



綾子

AYAKO SUSHI

REDÉCOUVREZ LE SUSHI

CARTE DES DESSERTS & BOISSONS

L'ART DU SAKE

Depuis toujours, les japonais nourrissent une grande fierté et un grand amour pour l'alcool le plus célèbre de leur patrie. Découvrez notre sélection de sakés japonais et apprenez à maîtriser leurs secrets au fil des dégustations...

Le Saké fut créé par les ancêtres des Japonais d'aujourd'hui.

Bien davantage qu'une boisson pour s'enivrer, le saké a fait partie de la vie des habitants de l'archipel pendant des siècles. Ses bouquets variés ennoblissent incontestablement la saveur des mets, tout en apportant un bémol aux accents trop prononcés du boeuf ou des fruits de mer.

Mais qu'il soit chaud, frappé ou tout simplement à température ambiante, accompagné de viande ou de poisson, servi en apéritif ou en digestif, le saké se marie toujours merveilleusement à la nature changeante des saisons du Japon...



JUN
MAI
YAMADANI SHIKI

CARACTÈRE

Riche et intense, arômes de poire et de mûre

SE MARIE AVEC...

Les viandes, l'anguille et le fromage

POLISSAGE

70%

ALCOOL

14.50%

720ml

35,00€



150ml

12.50€

SPARKLING SAKE MIO

CARACTÈRE
Frais et sucré
Mousseux et fruité

SE MARIE AVEC...
Idéal pour l'apéritif
ou au dessert

POLISSAGE
70%

ALCOOL
5%



180ml

8.50€

TSU NO JUNMAI

CARACTÈRE
Riche et arrondi

SE MARIE AVEC...
Sushi, sashimi
et yakitori

POLISSAGE
70%

ALCOOL
14.50%



180ml

9.50€

TSU NO HONJOZO

CARACTÈRE
Riche et savoureux

SE MARIE AVEC...
Sushi, tempura
et yakitori

POLISSAGE
65%

ALCOOL
15.50%



180ml

10.50€

KYÔ NO TOKURI

CARACTÈRE
Aigre-doux
Saveur crème de riz

SE MARIE AVEC...
Poissons marinés
et desserts chocolatés

POLISSAGE
70%

ALCOOL
9.50%



300ml

12.90€

NIGORI SAKE

CARACTÈRE
Aigre-doux
Saveur crème de riz

SE MARIE AVEC...
Poissons marinés
et desserts chocolatés

POLISSAGE
70%

ALCOOL
9.50%



300ml

13.50€

TAKARA SIERRA COLD

CARACTÈRE
Sec et léger
Doux et sucré

SE MARIE AVEC...
Tous types de plats
et à l'apéritif

POLISSAGE
60%

ALCOOL
12%



300ml

15.50€

SHO CHIKU BAI GINJO

CARACTÈRE
Sec et léger
Fruité et soyeux

SE MARIE AVEC...
Sushi, sashimi
et à l'apéritif

POLISSAGE
50%

ALCOOL
15%



500ml

32.50€

KOKUSHI MUSO COCOO

CARACTÈRE
Riche, arrondi
et savoureux

SE MARIE AVEC...
Sashimi, yakitori
et poissons marinés

POLISSAGE
60%

ALCOOL
12.50%

真月堂

LES THES JAPONAIS

Jugetsudo by Maruyama Nori
since 1854 • Paris-Tokyo

Ayako Sushi est la Maison de thé japonais Jugetsudo, fondée en 1854 à Tokyo vous proposent une sélection de 5 thés verts japonais aussi gourmands qu'apaisants pour finir votre repas sur une note légère, ou vous offrir une pause bien-être dans votre journée.

Thé énergisant

MATCHA



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

3.30€

Thé stimulant

SENCHA



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

3.30€

Thé relaxant

GENMAICHA



Mélange de Matcha et de Genmai grillé (Poudre de thé et riz décortiqué), son parfum prononcé procure un effet relaxant.

3.30€

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.

3.30€

GYO 玉露
KURO 黒茶
Thé de houx

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



3.60€

THES & CAFES GOURMANDS

Accompagnez votre thé japonais ou votre café d'une de nos délicieuses douceurs.



+ 6 NOUGATS

5.90€



+ 2 PERLES DE COCO

5.90€



+ 1 DAIFUKU AU CHOIX

6.50€



+ 2 MOCHI GLACÉS AU CHOIX

6.90€



L'ORIGINE DU THE

LE SAVIEZ-VOUS ?

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 théière.

MONT FUJI

Shizuoka

富士山



Cocktails

— AVEC ALCOOL

25cl
7.00€



MOJITO

- Rhum
- Citron vert
- Menthe



PINA COLADA

- Rhum
- Jus d'ananas
- Crème & parfum coco



BIKINI

- Tequila
- Jus d'ananas
- Saveurs pastèque, citron & framboise



69

- Rhum
- Jus d'ananas
- Parfums goyave, fruits de la passion & gingembre



SEX ON THE BEACH

- Vodka
- Jus d'orange
- Jus d'ananas
- Parfums papaye, fruits de la passion, pêche & melon

Cocktails

SANS ALCOOL

25cl
6.00€



PEACE & LOVE

- Jus d'orange
- Parfums jasmin, violette & hibiscus



COCONUT KING

- Jus d'ananas
- Crème
- Saveur coco



JUNGLE GREEN

- Jus d'orange
- Kiwi
- Banane
- Pomme verte
- Aloe vera



V.I.P

- Jus d'orange
- Saveurs litchi, rose & framboise



PARADISE DREAM

- Jus d'ananas
- Saveurs fraise, framboise, grenadine & pêche blanche



VIRGIN MOJITO

- Citron vert
- Menthe
- Eau pétillante

LES VINS ROUGES



Côte du Rhône A.O.P.

Seigneur Laudun

Notes de fruits noirs, d'épices
et de réglisse

37.5cl

75cl

10.50€

15.50€



Crozes-Hermitage A.O.P.

Domaine Michel Poinard

Notes de myrtilles kirschées et poivrées
Vin puissant au fruité irrésistible

37.5cl

75cl

13.50€

23.50€



Gamay de la Touraine A.O.P.

Domaine Bellevue

Un rouge clair, nerveux et frais

37.5cl

75cl

9.50€

13.50€



St-Nicolas de Bourgueil A.O.P.

Domaine des Oliviers

Légèrement tannique, belle structure

37.5cl

75cl

12.50€

17.50€



Moulin à Vent A.O.P.

Domaine des Ailes

Gouleyant, gourmand et très fruité

37.5cl

75cl

14.50€

21.50€



Hautes Côtes de Beaune A.O.P.

Bourgogne - Domaine Thevenot

Puissant, riche et appétissant.

Arômes de fruits murs

37.5cl

75cl

15.90€

26.90€



Bordeaux A.O.P.

Château Malbec

Classique, épanoui et fondu en bouche

37.5cl

75cl

10.50€

16.50€



Haut Médoc A.O.P.

Château d'Arcins

Souple, charmeur et tannique

37.5cl

75cl

17.50€

29.50€



Puisseguin St-Emilion A.O.P.

Château Beauséjour ^{BIO}

Puissant, ferme et généreux

37.5cl

75cl

14.50€

22.50€

LES PICHETS I.G.P.

	14cl	25cl	50cl
· Rouge Merlot	2.90€	3.90€	6.50€
· Rosé Coteaux de Peyriac	2.90€	3.90€	6.50€
· Blanc Côtes du Tarn	2.90€	3.90€	6.50€

LES VINS BLANC & ROSES



Riesling A.O.P.
Cave de Turckheim

Vif, frais, racé, aux nuances florales

37.5cl

12.50€

75cl

18.50€



Chardonnay I.G.P.
Barton & Guestier

Bouche charnue et acidulée

75cl

13.50€



Muscadet sur Lie A.O.P.
Château de l'Hyvernière

Rafraîchissant, perlant, fruits blancs

37.5cl

9.50€

75cl

14.50€



Pouilly Fumé A.O.P.
La Rambarde

Bouche fruitée et florale

37.5cl

16.50€

75cl

26.50€



Petit Chablis A.O.P.
Domaine du Colombier

Bouche vive, légère, équilibrée et fraîche

75cl

21.00€



Gewurztraminer A.O.P.
Cave de Turckheim

Gouleyant, gourmand et très fruité

37.5cl

14.50€

75cl

23.50€



Sancerre blanc A.O.P.
Les Rochettes

Notes de fruits exotiques et nuances florales. Belle fraîcheur olfactive.

37.5cl

18.00€

75cl

28.00€



Tavel A.O.P.
Château Manissy

Soyeux, opulent et plein en bouche

37.5cl

13.90€

75cl

19.90€



Bandol A.O.P.
Les Adrets

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

37.5cl

15.50€

75cl

22.50€



Sancerre Rosé A.O.P.
Les Rochettes

Bouche rafraîchissante, minérale

37.5cl

18.00€

75cl

28.00€



Côtes de Provence A.O.P.
Relais de Provence

Ample puissant, fruité et bien équilibré

37.5cl

8.90€

75cl

13.90€

CHAMPAGNE

Deutz Brut A.O.P.
Champagne

Robe claire, nez minéral, fruit blanc mûr

75cl

50€



LES DESSERTS デザート JAPONAIS & SPÉCIALITÉS GLACÉES



Ananas frais

6.00€



Perles de coco

4.50€



Lychees au sirop

4.50€



Nougats
au sésame

4.50€



Mini Cheesecake
au thé vert

4.50€



Mini Cheesecake
au Yuzu

4.50€

DAIFUKU 大福 CRÈME

Le dessert incontournable au japon, proposé en 4 parfums :

- Crème chocolat
- Crème thé vert
- Crème mangue
- Crème sésame noir

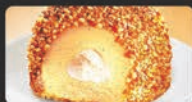


MOCHI 餅 GLACÉS

Une perle glacée gourmande enveloppée de mochi doux :

- Noix de coco
- Thé vert
- Sésame
- Vanille





Mystère

Crème glacée aux oeufs vanille,
coeur meringue, enrobée de
noisettes caramélisées

5,00€



Nougat glacé

Authentique nougat glacé
aux éclats de noisettes
caramélisées

4,50€



Parfait caramel

Glace caramel, coeur de
sauce caramel, enrobage
cacao-noisette

5,00€



Profiteroles

Choux pur beurre fourrés de
glace vanille saupoudrés
d'amandes et de sucre

5,50€



Mangue givrée

Sorbet mangue servi dans
une demie-mangue

5,00€



Orange givrée

Sorbet orange servi dans une
véritable orange

5,00€



Coco givrée

Sorbet coco servi dans une
demie noix de coco

5,50€



Banana split

Banane, glaces vanilles, fraise,
chocolat et sauce chocolat

6,50€



Dame blanche

Glace vanille et
sauce chocolat

6,00€



Chocolat/Café liégeois

Glaces chocolat ou café, vanille
et sauce chocolat ou café

6,00€



Délice menthe

Glaces menthe-chocolat,
chocolat et sirop de menthe

6,00€

COUPES PERSONNALISÉES

1 boule

2,20€

2 boules

3,80€

3 boules

5,00€



Supplément chantilly +1,00€

POUR LES ENFANTS

Smarties Pop-up

Glace vanille aux éclats
de Smarties

3,50€



APÉRITIFS

Kir (Crème cassis, mure ou pêche) 12cl	3.50 €
Kir Royal (Crème cassis, mure ou pêche) 12cl	7.00 €
Whisky J&B 4cl	5.60 €
Vodka 4cl	5.00 €
Vodka / Tequila pomme 4cl + jus	6.50 €
Martini Rouge ou Blanc 4cl	4.00 €
Porto Rouge ou Blanc 4cl	4.00 €
Ricard / Pastis 4cl	4.00 €
Coupe de champagne 12cl	6.50 €

DIGESTIFS

Get 27 4cl	4.50 €
Irish Coffee 15cl	6.80 €
Rhum 4cl	4.50 €
Alcool de riz Mei Kwelu 4cl *	4.50 €

BIÈRES

Pression	25cl	50cl
1664	3.50 €	6.50 €
Grimbergen	4.00 €	7.00 €
Panache	3.80 €	
Monaco	4.20 €	
Demi (Pêche, fraise ou citron)	4.20 €	
Bouteille	33cl	
Heineken	4.20 €	
Leffe	5.00 €	
Desperados	5.50 €	

SANS ALCOOL

Sirop 25cl	1.50 €
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron	
Limonade 25cl	3.00 €
Diabolo 25cl	3.50 €
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron	
Coca-cola Classic, Light ou Zero 33cl	3.50 €
Perrier 33cl	3.20 €
Nestea pêche 25cl	3.20 €
Orangina 25cl	3.20 €
Schweppes 25cl	3.20 €
Schweppes Agrum* 25cl	3.20 €
Jus de fruits 25cl	3.20 €
Orange, pomme, abricot, lychee, ananas, mangue, fraise	
Aloe vera king 25cl *	3.20 €
Evian 50cl	3.00 €
Evian 1l	5.00 €
San-Pellegrino 50cl	3.00 €
San-Pellegrino 1l	5.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	1.60 €
Café double	2.80 €
Noisette	1.70 €
Grand café crème	3.20 €
Cappuccino	3.50 €
Chocolat chaud	3.20 €
Thé au jasmin	2.90 €
Thé vert japonais	2.90 €
Thé à la menthe	3.00 €

MADE IN JAPAN

BIÈRES

	33cl	50cl
Asahi	4.30 €	5.80 €
Kirin Ichiban	4.30 €	5.80 €

ALCOOLS JAPONAIS

Nikka - Whisky japonais 4cl	8.90 €
Takara 4cl	4.50 €
Saké 15cl	5.90 €



BOISSONS JAPONAISES

Limonade Nature, melon, fraise ou Litchi 20cl	4.00 €
Aloe vera king 25cl	3.20 €



綾子

AYAKO  SUSHI

REDÉCOUVREZ LE SUSHI

SERVICE • SAVEURS • QUALITÉ

BIENVENUE CHEZ

AYAKO SUSHI

Chez Ayako Sushi, nous accordons une importance toute particulière à la fraîcheur de nos produits et à leur préparation, réalisée par des chefs expérimentés dans le respect des traditions ancestrales. Parcourez notre carte et faites votre choix parmi une large sélection de recettes et découvrez le vrai goût de la cuisine japonaise.

L'art du
**FAIT
MAISON**

La majorité des recettes que vous allez découvrir dans cette carte ont été cuisinées maison par nos chefs à partir d'ingrédients de qualité pour vous assurer un goût authentique et une fraîcheur incomparable.



ENTRÉES 前菜

Des recettes pleines de fraîcheur pour l'entrée ou en accompagnement

UN PEU DE PIQUANT ?
DEMANDEZ NOTRE
MÉLANGE 7 ÉPICES !



A1 SOUPE MISO

2.50€



A2 SALADE DE CHOU

2.50€



A3 SALADE DE CONCOMBRES
aux algues

5.00€

Sauce au choix



A4 SALADE DE SAUMON
et avocat

7.50€

Sauce au choix



A5 SALADE MAISON
Mélange de salades, noix et saumon

9.90€

Sauce au choix



A5B HIYASHI WAKAME
Légumes marinés

7.80€

**SAUCES
SALADE**
— AU CHOIX —



Wasabi
mizkan



Sésame



Wasabi
& citrus



A6 GYOZA X6
Raviolis grillés, légumes et poulet
6.60€



A7 CARPACCIO DE SAUMON
Servi avec la sauce du chef
8.00€
Sauce au choix



A8 CARPACCIO DE THON
Servi avec la sauce du chef
10.00€
Sauce au choix



A9 NEMS AU POULET X4
5.50€



A10 NEMS AUX CREVETTES X4
5.90€



A11 CREVETTES TEMPURA X6
9.50€



A11B ROULEAUX DE CREVETTES X6
en chemise de pommes de terre
9.50€



A12 LÉGUMES TEMPURA
8.00€



A13 RIZ NATURE | 2.00€
A14 RIZ VINAIGRÉ | 2.50€



A15 YAKIUDON
Nouilles sautées aux légumes
5.00€

A16 SALADE EDAMAME QUINOA
7.80€

A17 EDAMAME
5.00€



サラダ

SUSHI & SASHIMI

MI-CUITS

フロンベ

MY AYAKO

*Cuits à la flamme
et finement assaisonnés*

*Saupoudrés
de Tanaka,
aux graines de sésame
et au poisson fumé*

*Garnis
d'Umamibushi
aux filaments de
poisson fumé*



MI-CUIT ET
SAUCE SPÉCIALE
+2.50€

A la carte uniquement

Choisissez votre

SAUCE SPÉCIALE

Waiver recette
+0.50€



Sésame



Kiwi



Fraise



Menthe

DISPONIBLE AVEC VOS SUSHI, SASHIMI, MAKI, ROLLS ET TEMAKI

Zoom sur...

**SOJA
GINGEMBRE
WASABI**

LE TRIO MAGIQUE

On vous en dit plus sur ces 3 ingrédients
indissociables de vos recettes préférées :

- Contrairement aux idées reçues, le sushi se trempe côté poisson dans la sauce soja.
- Le gingembre permet de rafraîchir le palais entre deux sushi différents.
- Le wasabi s'applique par petite touche, sans le mélanger à la sauce soja.



*Sauce soja
SUCRÉE OU SALÉE*



SUSHI

寿司

Fines tranches de poisson cru sur canapé de riz vinaigré

2 Pcs



S1 SHAKE
Saumon
4.80€



S2 MAGURO
Thon
5.60€



S3 TAI
Daurade
4.80€



S4 EBI
Crevette
4.80€



S5 TAKO
Poulpe
5.60€



S6 SABA
Maquereau
4.80€



S7 IKURA
Oeufs de saumon
5.60€



S8 UNAGI
Anguille
5.80€



S9 TARTARE SAUMON
5.00€



S10 TARTARE THON
5.60€

Special
Avocat

S11 AVOCAT | 4.60€

S12 AVOCAT SAUMON | 5.50€

S13 AVOCAT CHEESE | 5.00€



NOUVEAU

S14 INARI SUSHI SAUMON
Avocat et soja frit
7.00€

NOUVEAU

S15 INARI SUSHI THON
Avocat et soja frit
7.50€

AVEC OU
SANS SAUCE ?

Encore meilleur avec...

UNE SAUCE
SPECIALE

VOTRE RECETTE +0.50€



SASHIMI

刺身

Tranches de poisson cru, accompagnées de wasabi et de gingembre

12 Pcs



SH1 SHAKE
Saumon

11.00€



SH2 MAGURO
Thon

14.90€



SH3 TAI
Daurade

11.00€



SH4 TAKO
Poulpe

11.90€



SH5 SABA
Maquereau

10.00€



SH6 UNAGI
Anguille

15.00€



SH7 SHAKE / MAGURO
Saumon et thon

13.00€

Essayez une
**SAUCE
SPECIALE**

SÉSAME
MENTHE
FRAISE
KIWI

Votre recette
+0.50€

MAKI

巻き

Rouleau d'algue garni de poisson cru ou de légumes

6 Pcs



M1 SAUMON

4.50€



M2 THON

5.00€



M3 CONCOMBRE

4.20€



M4 RADIS

4.20€



M5 AVOCAT

4.50€



M6 SAUMON / AVOCAT

5.00€



M7 SAUMON CHEESE

5.00€



M7 CREVETTE

5.00€

YAKITORI

焼き鳥

Brochettes cuites au grill préparées maison
DEMANDEZ NOTRE SAUCE SÉSAME POUR 0.50€ DE PLUS !

2 Pcs



Y1 NEGIMA
Poulet

4.20€



Y2 TSUKUNE
Boulettes de poulet

4.30€



Y3 TEBA
Aile de poulet

4.00€



Y4 KINOKO
Champignons

3.80€



Y5 GYUNIKU
Boeuf

4.40€



Y6 CHEESE
Boeuf au fromage

4.60€



Y7 KAMO
Canard

4.50€



Y8 SHAKE
Saumon

5.00€



Y9 MAGURO
Thon

5.00€



Y10 HOTATE
Saint-Jacques

6.50€



Y11 ŌEBI
Gambas

6.50€



Y12 EBI
Crevettes

4.50€

TEMAKI

手巻き

De généreux rouleaux d'algue garnis de poisson, de riz et d'avocat

1 Pc



T1 SAUMON
et avocat

4.50€



T2 THON
et avocat

5.00€



T3 CREVETTE
et avocat

4.50€



T4 SURIMI
et avocat

4.50€

CALIFORNIA ROLLS

MY ROLLS

ロール

MY AYAKO

Plus
croquant...

...ou plus
gourmand

Mon California
sur-mesure !



Choisissez votre

SESAME*



A l'ail



Au yuzu



Au curry



Au wasabi

Choisissez votre
**SAUCE
SPECIALE**



Sésame



Kiwi



Fraise



Menthe

Votre recette
+0.50€

AYAKO EN 3 MOTS

LE SERVICE

grâce à des restaurants au cadre unique et des équipes attentionnées désireuses de partager avec vous les secrets de la culture japonaise.

LES SAVEURS

de nos recettes préparées dans le respect des traditions et des produits pour vous offrir à chaque visite le meilleur de la gastronomie japonaise.

LA QUALITÉ

de nos produits sélectionnés avec soin par nos chefs sur le Marché de Rungis pour vous assurer une fraîcheur et un goût sans égal.

*A la carte uniquement

CALIFORNIA ROLLS

カリフォルニア

Rouleau d'algue garni, entouré de riz et de sésame

6 Pcs



M9 AVOCAT SURIMI

5.50€



M10 AVOCAT SAUMON

5.50€



M11 AVOCAT THON

5.80€



M14 SAUMON FUMÉ et fromage

6.80€



M15 FUTO CALIFORNIA
Saumon, thon, surimi, concombre et avocat

9.50€



M16 SAUMON CUIT
mayonnaise

7.00€



M17 THON CUIT
mayonnaise

7.00€



M18 POULET CUIT
mayonnaise

7.00€

M12 TEMPURA
Avocat et crevette

8.50€



M19 AVOCAT ROLL
Saumon

8.50€



M20 ARC-EN-CIEL
Saumon, thon et avocat

8.80€



NOUVEAU

M21 FRESH ROLL
Saumon, avocat, ciboulette et sauce spéciale au choix

8.50€



8pcs

SPECIAL TOBBIKO

Orange

T01 SAUMON 7.80€

T02 THON 8.80€



Noir

TN1 SAUMON 7.80€

TN2 THON 8.80€



Wasabi

TW1 SAUMON 7.80€

TW2 THON 8.80€



ROLLS

雪

6 pcs

NEIGE

喜び

6 pcs

DELICE

カリカリ

6 pcs

CROQUANT

春巻き

6 pcs

PRINTEMPS



N1 AVOCAT SAUMON

5.80€



D1 CHEESE AVOCAT
Saumon

7.80€



C1 AVOCAT SAUMON

6.60€



P1 AVOCAT SAUMON

6.00€



N2 AVOCAT THON

6.50€



D2 CHEESE AVOCAT

7.60€



C2 AVOCAT THON

6.90€



P2 AVOCAT THON

6.50€



N3 AVOCAT SURIMI

5.80€



D3 CHEESE SAUMON

7.60€



C3 AVOCAT SURIMI

6.60€



P3 AVOCAT SURIMI

6.00€



N4 CONCOMBRE AVOCAT

5.80€



D4 CHEESE

7.60€



C4 SAUMON CHEESE

6.60€



P4 CHEESE AVOCAT

6.00€

ドラゴンロール NOUVEAU

DRAGON ROLL

Tempura crevette et avocat
SAUCE SPÉCIALE ET TOBBIKO AU CHOIX



8pcs
12.90€

NOUVEAU フライドロール

FRIED ROLL

Saumon et avocat
SAUCE SPÉCIALE AU CHOIX

8pcs
9.50€



スペシャルロール NOUVEAU

SPECIAL ROLL

Saumon mi-cuit et avocat
SAUCE SPÉCIALE AU CHOIX



8pcs
10.50€

VOUS ÊTES PRESSÉ ?

Choisissez votre
**SAUCE
SPÉCIALE**



Sésame



Kiwi



Praise



Menthe

Ces recettes demandent un temps de préparation plus élevé. Vérifiez auprès de votre serveur que le service peut répondre à vos contraintes horaires.



二二

MENUS & FORMULES

Afin d'éviter tout gaspillage, merci de préciser à votre serveur si vous ne souhaitez pas de riz dans votre menu.
Un supplément vous sera demandé pour toute autre modification dans votre menu.

TOUTES NOS FORMULES

MY MENU

メニュー

MY AYAKO



Remplacez la salade de chou ou la soupe miso de votre menu par l'une de nos salades maison :

A58 HIYASHI WAKAME 250G

OU

A16 EDAMAME QUINOA 250G

CHOISISSEZ VOTRE SALADE



Votre menu

+2.00€

CHOISISSEZ VOS RECETTES

Envie d'une expérience sur-mesure ? Remplacez les recettes présentes dans votre menu (viande ou poisson) par l'une des options ci-dessous !

Brochettes

Changez pour
Poulet
Boulettes de poulet
Aile de poulet
Champignons
Boeuf
Boeuf au fromage
Canard

+0.50€ par pièce

Sashimi

Changez pour
DU SAUMON ou
DU MAQUEREAU

Sans supplément

Changez pour
DU THON ou DE
LA DAURADE

+1.50€ pour 3 pièces

Sushi, maki & rolls

Changez pour
DU SAUMON ou
DU SURIMI

Sans supplément

Changez pour
DU THON ou DE
LA DAURADE

+1.00€ pour 2 sushis
ou 6 makis/rolls



SERVIS TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI - HORS JOURS FÉRIÉS

MENUS MIDI

ACCOMPAGNEMENTS



A1 SALADE



A2 SOUPE



A3 RIZ

BROCHETTES

焼き鳥

MD2 NIKU

Soupe, salade et riz
9.00€

2 brochettes de boeuf
2 boeuf au fromage



MD1 TORI

Soupe, salade et riz
8.50€

2 brochettes de poulet
2 boulettes de poulet



MD3 SHAKEYAKI

Soupe, salade et riz
10.00€

2 brochettes de saumon
2 brochettes de thon



MD4 GYUNIKU

Soupe, salade et riz
9.90€

1 brochette de poulet
1 boulettes de poulet
1 aile de poulet
1 boeuf
1 boeuf au fromage



MD5 YAKITORI

Soupe, salade et riz
12.50€

2 brochettes de saumon
1 boulettes de poulet
1 boeuf au fromage
2 poulet



MD18 KAMO

Soupe, salade et riz
11.90€

4 brochettes de
boeuf au fromage
2 boulettes de poulet



Personnalisez vos menus !

CHOISISSEZ
VOTRE SALADE

Hiyashi Wakame
ou Edamame quinoa
pour 2€ de plus !

CHANGEZ VOS
BROCHETTES

Au choix de Y1 à Y7
pour +0.50€ par pièce

MD6 SUSHI MIDISoupe, salade et riz
12.90€

6 sushi saumon

**CLASSIQUES**

定番メニュー

MD7**SASHIMI MIDI**
Soupe, salade et riz
10.90€

10 sashimi saumon

**MD8 MAKI MIDI**Soupe, salade et riz
11.20€6 california saumon
6 maki saumon**MD9 SUSHI CALIFORNIA**Soupe, salade et riz
11.60€4 sushi saumon
6 california saumon**MD10 SUSHI SASHIMI**Soupe, salade et riz
12.50€4 sashimi saumon
6 sushi saumon**MD11 SUSHI MAKI BROCHETTE**Soupe, salade et riz
13.50€3 sushi saumon
6 maki saumon
1 brochette de poulet
1 boulettes de poulet
1 boeuf au fromage**MD12 SASHIMI SUSHI BROCHETTE**Soupe, salade et riz
13.50€3 sashimi saumon
3 sushi assortis
1 brochette de poulet
1 boulettes de poulet
1 boeuf au fromage

LES MENUS

SERVIS MIDI ET SOIR AVEC



A1 SALADE



A2 SOUPE



A13 RIZ

V OSAKA
Soupe et saladé
18.00€

4 sushi thon
4 sushi saumon
6 california saumon

T SUSHI MAKI
Soupe, saladé et riz
14.00€

6 sushi assortis
6 maki saumon



H SUSHI MIWA
Soupe et saladé
18.50€

12 sushi assortis

I2 NAMI
Soupe, saladé et riz
Assortiment
de 12 sashimi

12.90€

I1 JÔ
Soupe, saladé et riz
Assortiment
de 16 sashimi

17.50€

I TOKUJÔ
Soupe, saladé et riz
Assortiment
de 24 sashimi
20.00€



Personnalisez vos recettes !

**SUSHI, MAKI
& ROLLS**

Saumon ou Surimi
Sans supplément
Thon ou Daurade
+1.00€ POUR 1 SUSHI OU 1 MAKI/ROLLS

SASHIMI

Saumon ou Maquereau
Sans supplément
Thon ou Daurade
+1.50€ POUR 3 PIÈCES



M CALIFORNIA AOSHI

Soupe et salade

16.00€

6 california thon
6 california surimi
6 california saumon



J HIROSHIMA

Soupe et salade

10.00€

10 tobiko assortis

6 saumon noir

6 saumon orange

6 saumon wasabi



N FUTOMAKI

Soupe et salade

14.00€

8 futo california



L MAKI ENISHI

Soupe et salade

13.00€

6 maki thon

6 maki saumon

6 maki concombre



K MORIDA

Soupe, salade et riz

19.90€

9 sashimi assortis

6 california saumon

2 sushi saumon

2 sushi thon

NOUVEAU

W TAKOYAJI

Riz ou Nouilles nature
Boulettes de
poulpe cuit

16.50€

NOUVEAU

U SAUMON GRILLÉ

Riz ou Nouilles nature
2 morceaux de
saumon marinés

16.50€

Sauce spéciale

+0.50€

Sésame, Menthe,
Fraise ou Kiwi

LE SOIR UNIQUEMENT

F TEMPURA

Soupe, salade et riz
Crevettes et
légumes frits

15.00€

AVEC DES
NOUILLES POUR
1€ DE PLUS !

CHIRASHI

ちらし

P SYAKEDON

Soupe et salade
Tranches de saumon
cru dans un bol
de riz vinaigré

14.50€

O CHIRASHI

Soupe et salade
Assortiment de
poissons crus dans un
bol de riz vinaigré

15.90€

S UNAGI

Soupe et salade
Tranches d'anguille
fumée dans un bol
de riz vinaigré

16.90€

NOUVEAU

Q NEGIMA

Soupe et salade
Morceaux de poulet
panés dans un bol
de riz nature

15.00€

Personnalisez vos menus !

CHOISISSEZ
VOTRE SALADE

• Hiyashi Wakame
• Edamame quinoa

+2€

R KENSHIN
Soupe, salade et riz
17.50€

10 sashimi assortis
6 sushi assortis



Y SAKURA
Soupe, salade et riz
16.80€

10 sashimi saumon
6 tobikko saumon wasabi



Z SUSHI NIGIRI
Soupe, salade et riz
13.50€

6 california spéciaux
2 sushi thon
2 sushi saumon

お子様メニュー

ENFANT

POUR LES ENFANTS DE - DE 12 ANS



NOUVEAU

E1 SUSHI
Fille ou Garçon
6 sushi saumon
1 Coca-Cola ou
1 limonade japonaise

9.90€



*Bon
Fille...*

*...au
Garçon!*



NOUVEAU

E2 NUGGETS
Fille ou Garçon
6 nuggets de poulet
Riz nature
1 boule de glace

7.50€

NOUVEAU

E3 BROCHETTES
Fille ou Garçon
4 brochettes de poulet
Riz nature
1 boule de glace

7.50€



MENUS MIXTES

SERVIS MIDI ET SOIR AVEC



A1 SALADE



A2 SOUPE



A13 RIZ

KA SASHIMI

Soupe, salade et riz
18.00€

10 sashimi saumon
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



K8 SUSHI

Soupe, salade et riz
18.00€

6 sushi assortis
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



KC MAKI

Soupe, salade et riz
14.50€

6 maki saumon
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



KD CALIFORNIA

Soupe, salade et riz
15.00€

6 california saumon
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



KE NIGIRI

Soupe, salade et riz
15.90€

6 california nigiri
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



KF GYOZA

Soupe, salade et riz
16.50€

NOUVEAU
6 raviolis grillés
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



KG SUSHI SASHIMI MAKI

Soupe, salade et riz
17.50€

3 maki saumon
3 sashimi saumon
3 sushi assortis
5 brochettes
1 boeuf au fromage, 1 boeuf,
1 poulet, 1 aile de poulet et
1 boulettes de poulet



KH SUSHI MAKI

Soupe, salade et riz
17.50€

6 maki saumon
3 sushi assortis
4 brochettes
2 thon et 2 saumon



& BROCHETTES

SERVIS MIDI ET SOIR AVEC



A1 SALADE



A2 SOUPE



A3 RIZ

A SHAKEYAKI
Soupe, salade et riz
15.90€

2 brochettes de saumon
2 poulet
2 boeuf au fromage
2 boulettes de poulet



B GYUNIKUDON
Soupe, salade et riz
14.00€

1 brochette de poulet
1 boulettes de poulet
1 champignons, 1 canard
1 aile de poulet
1 boeuf et 1 boeuf au fromage



C MOSABA
Soupe, salade et riz
16.50€

2 brochettes de gambas
2 crevettes
2 Saint-Jacques



D HAGI
Soupe, salade et riz
15.50€

2 brochettes de gambas
1 boeuf
1 boeuf au fromage
1 boulettes de poulet
1 aile de poulet et 1 poulet



E ROBATA
Soupe, salade et riz
15.90€

1 brochette de gambas
1 saumon
1 Saint-Jacques
1 crevettes
1 thon



BF KYO
Soupe, salade et riz
13.90€

6 brochettes de boeuf au fromage



De véritables

YAKITORI MAISON

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

Ayako Sushi est l'un des rares restaurants japonais à cuisiner ses brochettes maison à base de viandes, de légumes et de poissons savoureux longuement marinés.

Apparu au Japon au 17ème siècle, le Yakitori (Yaki=Grillé/Tori=Oiseau) aurait été inventé pour consommer la viande sans la toucher avec les mains, une pratique contraire à la bienséance japonaise.

CHOISISSEZ VOS BROCHETTES

Poulet / Boulettes de poulet / Aile de poulet / Champignons / Boeuf / Boeuf au fromage / Canard pour **+0.50€** par pièce

弁当 BENTO

SERVIS MIDI ET SOIR AVEC



A1 SALADE



A2 SOUPE



A13 RIZ

BENTO 1

- 3 sushi
1 thon et 2 saumon
- 6 california saumon
- 3 raviolis
- 3 brochettes
1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 boeuf au fromage

18.50€

BENTO 2

- 3 sushi
1 thon et 2 saumon
- 3 tempura crevettes
- 3 raviolis
- 3 brochettes
1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 boeuf au fromage

18.50€

BENTO 3

- 6 sashimi
3 thon et 3 saumon
- 3 raviolis
- 3 brochettes
1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 boeuf au fromage
- Salade A4 Saumon et avocat

19.00€

BENTO 4

- 3 sushi
1 thon et 2 saumon
- 6 sashimi saumon
- 6 california saumon
- Salade A5B Hiyashi Wakame

19.00€

REMPLACEZ L'INGRÉDIENT DE VOTRE CHOIX PAR 3 GYOZA OU 3 TEMPURA POUR 1.50€ DE PLUS

MENUS DUO

SERVIS MIDI ET SOIR AVEC



A1 SALADE x2



A2 SOUPE x2



A13 RIZ x2

MENU MAISON

A partager

20 sashimis
6 maki saumon
8 sushi assortis
6 california saumon
8 brochettes

Poulet, boulettes poulet,
boeuf, boeuf au fromage

52.00€

MENU AYAKO

A partager

20 sashimi
6 maki saumon
8 sushi assortis
6 california saumon
8 brochettes

Saint-Jacques, gambas,
thon, saumon

56.00€

MENU DUO

A partager

20 sashimi
6 maki saumon
8 sushi assortis
6 california saumon

40.00€



Disponibles
pour 1 personne
à moitié prix

PENSEZ-Y !

CES PETITS PLUS QUI CHANGENT TOUT !



LA CARTE DE FIDÉLITÉ

Avec la carte de fidélité Ayako sushi, cumulez des points selon le montant de votre note et profitez de bons de réduction sur votre prochaine visite !

Demandez-la en caisse !

COMMANDEZ EN LIGNE

Commandez en ligne et retirez votre commande en restaurant en évitant la file d'attente !

Rendez-vous dès maintenant sur
www.ayakosushi.fr



DONNEZ-NOUS VOTRE AVIS

LE REPAS VOUS A PLU ?
Partagez votre expérience Ayako Sushi via le QR Code ci-contre ou en vous rendant sur notre site internet, onglet Trust Pilot.



TÉLÉCHARGEZ NOTRE APPLICATION



REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



AYAKO SUSHI EST SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

RETROUVEZ NOS RESTAURANTS SUR WWW.AYAKOSUSHI.FR

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
Prix TTC, service compris. Visuels non contractuels. Création & impression : 12pass.pro



綾子

AYAKO SUSHI

REDÉCOUVREZ LE SUSHI

CARTE DES DESSERTS & BOISSONS

L'ART DU SAKE

Depuis toujours, les japonais nourrissent une grande fierté et un grand amour pour l'alcool le plus célèbre de leur patrie. Découvrez notre sélection de sakés japonais et apprenez à maîtriser leurs secrets au fil des dégustations...

Le Saké fut créé par les ancêtres des Japonais d'aujourd'hui.

Bien davantage qu'une boisson pour s'enivrer, le saké a fait partie de la vie des habitants de l'archipel pendant des siècles. Ses bouquets variés ennoblissent incontestablement la saveur des mets, tout en apportant un bémol aux accents trop prononcés du boeuf ou des fruits de mer.

Mais qu'il soit chaud, frappé ou tout simplement à température ambiante, accompagné de viande ou de poisson, servi en apéritif ou en digestif, le saké se marie toujours merveilleusement à la nature changeante des saisons du Japon...



JUN
MAI
YAMADANI SHIKI

CARACTÈRE

Riche et intense, arômes de poire et de mûre

SE MARIE AVEC...

Les viandes, l'anguille et le fromage

POLISSAGE

70%

ALCOOL

14.50%

720ml

35,00€



150ml

12.50€

SPARKLING SAKE MIO

CARACTÈRE
Frais et sucré
Mousseux et fruité

SE MARIE AVEC...
Idéal pour l'apéritif
ou au dessert

POLISSAGE
70%

ALCOOL
5%



180ml

8.50€

TSU NO JUNMAI

CARACTÈRE
Riche et arrondi

SE MARIE AVEC...
Sushi, sashimi
et yakitori

POLISSAGE
70%

ALCOOL
14.50%



180ml

9.50€

TSU NO HONJOZO

CARACTÈRE
Riche et savoureux

SE MARIE AVEC...
Sushi, tempura
et yakitori

POLISSAGE
65%

ALCOOL
15.50%



180ml

10.50€

KYÔ NO TOKURI

CARACTÈRE
Aigre-doux
Savour crème de riz

SE MARIE AVEC...
Poissons marinés
et desserts chocolatés

POLISSAGE
70%

ALCOOL
9.50%



300ml

12.90€

NIGORI SAKE

CARACTÈRE
Aigre-doux
Savour crème de riz

SE MARIE AVEC...
Poissons marinés
et desserts chocolatés

POLISSAGE
70%

ALCOOL
9.50%



300ml

13.50€

TAKARA SIERRA COLD

CARACTÈRE
Sec et léger
Doux et sucré

SE MARIE AVEC...
Tous types de plats
et à l'apéritif

POLISSAGE
60%

ALCOOL
12%



300ml

15.50€

SHO CHIKU BAI GINJO

CARACTÈRE
Sec et léger
Fruité et soyeux

SE MARIE AVEC...
Sushi, sashimi
et à l'apéritif

POLISSAGE
50%

ALCOOL
15%



500ml

32.50€

KOKUSHI MUSO COCOO

CARACTÈRE
Riche, arrondi
et savoureux

SE MARIE AVEC...
Sashimi, yakitori
et poissons marinés

POLISSAGE
60%

ALCOOL
12.50%

真月堂

LES THES JAPONAIS

Jugetsudo by Maruyama Nori
since 1854 • Paris-Tokyo

Ayako Sushi est la Maison de thé japonais Jugetsudo, fondée en 1854 à Tokyo vous proposent une sélection de 5 thés verts japonais aussi gourmands qu'apaisants pour finir votre repas sur une note légère, ou vous offrir une pause bien-être dans votre journée.

Thé énergisant

MATCHA



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

3.30€

Thé stimulant

SENCHA



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

3.30€

Thé relaxant

GENMAICHA



Mélange de Matcha et de Genmai grillé (Poudre de thé et riz décortiqué), son parfum prononcé procure un effet relaxant.

3.30€

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.

3.30€

GYO 玉露
KURO 黒茶
Thé de houx

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



3.60€

THES & CAFES GOURMANDS

Accompagnez votre thé japonais ou votre café d'une de nos délicieuses douceurs.



+ 6 NOUGATS

5.90€



+ 2 PERLES DE COCO

5.90€



+ 1 DAIFUKU AU CHOIX

6.50€



+ 2 MOCHI GLACÉS AU CHOIX

6.90€



L'ORIGINE DU THE

LE SAVIEZ-VOUS ?

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 théière.

MONT FUJI

Shizuoka

富士山



Cocktails

AVEC ALCOOL

25cl
7.00€



MOJITO

- Rhum
- Citron vert
- Menthe



PINA COLADA

- Rhum
- Jus d'ananas
- Crème & parfum coco



BIKINI

- Tequila
- Jus d'ananas
- Saveurs pastèque, citron & framboise



69

- Rhum
- Jus d'ananas
- Parfums goyave, fruits de la passion & gingembre



SEX ON THE BEACH

- Vodka
- Jus d'orange
- Jus d'ananas
- Parfums papaye, fruits de la passion, pêche & melon

Cocktails

SANS ALCOOL

25cl
6.00€



PEACE & LOVE

- Jus d'orange
- Parfums jasmin, violette & hibiscus



COCONUT KING

- Jus d'ananas
- Crème
- Saveur coco



JUNGLE GREEN

- Jus d'orange
- Kiwi
- Banane
- Pomme verte
- Aloe vera



V.I.P

- Jus d'orange
- Saveurs litchi, rose & framboise



PARADISE DREAM

- Jus d'ananas
- Saveurs fraise, framboise, grenadine & pêche blanche



VIRGIN MOJITO

- Citron vert
- Menthe
- Eau pétillante

LES VINS ROUGES



Côte du Rhône A.O.P.

Seigneur Laudun

Notes de fruits noirs, d'épices
et de réglisse

37.5cl

75cl

10.50€

15.50€



Crozes-Hermitage A.O.P.

Domaine Michel Poinard

Notes de myrtilles kirschées et poivrées
Vin puissant au fruité irrésistible

37.5cl

75cl

13.50€

23.50€



Gamay de la Touraine A.O.P.

Domaine Bellevue

Un rouge clair, nerveux et frais

37.5cl

75cl

9.50€

13.50€



St-Nicolas de Bourgueil A.O.P.

Domaine des Oliviers

Légèrement tannique, belle structure

37.5cl

75cl

12.50€

17.50€



Moulin à Vent A.O.P.

Domaine des Ailes

Gouleyant, gourmand et très fruité

37.5cl

75cl

14.50€

21.50€



Hautes Côtes de Beaune A.O.P.

Bourgogne - Domaine Thevenot

Puissant, riche et appétissant.

Arômes de fruits murs

37.5cl

75cl

15.90€

26.90€



Bordeaux A.O.P.

Château Malbec

Classique, épanoui et fondu en bouche

37.5cl

75cl

10.50€

16.50€



Haut Médoc A.O.P.

Château d'Arcins

Souple, charmeur et tannique

37.5cl

75cl

17.50€

29.50€



Puisseguin St-Emilion A.O.P.

Château Beauséjour ^{BIO}

Puissant, ferme et généreux

37.5cl

75cl

14.50€

22.50€

LES PICHETS I.G.P.

	14cl	25cl	50cl
· Rouge Merlot	2.90€	3.90€	6.50€
· Rosé Coteaux de Peyriac	2.90€	3.90€	6.50€
· Blanc Côtes du Tarn	2.90€	3.90€	6.50€

LES VINS BLANC & ROSES



Riesling A.O.P.
Cave de Turckheim

Vif, frais, racé, aux nuances florales

37.5cl

12.50€

75cl

18.50€



Chardonnay I.G.P.
Barton & Guestier

Bouche charnue et acidulée

75cl

13.50€



Muscadet sur Lie A.O.P.
Château de l'Hyvernière

Rafraîchissant, perlant, fruits blancs

37.5cl

9.50€

75cl

14.50€



Pouilly Fumé A.O.P.
La Rambarde

Bouche fruitée et florale

37.5cl

16.50€

75cl

26.50€



Petit Chablis A.O.P.
Domaine du Colombier

Bouche vive, légère, équilibrée et fraîche

75cl

21.00€



Gewurztraminer A.O.P.
Cave de Turckheim

Gouleyant, gourmand et très fruité

37.5cl

14.50€

75cl

23.50€



Sancerre blanc A.O.P.
Les Rochettes

Notes de fruits exotiques et nuances florales. Belle fraîcheur olfactive.

37.5cl

18.00€

75cl

28.00€



Tavel A.O.P.
Château Manissy

Soyeux, opulent et plein en bouche

37.5cl

13.90€

75cl

19.90€



Bandol A.O.P.
Les Adrets

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

37.5cl

15.50€

75cl

22.50€



Sancerre Rosé A.O.P.
Les Rochettes

Bouche rafraîchissante, minérale

37.5cl

18.00€

75cl

28.00€



Côtes de Provence A.O.P.
Relais de Provence

Ample puissant, fruité et bien équilibré

37.5cl

8.90€

75cl

13.90€

CHAMPAGNE

Deutz Brut A.O.P.
Champagne

Robe claire, nez minéral, fruit blanc mûr

75cl

50€



LES DESSERTS デザート JAPONAIS & SPÉCIALITÉS GLACÉES



Ananas frais

6.00€



Perles de coco

4.50€



Lychees au sirop

4.50€



Nougats
au sésame

4.50€



Mini Cheesecake
au thé vert

4.50€



Mini Cheesecake
au Yuzu

4.50€

DAIFUKU 大福 CRÈME

Le dessert incontournable au japon, proposé en 4 parfums :

- Crème chocolat
- Crème thé vert
- Crème mangue
- Crème sésame noir

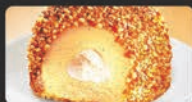


MOCHI 餅 GLACÉS

Une perle glacée gourmande enveloppée de mochi doux :

- Noix de coco
- Thé vert
- Sésame
- Vanille





Mystère

Crème glacée aux oeufs vanille,
coeur meringue, enrobée de
noisettes caramélisées

5,00€



Nougat glacé

Authentique nougat glacé
aux éclats de noisettes
caramélisées

4,50€



Parfait caramel

Glace caramel, coeur de
sauce caramel, enrobage
cacao-noisette

5,00€



Profiteroles

Choux pur beurre fourrés de
glace vanille saupoudrés
d'amandes et de sucre

5,50€



Mangue givrée

Sorbet mangue servi dans
une demie-mangue

5,00€



Orange givrée

Sorbet orange servi dans une
véritable orange

5,00€



Coco givrée

Sorbet coco servi dans une
demie noix de coco

5,50€



Banana split

Banane, glaces vanilles, fraise,
chocolat et sauce chocolat

6,50€



Dame blanche

Glace vanille et
sauce chocolat

6,00€



Chocolat/Café liégeois

Glaces chocolat ou café, vanille
et sauce chocolat ou café

6,00€



Délice menthe

Glaces menthe-chocolat,
chocolat et sirop de menthe

6,00€

COUPES PERSONNALISÉES

1 boule

2,20€

2 boules

3,80€

3 boules

5,00€



Supplément chantilly +1,00€

POUR LES ENFANTS

Smarties Pop-up

Glace vanille aux éclats
de Smarties

3,50€



APÉRITIFS

Kir (Crème cassis, mure ou pêche) 12cl	3.50 €
Kir Royal (Crème cassis, mure ou pêche) 12cl	7.00 €
Whisky J&B 4cl	5.60 €
Vodka 4cl	5.00 €
Vodka / Tequila pomme 4cl + jus	6.50 €
Martini Rouge ou Blanc 4cl	4.00 €
Porto Rouge ou Blanc 4cl	4.00 €
Ricard / Pastis 4cl	4.00 €
Coupe de champagne 12cl	6.50 €

DIGESTIFS

Get 27 4cl	4.50 €
Irish Coffee 15cl	6.80 €
Rhum 4cl	4.50 €
Alcool de riz Mei Kwelu 4cl *	4.50 €

BIÈRES

<i>Pression</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
1664	3.50 €	6.50 €
Grimbergen	4.00 €	7.00 €
Panache	3.80 €	
Monaco	4.20 €	
Demi (Pêche, fraise ou citron)	4.20 €	
<i>Bouteille</i>	<i>33cl</i>	
Heineken	4.20 €	
Leffe	5.00 €	
Desperados	5.50 €	

SANS ALCOOL

Sirop 25cl	1.50 €
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron	
Limonade 25cl	3.00 €
Diabolo 25cl	3.50 €
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron	
Coca-cola Classic, Light ou Zero 33cl	3.50 €
Perrier 33cl	3.20 €
Nestea pêche 25cl	3.20 €
Orangina 25cl	3.20 €
Schweppes 25cl	3.20 €
Schweppes Agrum* 25cl	3.20 €
Jus de fruits 25cl	3.20 €
Orange, pomme, abricot, lychee, ananas, mangue, fraise	
Aloe vera king 25cl *	3.20 €
Evian 50cl	3.00 €
Evian 1l	5.00 €
San-Pellegrino 50cl	3.00 €
San-Pellegrino 1l	5.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	1.60 €
Café double	2.80 €
Noisette	1.70 €
Grand café crème	3.20 €
Cappuccino	3.50 €
Chocolat chaud	3.20 €
Thé au jasmin	2.90 €
Thé vert japonais	2.90 €
Thé à la menthe	3.00 €

MADE IN JAPAN

BIÈRES

	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
Asahi	4.30 €	5.80 €
Kirin Ichiban	4.30 €	5.80 €

ALCOOLS JAPONAIS

Nikka - Whisky japonais 4cl	8.90 €
Takara 4cl	4.50 €
Saké 15cl	5.90 €



BOISSONS JAPONAISES

Limonade Nature, melon, fraise ou Litchi 20cl	4.00 €
Aloe vera king 25cl	3.20 €