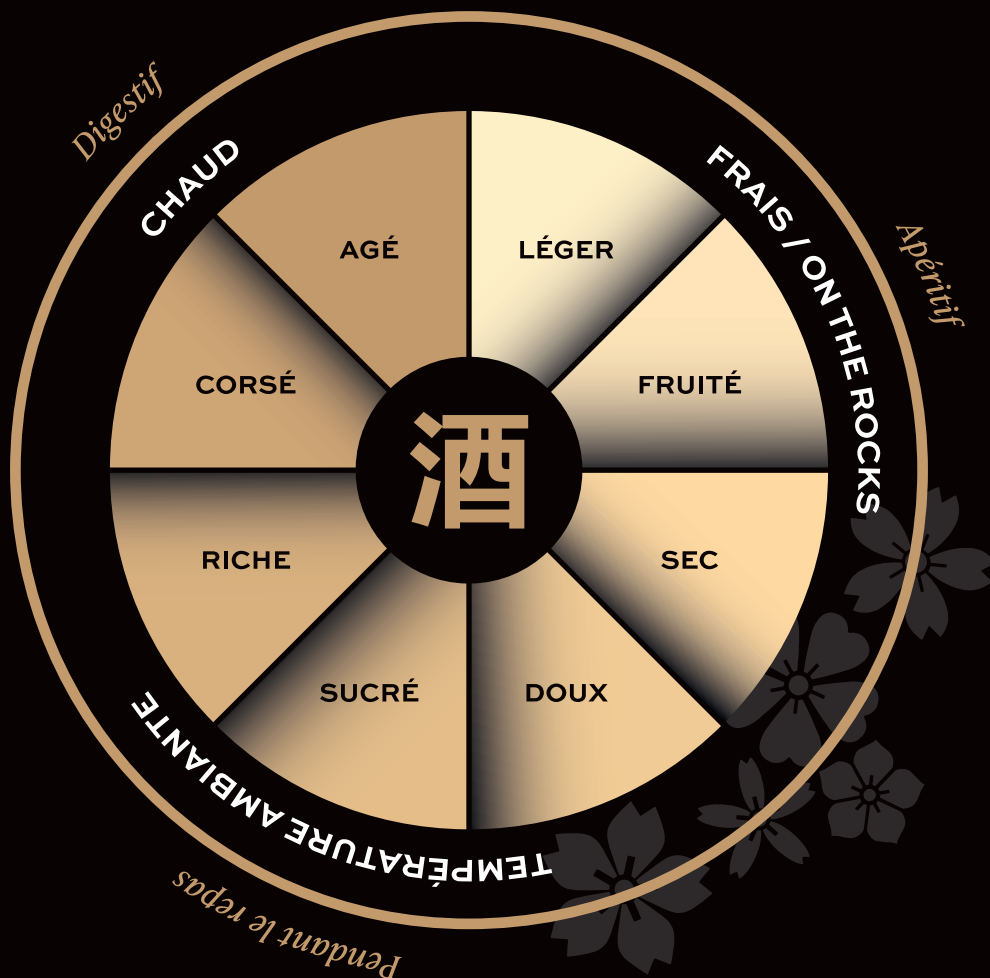


# BOISSONS & DESSERTS



AYAKO ▶ SUSHI

# L'ART DU SAKÉ



**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.

POLISSAGE  
**70%**

ALCOOL  
**14.50%**

720ML  
**35.00€**

**JUNMAI**  
YAMADANISHIKI

CARACTÈRE  
Riche et intense, arômes de poire et de mûre

ACCORDS  
Viande, anguille, fromage

日本酒



SPARKLING  
SAKE MIO

15CL  
12.50€

CARACTÈRE  
Frais, mousseux,  
sucré et fruité

ACCORDS  
Apéritifs  
& desserts

POLISSAGE 70%  
ALCOOL 5%



TAKARA  
SIERRA COLD

30CL  
13.50€

CARACTÈRE  
Sec, léger,  
doux et sucré

ACCORDS  
Apéritifs et tous  
types de plats

POLISSAGE 60%  
ALCOOL 12%



TSU NO  
HONJOZO

18CL  
10.00€

CARACTÈRE  
Riche et savoureux

ACCORDS  
Sushi, tempura  
& yakitori

POLISSAGE 65%  
ALCOOL 15.5%



TSU NO  
JUNMAI

18CL  
9.00€

CARACTÈRE  
Richev et arrondi

ACCORDS  
Sushi, sashimi  
& yakitori

POLISSAGE 70%  
ALCOOL 14.5%



NIGORI  
SAKE

30CL  
13.50€

CARACTÈRE  
Aigre-doux, saveur  
crème de riz

ACCORDS  
Poissons marinés,  
desserts chocolatés

POLISSAGE 70%  
ALCOOL 9.50%



KYÔ NO  
TOKURI

18CL  
10.90€

CARACTÈRE  
Aigre-doux, saveur  
crème de riz

ACCORDS  
Poissons marinés,  
desserts chocolatés

POLISSAGE 70%  
ALCOOL 9.50%



SHO CHIKU  
BAI GINJO

30CL  
15.90€

CARACTÈRE  
Sec, fruité, léger  
& soyeux

ACCORDS  
Sushi, sashimi  
& apéritif

POLISSAGE 50%  
ALCOOL 15%



KOKUSHI  
MUSO COCOO

50CL  
32.50€

CARACTÈRE  
Riche, arrondi  
& savoureux

ACCORDS  
Sashimi, yakitori  
& poissons marinés

POLISSAGE 60  
ALCOOL 12.50%



# 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 nipponne 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.

富士山

Shizuoka  
MONT  
FUJI



3.80€

玉露



## GYOKURO

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

7.00€



# 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.

3.50€

*Thé stimulant*

## SENCHA



Constitué de bourgeons de feuilles de thé riches en théanine, il offre un arôme épais rafraîchissant : le partenaire idéal de votre 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

6.50€



THÉ OU CAFÉ  
+ 2 PERLES COCO

6.00€



THÉ OU CAFÉ  
+ 6 NOUGATS SÉSAME

6.00€

# COCKTAILS

*Avec alcool*

## MOJITO



25CL  
7.50€

Rhum, citron vert  
& menthe

## PIÑA COLADA



25CL  
7.50€

Rhum, jus d'ananas,  
crème & parfum coco

## BIKINI



25CL  
7.50€

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

## 69



25CL  
7.50€

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

## SEX ON THE BEACH



25CL  
7.50€

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums  
papaye, fruit de la passion, pêche & melon

# COCKTAILS

*Sans alcool*

## PEACE & LOVE



25CL  
6.50€

Jus d'orange, parfums jasmin,  
violette & hibiscus

## COCONUT KING



25CL  
6.50€

Jus d'ananas, crème,  
saveur coco

## JUNGLE GREEN



25CL  
6.50€

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

## V.I.P.



25CL  
6.50€

Jus d'orange, saveurs litchi,  
rose & framboise

## PARADISE DREAM



25CL  
6.50€

Jus d'ananas, saveurs fraise, framboise,  
grenadine & pêche blanche

## VIRGIN MOJITO



25CL  
6.50€

Citron vert, menthe  
& eau pétillante



# VINS ROUGES



## Côtes du Rhône AOP *Seigneur Laudun*

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

37.5CL 11.9€ 75CL 17.9€



## Crozes Hermitage AOP *Domaine Michel Poinard*

Notes de myrtilles kirschées et poivrées. Un vin puissant.

37.5CL 17.9€ 75CL 28.9€



## Brouilly *Louis Girard*

Bouquet complexe de fruits rouges et noirs confiturés.

75CL 19.9€



## Bordeaux AOP *Château Malbec*

Classique, épanoui et fondu en bouche.

VERRE 14CL 3.9€

37.5CL 12.9€ 75CL 18.9€



## Hautes côtes de Beaune AOP

*Bourgogne - Domaine Thevenot*

Légèrement tannique, belle structure.

37.5CL 18.9€ 75CL 29.9€



## St-Nicolas de Bourgueil AOP

*Domaine Olivier*

Légèrement tannique, belle structure.

37.5CL 13.9€ 75CL 21.7€



## Puisseguin St-Emilion AOP

*Château Beauséjour AB*

Nez fruité, attaque ronde et tanins soyeux.

37.5CL 16.9€ 75CL 26.9€



## Château d'Arcins Haut-Médoc AOP

*Cru Bourgeois*

Souple, charmeur et tannique.

75CL 32.5€

## CHAMPAGNES



## Deutz Brut AOP

Robe claire, nez minéral, fruit blanc mûr.

75CL 60.0€



## Lombard Brut AOP

Marie finesse & puissance.

VERRE 14CL 7.5€

75CL 40.0€

| VERRES & CARAFES               | 14cl | 25cl | 50cl |
|--------------------------------|------|------|------|
| Rouge                          | 3.2€ | 5.5€ | 9.0€ |
| <i>Merlot IGP Méditerranée</i> |      |      |      |
| Rosé                           | 3.2€ | 5.5€ | 9.0€ |
| <i>Merlot IGP Méditerranée</i> |      |      |      |
| Blanc                          | 3.2€ | 5.5€ | 9.0€ |
| <i>IGP Comté Tolosan</i>       |      |      |      |

# BLANCS & ROSÉS

---



## Chardonnay IGP

*Barton & Guestier*

Bouche charnue et acidulée.

VERRE 14CL 3.9€ 75CL 16.9€



## Gewurztraminer AOP

*Cave de Turckheim*

Gouleyant, gourmand & fruité.

37.5CL 15.9€ 75CL 24.9€



## Pouilly fumé AOP

*La Rambarde*

Bouche fruitée et florale.

37.5CL 18.9€ 75CL 28.9€



## Muscadet sur Lie AOP

*Château de l'Hyvernière*

Rafrâchissant, perlant, fruits blancs.

37.5CL 11.9€ 75CL 17.9€



## Riesling AOP

*Cave de Turckheim*

Vif, frais, racé, aux nuances florales.

37.5CL 13.9€ 75CL 19.9€



## Petit Chablis AOP

*Domaine du Colombier*

Bouche vive, légère, équilibrée et fraîche.

75CL 26.9€



## Sancerre Blanc AOP

*Les Rochettes*

Bouche rafraîchissante et minérale.

37.5CL 19.5€ 75CL 29.9€



## Sancerre Rosé AOP

*Les Rochettes*

Robe saumonée et arômes épicés délicats.

37.5CL 18.5€ 75CL 29.9€



## Bandol AOP

*Les Adrets*

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

37.5CL 16.9€ 75CL 25.9€



## Côtes de Provence AOP

*Relais de Provence*

Ample, puissant, fruité et bien équilibré.

VERRE 14CL 3.9€

37.5CL 11.9€ 75CL 16.9€



## IGP Méditerranée

*Gourmandise*

Gourmand, simple et facile à boire

VERRE 14CL 3.9€

37.5CL 10.5€ 75CL 14.9€



## Tavel AOP

*Château de Manissy AB*

Soyeux, opulent et plein en bouche.

37.5CL 15.9€ 75CL 22.9€

# DESSERTS



## MOCHIS GLACÉS

LA PIÈCE  
3.20€

Une perle glacée gourmande dans une  
enveloppe de mochi doux aromatisé.

SÉSAME NOIR

COCO

YUZU

THÉ VERT

MANGUE

VANILLE

## DAIFUKU

LA PIÈCE  
4.00€

Le dessert incontournable au Japon,  
proposé en 5 parfums !

SÉSAME

MARRON

MANGUE

FRAISE

THÉ VERT



## CAFÉS & THÉS GOURMANDS

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

|                   |       |
|-------------------|-------|
| +2 MOCHIS GLACÉS  | 7.00€ |
| +1 DAIFUKU        | 6.50€ |
| +2 PERLES DE COCO | 6.00€ |
| +6 NOUGATS SÉSAME | 6.00€ |



Thé ou  
Café...





**ANANAS FRAIS**  
6.00€



**PERLES DE COCO**  
4.50€



**LYCHEES AU SIROP**  
4.50€



**NOUGATS SÉSAME**  
4.50€



**MYSTÈRE**  
Crème glacée aux œufs vanille, cœur meringue, enrobée de noisettes caramélisées.  
5.00€



**PROFITEROLES**  
Choux pur beurre fourrés de glace vanille, saupoudrés d'amandes et de sucre.  
5.50€



**PARFAIT CARAMEL**  
Glace caramel, cœur sauce caramel, enrobage cacao et noisette.  
5.50€



**NOUGAT GLACÉ**  
Authentique nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées.  
5.00€



**ORANGE GIVRÉE**  
Sorbet orange servi dans une véritable orange.  
5.00€



**COCO GIVRÉE**  
Sorbet coco servi dans une demi noix de coco.  
5.80€



**BANANA SPLIT**  
Banane, boule vanille, boule fraise, boule chocolat, sauce chocolat et crème chantilly.  
6.80€



**LIÉGEOIS**  
Glace café ou chocolat, vanille et sauce chocolat ou café.  
6.50€



**DÉLICE MENTHE**  
Glaces chocolat, menthe-chocolat et sirop de menthe.  
6.50€



**DAME BLANCHE**  
Glace vanille, sauce chocolat.  
6.50€



**COUPE COLONEL**  
Sorbet citron et vodka.  
6.50€

# COUPES GLACÉES

1 BOULE  
2.20€

2 BOULES  
4.00€

3 BOULES  
5.50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY +1.00€



NOIX DE COCO



MENTHE & CHOCOLAT



PISTACHE



CITRON VERT



ANANAS



MANGUE



FRAISE



NOUGAT



VANILLE



CHOCOLAT



CAFÉ



CARAMEL BEURRE SALÉ



Glace vanille aux éclats de Smarties !



3.90€

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



# APÉRITIFS

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| <b>KIR</b><br>Crème cassis, mure ou pêche       | 12CL 4.00€ |
| <b>KIR ROYAL</b><br>Crème cassis, mure ou pêche | 12CL 8.00€ |
| <b>VODKA</b>                                    | 4CL 4.00€  |
| <b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b>                   | 4CL 4.00€  |
| <b>MARTINI GIN</b>                              | 4CL 4.20€  |
| <b>PORTO</b>                                    | 4CL 4.00€  |
| <b>RICARD/PASTIS</b>                            | 4CL 4.00€  |
| <b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>                       | 12CL 7.50€ |
| <b>JOHNNIE WALKER</b>                           | 4CL 5.50€  |
| <b>J&amp;B</b>                                  | 4CL 5.60€  |
| <b>JACK DANIEL’S</b>                            | 4CL 5.90€  |
| <b>CHIVAS</b>                                   | 4CL 6.50€  |
| <b>GET 27</b>                                   | 4CL 4.50€  |
| <b>IRISH COFFEE</b>                             | 4CL 6.80€  |
| <b>RHUM BLANC</b>                               | 4CL 4.50€  |
| <b>ALCOOL DE RIZ MEI KWELU</b>                  | 4CL 4.50€  |

JAPAN  
DRINKS  
ウイスキー



NIKKA

Whisky Japonais

Arômes de fumée, de caramel,  
de marmelade et de grains grillés.

4CL 8.90€

TAKARA

Liqueur de prune traditionnelle

4CL 4.50€

# CHAUDES

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| <b>CAFÉ</b>              | 2.00€ |
| <b>DÉCAFÉINÉ</b>         | 2.00€ |
| <b>CAFÉ DOUBLE</b>       | 3.90€ |
| <b>NOISETTE</b>          | 2.20€ |
| <b>GRAND CAFÉ CRÈME</b>  | 3.20€ |
| <b>CAPPUCCINO</b>        | 3.50€ |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>    | 3.20€ |
| <b>THÉ AU JASMIN</b>     | 3.20€ |
| <b>THÉ VERT JAPONAIS</b> | 3.20€ |
| <b>THÉ À LA MENTHE</b>   | 3.50€ |

# SOFTS

|                                                                                |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>SIROP</b><br>Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron                       | 25CL 2.00€          |
| <b>LIMONADE</b>                                                                | 25CL 3.00€          |
| <b>DIABOLO</b><br>Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron                     | 25CL 3.50€          |
| <b>COCA-COLA</b><br>Original, Cherry ou Zéro                                   | 33CL 3.80€          |
| <b>FANTA ORANGE</b>                                                            | 33CL 3.50€          |
| <b>SPRITE</b>                                                                  | 33CL 3.50€          |
| <b>FUZE TEA PÊCHE</b>                                                          | 25CL 3.50€          |
| <b>TROPICO</b>                                                                 | 25CL 3.50€          |
| <b>ORANGINA</b>                                                                | 25CL 3.50€          |
| <b>SCHWEPES</b>                                                                | 25CL 3.50€          |
| <b>PERRIER</b>                                                                 | 33CL 3.50€          |
| <b>JUS DE FRUITS</b><br>Orange, Pomme, Abricot, Lychee, Ananas, Mangue, Fraise | 25CL 3.50€          |
| <b>LIMONADE JAPONAISE</b><br>Nature, Melon, Fraise ou Litchi                   | 20CL 4.50€          |
| <b>ALOE VERA KING</b>                                                          | 25CL 3.50€          |
| <b>VITTEL</b>                                                                  | 50CL 3.20€ 1L 5.50€ |
| <b>SAN-PELLEGRINO</b>                                                          | 50CL 3.20€ 1L 5.50€ |

BIÈRES



Pressions

25cl 50cl

ASAHI

4.00€ 7.00€

AFFLIGEM

4.50€ 7.00€

PANACHE

4.20€

MONACO & DEMI

Pêche, Fraise ou Citron

4.50€

Bouteilles

33cl 50cl

ASAHI 5.0°

4.50€ 6.50€

KIRIN ICHIBAN 5.0°

4.50€ 6.50€

HEINEKEN 5.0°

4.50€

LEFFE 6.6°

5.00€

DESPERADOS 5.9°

5.50€

IKI YUZU 4.5°

Citron & Thé vert

5.50€

IKI GINGER 5.5°

Gingembre & Thé vert

5.50€

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix TTC, service compris. Visuels non contractuels. Demandez la liste des allergènes à votre serveur.

**AYAKO▶◀SUSHI**



# REDÉCOUVREZ LE SUSHI





DEPUIS SA CRÉATION,  
AYAKO SUSHI A UNE SEULE VOCATION :  
PARTAGEZ AVEC LE PLUS GRAND NOMBRE  
TOUTE LA RICHESSE DE LA CUISINE JAPONAISE  
À TRAVERS DES RECETTES ORIGINALES  
MÊLANT TRADITION ET CRÉATIVITÉ

Sushi, maki, yakitori... Laissez vous surprendre par nos savoureuses spécialités préparées maison à partir d'ingrédients de qualité et redécouvrez les véritables saveurs de la gastronomie nippone.

|                      |    |                       |         |
|----------------------|----|-----------------------|---------|
| ENTRÉES              | 02 | MENUS MIDI & SOIR     | 10 - 12 |
| SUSHI                | 04 | CHIRASHI              | 12      |
| SASHIMI & MAKI       | 05 | MENUS BROCHETTES      | 13      |
| YAKITORI & TEMAKI    | 06 | MENUS MIXTES          | 14      |
| CALIFORNIA & TOBBIKO | 07 | BENTO & MENUS ENFANTS | 15      |
| ROLLS                | 08 | MENUS À PARTAGER      | 16      |
| SPECIAL ROLLS        | 09 | MENUS MIDI            | 17 - 18 |





# ENTRÉES

Des recettes pleines de fraîcheur pour débiter ou accompagner votre repas



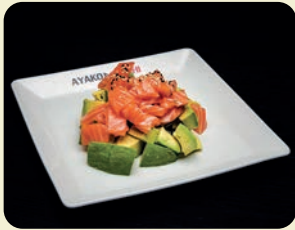
**A1 SOUPE MISO**  
*aux 5 épices*  
**3.00€**



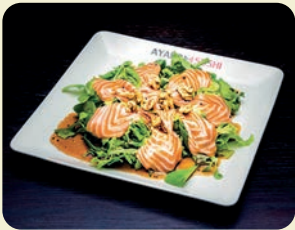
**A2 SALADE DE CHOU**  
*Concombre & carotte*  
**3.00€**



**A3 SALADE DE CONCOMBRES**  
*aux algues*  
**6.00€**



**A4 SALADE SAUMON AVOCAT**  
**8.90€**



**A5 SALADE MAISON**  
*Noix & saumon*  
**10.90€**



**A5B HIYASHI WAKAME**  
*Légumes marinés*  
**7.80€**



**A6 GYOZA**  
*Raviolis grillés au poulet et aux légumes*  
**6 PIÈCES | 7.00€**



**A7 CARPACCIO DE SAUMON**  
**8.90€**



**A8 CARPACCIO DE THON**  
**10.90€**



**A9 NEMS POULET**  
**4 PIÈCES | 6.00€**



**A10 NEMS CREVETTE**  
**4 PIÈCES | 6.50€**



**A11 CREVETTES TEMPURA**  
**6 PIÈCES | 10.50€**



**A11B ROULEAUX DE CREVETTES**  
*Potato crust*  
**10.50€**



**A12 LÉGUMES TEMPURA**  
**8.90€**



**A13 RIZ NATURE**  
**2.50€**



**A14 RIZ VINAIGRÉ**  
**2.90€**



**A17 EDAMAME**  
*Fèves de soja en cosse*  
**5.50€**



**A15 YAKIUDON**  
*Nouilles sautées aux légumes.*  
**8.00€**

# GRILLED

SUSHI & SASHIMI



Redécouvrez vos recettes de sushi & sashimi préférées\* en demandant à notre chef de les griller à la flamme **pour 2.50€ de plus** :

**CUITS À LA FLAMME**

& finement assaisonnés

**SAUPOUDRÉS DE TANAKA**

Sésame & poisson fumé

**GARNIS D'UMAMIBUSHI**

Filaments de poisson fumé

**NAPPÉS D'UNE SAUCE SPÉCIALE**

au sésame

**SUSHI & SASHIMI SAUMON, THON OU DAURADE | +2.50€**

\*Recettes à la carte uniquement - Hors menu



R E C E T T E S

## VEGGIE

Ayako Sushi a découvert pour vous une nouvelle protéine végétale saine et savoureuse à base de blé et de pois chiche, certifiée bio !

L'occasion idéale de réinventer nos plus grands succès, tels que le California Veggie, à l'avocat ou au concombre, et notre Brochette Végétale à l'émincé végétarien grillé !







SUSHI 2 PIÈCES

De fines tranches de poisson cru sur un canapé de riz vinaigré



**S11 SUSHI**  
**AVOCAT**

---

4.80€



**S12 SUSHI**  
**AVOCAT SAUMON**

---

5.60€



**S13 SUSHI**  
**AVOCAT CHEESE**

---

5.00€



**S1 SUSHI SAUMON**  
4.80€ GRILL 7.30€



**S2 SUSHI THON**  
5.80€ GRILL 8.30€



**S3 SUSHI DAURADE**  
4.80€ GRILL 7.30€



**S4 SUSHI CREVETTE**  
4.80€



**S5 SUSHI POULPE**  
5.60€



**S6 SUSHI**  
**MAQUEREAU**  
4.80€



**S7 SUSHI**  
**ŒUFS DE SAUMON**  
6.00€



**S8 SUSHI ANGUILE**  
5.60€



**S9 SUSHI TARTARE**  
**DE SAUMON**  
5.00€



**S10 SUSHI TARTARE**  
**DE THON**  
5.80€



**S14 INARI SAUMON**  
**AVOCAT & SOJA FRIT**  
7.00€



**S15 INARI THON**  
**AVOCAT & SOJA FRIT**  
7.50€



HALTE AU  
GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE

Afin de réduire le gaspillage, merci d'indiquer au moment de votre commande si vous ne souhaitez pas accompagner vos recettes de riz, de gingembre ou de wasabi.  
Que les plus gourmands se rassurent : vous pouvez également demander une seconde portion de riz, sans supplément.



SASHIMI 12 PIÈCES

De fines tranches de poisson cru servies avec gingembre & wasabi



SH1 SASHIMI SAUMON  
12.00€ GRILL 14.50€



SH2 SASHIMI THON  
15.00€ GRILL 17.50€



SH3 SASHIMI DAURADE  
12.50€ GRILL 15.00€



SH4 SASHIMI POULPE  
12.50€



SH5 SASHIMI MAQUEREAU  
12.00€



SH6 SASHIMI ANGUILE  
14.00€

SHAKE  
MAGURO

SH7 SASHIMI  
SAUMON & THON

14.00€ GRILL 16.50€

GRILLED  
SASHIMI

Grillés à la flamme et agrémentés d'une  
sauce spéciale au sésame

+2.50€

MAKI 6 PIÈCES

Rouleau d'algue garni de poisson cru ou de légumes



M1 MAKI SAUMON  
5.00€



M2 MAKI THON  
5.50€



M3 MAKI CONCOMBRE  
4.50€



M4 MAKI RADIS  
4.50€



M5 MAKI AVOCAT  
4.80€



M6 MAKI SAUMON & AVOCAT  
5.50€



M7 MAKI SAUMON & CHEESE  
5.50€



M8 MAKI CREVETTE  
5.50€



# YAKITORI 2 PIÈCES

Brochettes cuites au grill préparées maison



Y1 BROCHETTES  
POULET  
4.40€



Y2 BROCHETTES  
BOULETTES POULET  
4.60€



Y3 BROCHETTES  
AILES DE POULET  
4.40€



Y4 BROCHETTES  
CHAMPIGNONS  
4.00€



**Y14 BROCHETTE  
ÉMINCÉ  
VÉGÉTAL**

Au blé & au pois chiche bio

4.50€





Y5 BROCHETTES  
BŒUF  
4.80€



Y6 BROCHETTES  
CHEESE  
4.80€



Y7 BROCHETTES  
CANARD  
5.20€



Y8 BROCHETTES  
SAUMON  
5.50€



Y9 BROCHETTES  
THON  
5.50€



Y10 BROCHETTES  
SAINT-JACQUES  
7.50€



Y11 BROCHETTES  
GAMBAS  
6.80€



Y12 BROCHETTES  
CREVETTES  
4.50€

# TEMAKI 1 PIÈCE

Généreux rouleaux d'algues garnis de poisson, de riz et d'avocat



T1 TEMAKI SAUMON  
4.80€



T2 TEMAKI THON  
5.20€



T3 TEMAKI CREVETTE  
4.80€



T4 TEMAKI SURIMI  
4.80€



CALIFORNIA 6 PIÈCES

Rouleau d'algue garni entouré de riz & de sésame



M9 CALIFORNIA  
AVOCAT SURIMI  
6.00€



M10 CALIFORNIA  
AVOCAT SAUMON  
6.00€



M11 CALIFORNIA  
AVOCAT THON  
6.50€



M14 CALIFORNIA  
SAUMON FUMÉ  
7.00€



M15 FUTO  
Saumon, thon, surimi,  
concombre & avocat  
10.50€



M16 CALIFORNIA  
SAUMON CUIT  
& mayonnaise  
7.50€



M17 CALIFORNIA  
THON CUIT  
Thon frais grillé & mayonnaise  
7.50€



M18 CALIFORNIA  
POULET CUIT  
& mayonnaise  
7.50€

M30 CALIFORNIA  
VEGGIE AVOCAT  
Avocat, émincé végétal,  
blé & pois chiches  
6.50€



M31 CALIFORNIA  
VEGGIE CONCOMBRE  
Concombre, émincé végétal,  
blé & pois chiches  
6.20€

x6

TO

ORANGE

T01 TOBIKO ORANGE  
SAUMON AVOCAT  
8.00€

T02 TOBIKO ORANGE  
THON AVOCAT  
9.00€

x6

BI

NOIR

TN1 TOBIKO NOIR  
SAUMON AVOCAT  
8.00€

TN2 TOBIKO NOIR  
THON AVOCAT  
9.00€

x6

KO

WASABI

TW1 TOBIKO WASABI  
SAUMON AVOCAT  
8.00€

TW2 TOBIKO WASABI  
THON AVOCAT  
9.00€





6 PIÈCES

R



NEIGE

Un roll onctueux garni d'ingrédients savoureux



**N1 NEIGE**  
**AVOCAT SAUMON**  
**6.50€**

DELICE

Un roll fondant enroulé d'une tranche de saumon



**D1 DELICE CHEESE**  
**AVOCAT SAUMON**  
**8.20€**

CROQUANT

Un roll gourmand saupoudré d'oignons frits croquants



**C1 CROQUANT**  
**AVOCAT SAUMON**  
**6.80€**

PRINTEMPS

Un roll frais enroulé d'une feuille de riz



**P1 PRINTEMPS**  
**AVOCAT SAUMON**  
**6.60€**



**N2 NEIGE**  
**AVOCAT THON**  
**7.00€**



**D2 DELICE**  
**CHEESE AVOCAT**  
**7.90€**



**C2 CROQUANT**  
**AVOCAT THON**  
**7.50€**



**P2 PRINTEMPS**  
**AVOCAT THON**  
**7.00€**



**N3 NEIGE**  
**AVOCAT SURIMI**  
**6.50€**



**D3 DELICE**  
**CHEESE SAUMON**  
**7.90€**



**C3 CROQUANT**  
**AVOCAT SURIMI**  
**6.80€**



**P3 PRINTEMPS**  
**AVOCAT SURIMI**  
**6.60€**



**N4 NEIGE AVOCAT**  
**CONCOMBRE**  
**6.50€**



**D4 DELICE**  
**CHEESE**  
**7.90€**



**C4 CROQUANT**  
**SAUMON CHEESE**  
**6.80€**



**P4 PRINTEMPS**  
**AVOCAT CHEESE**  
**6.60€**

# PREMIUM ROLLS

DÉCOUVREZ NOS CRÉATIONS ORIGINALES, DE SAVOUREUSES RECETTES INÉDITES  
SERVIES DANS UN FORMAT GÉNÉREUX.

Préparées avec un soin tout particulier, ces recettes demandent un temps de préparation plus élevé.  
Vérifiez auprès de votre serveur que le service peut répondre à vos contraintes horaires.



**M12 TEMPURA**  
Avocat & crevette

8 PIÈCES      **9.00€**



**M19 AVOCAT ROLL**  
Saumon

8 PIÈCES      **9.50€**



**M20 ARC-EN-CIEL**  
Saumon, thon, avocat

8 PIÈCES      **9.80€**



**M21 FRESH ROLL**  
Saumon, avocat, aneth

8 PIÈCES      **8.80€**



**M22 DRAGON ROLL**

Un savoureux california roll tempura orné de fines tranches d'avocat, d'œufs tobiko et de sauce sésame.

**TEMPURA CREVETTE**  
**AVOCAT**  
**SAUCE SÉSAME**  
**TOBIKO ORANGE, NOIR OU WASABI**

8 PIÈCES      **13.50€**

**M23 FRIED ROLL**

Un california saumon & avocat frit façon tempura et agrémenté de sauce sésame.

**SAUMON**  
**AVOCAT**  
**SAUCE SÉSAME**

8 PIÈCES      **9.80€**



**M24 SPECIAL ROLL**

Un roll au saumon grillé garni d'avocat et agrémenté de sauce sésame.

**SAUMON GRILLÉ**  
**AVOCAT**  
**SAUCE SÉSAME**

8 PIÈCES      **11.00€**







# MENUS MIDI & SOIR

Servis midi & soir  
Pour tout changement, un supplément vous sera demandé

**V OSAKA**  
4 sushi thon  
4 sushi saumon  
6 california saumon

14 PIÈCES **19.00€**  
*1 soupe & 1 salade*



**T SUSHI MAKI**  
6 sushi assortis  
6 maki saumon

12 PIÈCES **15.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**MENU H**  
**SUSHI MIWA**  
4 sushi thon  
4 sushi saumon  
2 sushi crevette  
2 sushi daurade

12 PIÈCES **20.50€**  
*1 soupe & 1 salade*



**I TOKUJO**  
4 sashimi thon  
8 sashimi saumon  
4 sashimi maquereau  
4 sashimi poulpe  
4 sashimi daurade

24 PIÈCES **22.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**I1 JO**  
4 sashimi thon  
6 sashimi saumon  
4 sashimi maquereau  
4 sashimi daurade

18 PIÈCES **19.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**I2 NAMI**  
3 sashimi thon  
3 sashimi saumon  
3 sashimi maquereau  
3 sashimi daurade

12 PIÈCES **14.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*







### M CALIFORNIA AOSHI

6 california thon  
6 california saumon  
6 california surimi

18 PIÈCES **17.00€**

1 soupe & 1 salade

*18 tobiko  
assortis !*

### J HIROSHIMA

6 saumon noir  
6 saumon orange  
6 saumon wasabi

18 PIÈCES **20.00€**

1 soupe & 1 salade



### N FUTOMAKI

8 futo california  
Saumon, thon, surimi, concombre, avocat

8 PIÈCES **14.50€**

1 soupe & 1 salade

### L MAKI ENISHI

6 maki thon  
6 maki saumon  
6 maki concombre

18 PIÈCES **15.00€**

1 soupe & 1 salade



### K MORIDA

9 sashimi assortis  
6 california saumon  
2 sushi saumon  
2 sushi thon

19 PIÈCES **21.00€**

1 soupe, 1 salade & 1 riz

*Servi le soir  
uniquement !*

### F TEMPURA

Assortiment de  
crevettes et légumes  
frits façon tempura

**16.00€**

1 soupe, 1 salade & 1 riz







# CHIRASHI

SERVIS AVEC UNE SOUPE & UNE SALADE

**O CHIRASHI**



Assortiment de poissons crus & riz vinaigré

**17.50€**

**CB2 CHIRASHI AVOCAT**



Poissons crus, avocat & riz vinaigré

**20.00€**

**Q NEGIMA**



Morceaux de poulet panés & riz nature

**16.00€**

**P SHAKEDON**



Tranches de saumon cru & riz vinaigré

**15.50€**

**CB1 SHAKEDON AVOCAT**



Saumon cru, avocat & riz vinaigré

**18.00€**

**S UNAGI**



Tranches d'anguille fumée & riz vinaigré

**18.00€**



**R KENSHIN**

10 sashimi assortis  
6 sushi assortis

**16 PIÈCES 18.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**Z SUSHI NIGIRI**

6 california spéciaux  
2 sushi thon  
2 sushi saumon

**10 PIÈCES 14.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**Y SAKURA**

10 sashimi saumon  
6 tobiko saumon wasabi

**16 PIÈCES 18.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**U SAUMON GRILLÉ**

2 morceaux de saumon mariné (200g)

**16.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*





# MENUS BROCHETTES

Servis midi & soir  
Pour tout changement, un supplément vous sera demandé

## L'AUTHENTIQUE YAKI TORI

Ayako Sushi cuisine à la commande ces savoureuses brochettes maison à base de viandes, de légumes ou de poissons marinés assaisonnés avec soin.

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

### VA VEGGIE

4 brochettes  
émincé végétal  
2 champignons



6 PIÈCES 15.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz

### A SHAKEYAKI

2 poulet, 2 saumon  
2 bœuf au fromage  
2 boulettes de poulet



8 PIÈCES 18.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz

### C MOSABA

2 gambas  
2 crevettes  
2 saint-jacques



6 PIÈCES 18.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz



### B GYUNIKUDON

1 bœuf  
1 poulet  
1 canard  
1 champignon  
1 aile de poulet  
1 bœuf au fromage  
1 boulettes de poulet

7 PIÈCES 16.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz

### D HAGI

2 gambas, 1 boulettes poulet  
1 bœuf, 1 bœuf au fromage  
1 poulet, 1 aile de poulet



7 PIÈCES 17.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz

### E ROBATA

1 gambas, 1 saumon  
1 saint-jacques, 1 thon  
1 crevettes



5 PIÈCES 17.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz

### BF KYO

6 brochettes de  
bœuf au fromage



6 PIÈCES 14.00€

1 soupe, 1 salade & 1 riz

# MENUS MIXTES

Servis midi & soir  
Pour tout changement, un supplément vous sera demandé

**KA SASHIMI**  
10 sashimi  
5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**15 PIÈCES 19.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KB SUSHI**  
6 sushi assortis  
5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**11 PIÈCES 19.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KC MAKI**  
6 maki saumon  
5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**11 PIÈCES 16.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KD CALIFORNIA**  
6 california saumon avocat  
5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**11 PIÈCES 16.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KE NIGIRI**  
6 california nigiri  
5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**11 PIÈCES 17.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KF GYOZA**  
6 gyoza  
5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**11 PIÈCES 18.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KG SUSHI SASHIMI MAKI**  
6 maki saumon, 3 sushi assortis  
3 sashimi saumon, 5 brochettes  
*Bœuf au fromage, Bœuf, Poulet,  
Aile de poulet, Boulettes de poulet*



**17 PIÈCES 19.90€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KH SUSHI MAKI**  
3 sushi assortis  
6 maki saumon  
4 brochettes  
*2 thon & 2 saumon*

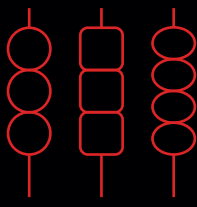


**13 PIÈCES 19.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*

**KI VEGGIE**  
6 california veggie avocat  
5 brochettes  
*3 émincé végétal  
2 champignons*



**11 PIÈCES 18.90€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



**CHOISISSEZ VOS BROCHETTES**  
Remplacez les brochettes de votre menu par celles de votre choix.

Boulettes de poulet

Aile de poulet

Poulet

Champignons

Bœuf

Bœuf au fromage

+0.50€

/PIÈCE



BENTO 01



2 SUSHI SAUMON - 1 SUSHI THON - 3 GYOZA  
6 CALIFORNIA SAUMON - 3 BROCHETTES  
*1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 bœuf au fromage*

BENTO 02



2 SUSHI SAUMON - 1 SUSHI THON - 3 GYOZA  
3 TEMPURA CREVETTE - 3 BROCHETTES  
*1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 bœuf au fromage*

BENTO 03



3 SASHIMI SAUMON - 3 SASHIMI THON  
3 GYOZA - 4 NUGGETS - 3 BROCHETTES  
*1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 bœuf au fromage*

BENTO 04



2 SUSHI SAUMON - 1 SUSHI THON  
6 SASHIMI SAUMON - 3 GYOZA  
6 CALIFORNIA SAUMON

Menus  
Enfants



E3 BROCHETTES  
4 brochettes poulet  
+ 1 riz nature  
+ Boule de glace

8.90€



E1 SUSHI  
6 sushi saumon  
+ 1 Coca-Cola  
ou 1 jus au choix

11.90€

E2 NUGGETS  
6 nuggets poulet  
+ 1 riz nature  
+ Boule de glace

8.90€



# LES MENUS À PARTAGER

DISPONIBLE POUR 1 PERSONNE À MOITIÉ PRIX

## MENU AYAKO

20 sashimi assortis  
6 maki saumon  
8 sushi assortis  
6 california saumon  
8 brochettes  
*2 gambas, 2 thon, 2 saumon  
2 saint-jacques*

**48 PIÈCES | 62.00€**  
*2 soupes, 2 salades & 2 riz*



## MENU MAISON

20 sashimi assortis  
6 maki saumon  
8 sushi assortis  
6 california saumon  
8 brochettes  
*2 poulet, 2 boulettes de poulet, 2 bœuf,  
2 bœuf au fromage*

**48 PIÈCES | 55.00€**  
*2 soupes, 2 salades & 2 riz*



## MENU DUO

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

**40 PIÈCES | 44.00€**  
*2 soupes, 2 salades & 2 riz*





# MENUS MIDI BROCHETTES

Servis le midi uniquement  
hors weekend & jours fériés

## MD1 TORI

2 brochettes de poulet  
2 brochettes boulettes de poulet

4 PIÈCES **9.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



## MD2 NIKU

2 brochettes de bœuf  
2 brochettes de bœuf au fromage

4 PIÈCES **10.00€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



## MD3 SHAKEYAKI

2 brochettes de saumon  
2 brochettes de thon

4 PIÈCES **11.90€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



## MD4 GYUNIKU

1 poulet, 1 bœuf, 1 aile de poulet  
1 boulettes de poulet, 1 bœuf au fromage

5 PIÈCES **11.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



## MD5 YAKITORI

2 saumon, 1 boulettes de poulet  
1 bœuf au fromage, 2 poulet

6 PIÈCES **13.90€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*



## MD18 KAMO

4 brochettes bœuf au fromage  
2 boulettes de poulet

6 PIÈCES **13.50€**  
*1 soupe, 1 salade & 1 riz*







Servis le midi uniquement  
hors weekend & jours fériés

# MENUS MIDI

**MD6 SUSHI MIDI**  
8 sushi saumon

**8 PIÈCES 13.90€**  
*1 soupe & 1 salade*

**MD7 SASHIMI MIDI**  
10 sashimi saumon

**10 PIÈCES 12.00€**  
*1 soupe, 1 salade, 1 riz*

**MD8 MAKI MIDI**  
6 california saumon  
6 maki saumon

**12 PIÈCES 12.00€**  
*1 soupe, 1 salade, 1 riz*

**MD9 SUSHI CALIFORNIA**  
4 sushi saumon  
6 california saumon

**10 PIÈCES 12.90€**  
*1 soupe, 1 salade, 1 riz*

**MD10 SUSHI SASHIMI**  
4 sashimi saumon  
6 sushi saumon

**10 PIÈCES 13.90€**  
*1 soupe, 1 salade, 1 riz*

**MD11 SUSHI MAKI BROCHETTE**  
3 sushi saumon, 6 maki saumon  
3 brochettes: 1 boulettes poulet, 1 poulet, 1 bœuf au fromage

**12 PIÈCES 14.50€**  
*1 soupe, 1 salade, 1 riz*

**MD12 SASHIMI SUSHI BROCHETTE**  
3 sushi assortis, 3 sashimi saumon  
3 brochettes: 1 boulettes poulet, 1 poulet, 1 bœuf au fromage

**9 PIÈCES 14.80€**  
*1 soupe, 1 salade, 1 riz*



**AYAKO ▶ SUSHI**

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

RENDEZ-VOUS SUR **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

