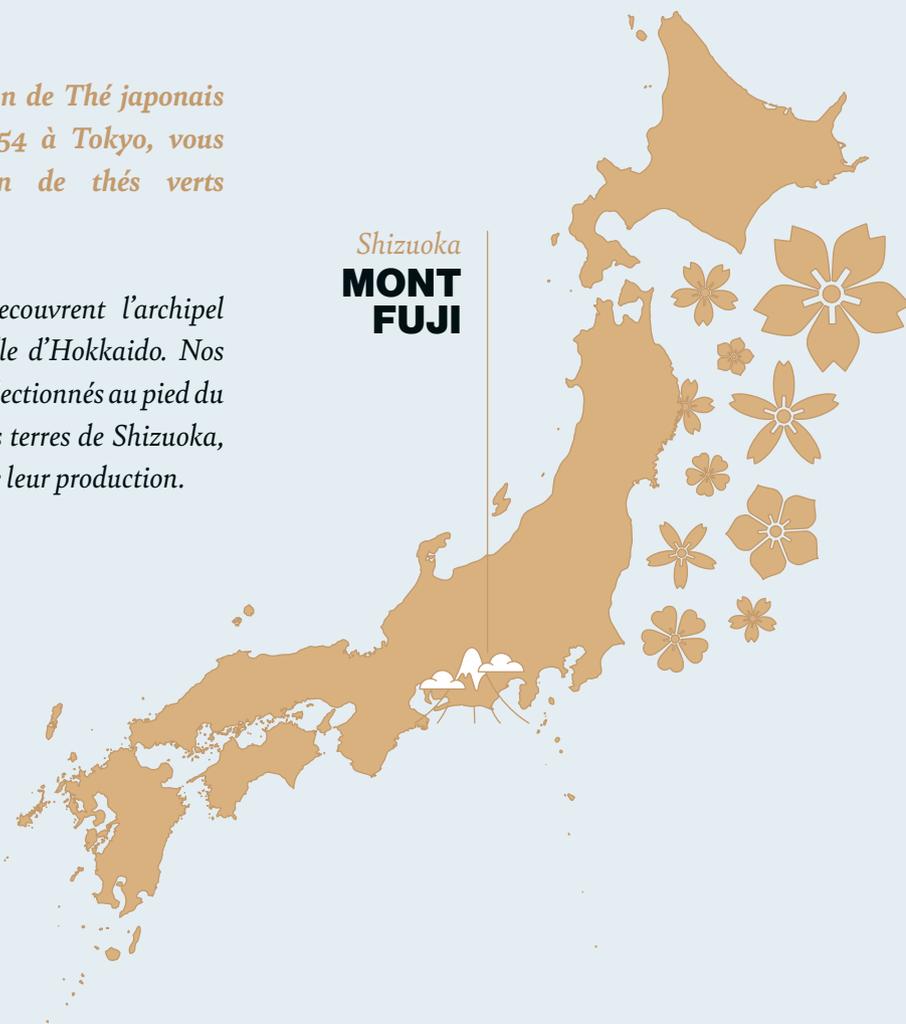
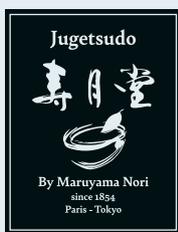
Verre 9cl  
**12.00€**

50cl  
**35.90€**

# Les thés japonais

*Ayako Sushi et la Maison de Thé japonais Jugetsudo, fondée en 1854 à Tokyo, vous proposent une sélection de thés verts savoureux & apaisants.*

*Les plantations de thé recouvrent l'archipel nippon à l'exception de l'Île d'Hokkaido. Nos thés sont principalement sélectionnés au pied du Mont Fuji, dans les hautes terres de Shizuoka, connues pour l'excellence de leur production.*



玉露



## Gyokuro

3.80€

*Thé de luxe*

*Le plus noble, le plus raffiné et le plus précieux des thés japonais, composé de jeunes feuilles cueillies dans les célèbres Jardins de Kyoto.*



## Thés & cafés gourmands

*Terminez votre repas sur une note sucrée et gourmande aux saveurs du Japon.*



*Thé ou café*  
**+2 Mochis glacés**

8.00€

# Jugetsudo by Maruyama Nori

Since 1854 • Paris - Tokyo

## Thé relaxant Matcha



Riche en vitamines et en fibres, cette poudre de thé vert d'un jade très vif est appréciée pour sa saveur tonique condensée et son goût agréable.

3.80€

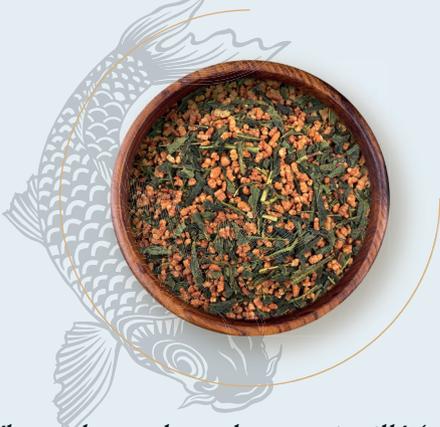
## Thé stimulant Sencha



Constitué de bourgeons de feuilles et de thé riches en théanine, il offre un arôme épais rafraîchissant : le partenaire idéal de vos repas.

3.50€

## Thé relaxant Genmaicha



Mélange de matcha et de genmai grillé (poudre de thé et riz décortiqué), son parfum prononcé procure un effet relaxant.

3.50€

## Thé de digestion Hojicha



Moulue sur des meules traditionnelles en pierre, cette poudre de thé vert allie une saveur tonique à un goût doux et agréable.

3.50€



Thé ou café  
+1 Daifuku

7.00€



Thé ou café  
+2 Perles coco

6.50€



Thé ou café  
+6 Nougats sésame

6.50€

# Vins rouges & Champagnes



37.5cl  
13.90€

75cl  
19.90€

## Côte du Rhône AOP Seigneur Laudun

Notes de fruits noirs, d'épices  
et de réglisse.



37.5cl  
21.90€

75cl  
32.90€

## Crozes Hermitage AOP Domaine Michel Poinard

Notes de myrtilles kirschées et  
poivrées pour ce vin puissant.



75cl  
24.90€

## Brouilly AOP Louis Girard

Bouquet complexe de fruits  
noirs et rouges confiturés.



37.5cl  
17.90€

75cl  
28.90€

## Puisseguin St-Emilion AOP Château Beauséjour

Nez fruité, attaque ronde  
et tanins soyeux.



37.5cl  
22.90€

75cl  
34.90€

## Hautes côtes de Beaune AOP Domaine Thevenot

Légèrement tannique,  
belle structure.



37.5cl  
14.90€

75cl  
22.90€

## St-Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier

Vin rond aux arômes  
de fruits rouges.



Verre 14cl  
4.50€

37.5cl  
13.90€

75cl  
19.90€

## Bordeaux AOP Château Malbec

Classique, épanoui et fondu  
en bouche.



75cl  
33.90€

## Château d'Arcins Haut-Médoc AOP Cru Bourgeois

Souple, charmeur et tannique.



75cl  
65.00€

## Canard Duchêne AOP Champagne

Riche et rond, notes de moka et  
de fruits confits.



Verre 12cl  
8.50€

75cl  
49.00€

## Christian Diligent AOP Champagne

Notes de citron, de fruits blancs  
& de fleurs blanches.

## Verres & carafes

Merlot IGP Méditerranée  
**Rouge**

Verre 14cl  
**3.90€**

Merlot IGP Méditerranée  
**Rosé**

25cl  
**6.00€**

IGP Côtes du Tarn  
**Blanc**

50cl  
**11.00€**

# Vins blancs & rosés



37.5cl  
12.90€

75cl  
18.90€

## Muscadet sur Lie AOP

Château de l'Hyvernière

Rafrâchissant, perlant,  
notes de fruits blancs.



37.5cl  
15.90€

75cl  
22.90€

## Riesling AOP

Cave de Turckheim

Vif, frais, racé, aux  
nuances florales.



75cl  
34.90€

## Petit Chablis AOP

Domaine du Colombier

Bouche vive, légère, équilibrée  
et fraîche.



Verre 14cl  
4.50€

75cl  
18.90€

## Chardonnay IGP

Barton & Guestier

Bouche charnue  
& acidulée.



37.5cl  
16.90€

75cl  
25.90€

## Gewurtztraminer AOP

Cave de Turckheim

Gouleyant, gourmand  
& fruité.



37.5cl  
23.90€

75cl  
33.90€

## Pouilly fumé AOP

La Rambarde

Bouche fruitée  
& florale.



37.5cl  
24.90€

75cl  
34.90€

## Sancerre Blanc AOP

Les Rochettes

Bouche rafraîchissante  
et minérale.



37.5cl  
20.90€

75cl  
31.90€

## Sancerre Rosé AOP

Les Rochettes

Robe saumonée et arômes  
épicés délicats.



37.5cl  
18.90€

75cl  
26.90€

## Bandol AOP

Les Adrets

Fin, délicat, notes d'épices  
et d'agrumes.



37.5cl  
13.90€

75cl  
18.90€

## Côtes de Provence AOP

Relais de Provence

Ample, puissant, fruité  
et bien équilibré.



Verre 14cl  
4.50€

37.5cl  
11.90€

75cl  
16.90€

## IGP Méditerranée

Gourmandise

Gourmand, simple  
et facile à boire.



37.5cl  
16.90€

75cl  
24.90€

## Tavel AOP

Château de Manissy

Soyeux, opulent  
et plein en bouche.



# COCKTAILS

Avec alcool

25cl / 8.00€

## Mojito



*Rhum, citron vert,  
eau pétillante  
& menthe.*

## Piña colada



*Rhum, jus d'ananas,  
crème & parfum coco.*

## Bikini



*Tequila, jus d'ananas,  
saveurs pastèque,  
citron & framboise.*

69



*Rhum, jus d'ananas,  
parfums goyave, fruit de  
la passion & gingembre.*

## Sex on the beach



*Vodka, jus d'orange &  
d'ananas, parfums pêche  
papaye, passion & melon.*

*Le Japon est  
un archipel composé  
de milliers d'îles et de  
plus de 33 000 km  
de littoral.*

*Dans la culture  
japonaise cependant,  
la mer est réservée aux  
créatures marines et à  
ceux qui les pêchent. Le  
phénomène de sortie à  
la plage reste assez  
récent et n'est pratiqué  
que par une faible  
partie de la population.*

# MOCKTAILS

Sans alcool

25cl / 7.00€

## Peace & love



*Jus d'orange,  
parfums jasmin, violette  
& hibiscus.*

## Coconut king



*Jus d'ananas, crème,  
saveur coco.*

## Jungle king



*Jus d'orange, kiwi,  
pomme verte, banane  
& aloe vera.*

## V.I.P.



*Jus d'orange,  
saveurs litchi, rose,  
& framboise.*

## Paradise Dream



*Jus d'ananas,  
saveurs fraise, framboise,  
grenadine & pêche.*

## Virgin Mojito



*Citron vert,  
eau pétillante  
& menthe.*

# Apéritifs & boissons

## Apéritifs

<b>Kir</b> Crème cassis, mure ou pêche	12CL 4.50€
<b>Kir Royal</b> Crème cassis, mure ou pêche	12CL 9.50€
<b>Vodka</b>	4CL 4.50€
<b>Martini</b> Rouge ou Blanc	4CL 4.50€
<b>Porto</b>	4CL 4.50€
<b>Ricard / Pastis</b>	4CL 4.50€
<b>Coupe de Champagne</b>	12CL 8.50€
<b>Johnnie Walker</b>	4CL 6.00€
<b>J&amp;B</b>	4CL 6.00€
<b>Jack Daniel's</b>	4CL 6.50€
<b>Chivas</b>	4CL 7.00€
<b>Get 27</b>	4CL 4.80€
<b>Irish coffee</b>	4CL 7.50€
<b>Rhum blanc</b>	4CL 4.80€
<b>Alcool de riz Mei Kuei Lu</b>	4CL 4.50€

## Sodas, jus & eaux

<b>Sirop</b> Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron	25CL 2.50€
<b>Limonade</b>	25CL 3.50€
<b>Diabolo</b> Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron	25CL 4.00€
<b>Coca-Cola</b> Original ou Zéro	33CL 4.50€
<b>Fanta orange</b>	33CL 4.00€
<b>Sprite</b>	33CL 4.00€
<b>Fuze Tea pêche</b>	33CL 4.00€
<b>Tropico</b>	25CL 4.00€
<b>Schweppes Tonic / Agrum'</b>	25CL 4.00€
<b>Perrier</b>	33CL 4.00€
<b>Jus de fruits</b> Orange, pomme, abricot, lychee, ananas, mangue	25CL 4.00€
<b>Limonade japonaise</b> Nature, melon, fraise ou litchi	20CL 5.00€
<b>Aloe Vera King</b>	25CL 4.00€
<b>Vittel / Evian</b>	50CL 3.50€ 1L 6.00€
<b>San-Pellegrino</b>	50CL 3.50€ 1L 6.00€

# BIÈRES

Pression	25cl	50cl
<b>1664</b>	4.50€	7.50€
<b>Affligem</b>	4.50€	7.50€
<b>Panache</b>	4.80€	
<b>Picon</b>	5.00€	7.00€
<b>Monaco</b>	4.50€	
<b>Demi</b> Pêche, fraise ou citron	4.90€	

Bouteilles	33cl	50cl
<b>Heineken 5.0°</b>	5.00€	
<b>Leffe 6.6°</b>	5.50€	
<b>Desperados 5.9°</b>	5.50€	
<b>Asahi 5.0°</b>	5.00€	7.50€
<b>Kirin Ichiban 5.0°</b>	5.00€	7.50€

Asahi  
辛口

KIRIN  
ICHIBAN



ニッカウキスキー

# NIKKA WHISKY

**BOUCHE** — Puissante & épicée

**ALCOOL** — 51.4%

**VERRE 4CL** — 8.90€

Issu de l'assemblage d'un whisky de grain et des single malts Miyagikyo et Yoichi, Nikka From The Barrel incarne l'expertise des maîtres-assembleurs de la maison Nikka.

Intense et généreux, puissant mais maîtrisé, ce blend ambitieux au fort degré d'alcool est reconnu pour son originalité.

*Il ose. Il interpelle. Il impose.*



Une liqueur douce  
au yuzu de Kyoto

Pour l'apéritif & le dessert

Alcool 12.4% Verre 4cl 5.00€



Une liqueur fruitée  
traditionnelle aux prunes

Tout au long du repas

Alcool 10% Verre 4cl 5.00€



Une liqueur sucrée  
aux pêches de Yamanashi

Pour l'apéritif & le dessert

Alcool 12.4% Verre 4cl 5.00€



# RAMUNE

Une délicieuse limonade «à la japonaise» à déguster bien fraîche ! 4 parfums au choix :

Nature — Melon  
Fraise — Litchi

20CL  
5.00€

## Boissons chaudes

Café	2.20€	Cappuccino	3.50€
Décaféiné	2.20€	Chocolat chaud	3.50€
Café double	4.20€	thé au jasmin	3.50€
Noisette	2.40€	Thé vert japonais	3.50€
Grand café crème	3.50€	Thé à la menthe	3.80€

**AYAKO ▶ SUSHI**

**SUR PLACE - À EMPORTER  
CLICK & COLLECT**

Rendez-vous sur [www.ayakosushi.fr](http://www.ayakosushi.fr)  
ou sur l'application mobile ayako sushi



Google Play



App Store

Demandez votre  
**Carte de fidélité**

Cumulez des points selon le montant  
de vos achats et profitez de bons de  
réduction lors de vos prochaines  
visites dans nos restaurants !

**AYAKO ▶ SUSHI**  
CARTE DE FIDÉLITÉ



**Donnez votre avis**

Scannez ce code ou rendez-vous  
sur notre site onglet «trustpilot»

SUIVEZ-NOUS



**Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)**

Prix TTC, service compris. Visuels non contractuels. Demandez la liste des allergènes auprès de votre serveur.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Création & impression : [izipass.pro](http://izipass.pro)

D  
S  
T  
S  
E  
R



AYAKO SUSHI

# DESSERTS & DOUCEURS

デザートとスイーツ



## Perles de coco

*L'incontournable dessert asiatique.*

5.00€



## Ananas frais

*Un demi ananas frais prêt à savourer !*

6.00€



## Lychee au sirop

*Goûtez à la douceur de ce fruit venu d'Asie.*

5.00€



## Nougats au sésame

*L'authentique nougat asiatique.*

5.00€



## Mystère

*Crème glacée aux œufs vanille, cœur meringue, enrobée de noisettes caramélisées.*

6.00€



## Profiteroles

*Choux pur beurre fourrés de glace vanille, saupoudrés d'amandes, de sucre et de chocolat.*

6.50€



## Parfait caramel

*Glace caramel, cœur sauce caramel, enrobage cacao et noisettes.*

6.50€



## Nougat glacé

*Authentique nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées.*

6.00€



## Orange givrée

*Sorbet orange servie dans une véritable orange.*

5.50€



## Coco givrée

*Sorbet coco servie dans une demi noix de coco.*

6.50€



# CAFÉS & THÉS GOURMANDS

## Café ou thé au choix...

+2 mochis glacés	8.00€
+1 daifuku	7.00€
+2 perles de coco	6.50€
+6 nougats sésame	6.50€



*Variante moderne du Daifuku, le Mochi glacé est une petite boule de glace enrobée de pâte de riz.*

*Issu de la cuisine «fusion», le Mochi est désormais populaire dans le monde entier et se décline en de nombreux parfums surprenants.*

**7 saveurs au choix**

**Thé vert**

**Yuzu**

**Mangue**

**Vanille**

**Sésame noir**

**Coco**

**Cacao - coco**

# 大福 DAI FU KU クリーム

*Incontournable au Japon, le Daifuku est un pâtisserie traditionnelle faite de pâte de riz au cœur sucré aromatisé.*

*Rond, doux et moelleux, ce «gâteau porte-bonheur» très prisé lors de la cérémonie du thé et du nouvel an japonais se décline en fonction des régions, des événements et des périodes de l'année !*

**4 saveurs au choix**

**Sésame**

**Mangue**

**Thé vert**

**Marron**





### Liégeois

Glace café ou chocolat, vanille et sauce chocolat ou café.

7.50€



### Délice menthe

Glaces chocolat et menthe-chocolat, sirop de menthe.

7.50€



### Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat.

7.50€



### Coupe Colonel

Sorbert citron & vodka.

7.80€



### Banana split

Banane, boule vanille, boule fraise, boule chocolat, sauce chocolat et crème chantilly.

8.00€



4.90€

Glace vanille aux éclats de Smarties

## Coupes glacées

1 boule  
2.50€

2 boules  
4.50€

3 boules  
6.00€

Chantilly  
+1.00€



Noix de coco



Menthe chocolat



Pistache



Citron vert



Ananas



Mangue exotique



Fraise



Nougat



Vanille



Chocolat



Café



Caramel beurre salé