

Soupes

Miso soup 味噌汁	2.5
Soupe aux fèves de soya/ Soya bean soup	
Sumashi お吸い物	2.5
Soupe au bouillon de poisson / Fish bouillon soup	
Chawan-mushi (15~20min.) 茶碗蒸し	6
Soupe crémeuse aux œufs cuits à la vapeur/ Steamed egg custard soup	

Salades

Petite salade プチサラダ	2.5
Petite salade verte avec sauce maison/ Small green salad with homemade dressing	
Double salade ダブルサラダ	5
Grande salade verte avec sauce maison/ Large green salad with homemade dressing	
Sunomono 酢の物	6
Algues, fèves et vermicelle avec fruit de mer au choix/ Seaweed, chop suay, vermicelli with your choice of seafood Choix de/Choice of :	
- Maquereau/ Mackerel	
- Pétoncle/Scallop	
- Crevette/Shrimp	
- Pieuvre/ Octopus	
- Gauberge/ Crab stick	
Seaweed Salad 海草サラダ	7
Salade aux algues fraîches/ Fresh seaweed salad	
Chef Salad 魚貝類のサラダ	9
Légumes, algues et fruits de mer / Vegetables, seaweed and seafood	
Sushi Yasu Chirashi Salad 特製ちらしサラダ	16.5
Salade avec algues et sashimi assorti / Salad with seaweed and assorted sashimi	

Entrées

Frit / Fried

Croquette ポテトコロケ	4
Croquette aux patates (2 mrcx) / Fried potato croquette (2 pcs)	
Agedashi Tofu 揚げ出し豆腐	6
Pates de fèves soya (tofu) frits/ Deep fried bean cake (tofu)	
Yasai Tempura 野菜の天ぷら	6.5
Légumes frits / Deep fried vegetables	
Ebi Tempura 海老と野菜の天ぷら	7.5
3 crevettes et légumes frits / Deep fried 3 pieces of shrimps and vegetables	
Mix Tempura 海老, イカ, 白身魚の天ぷら	8
Crevettes, calmar et sole frits / Deep fried shrimps, squid and sole	
Tori Karaage 若鶏の唐揚げ	7.5
Poulets frits à la japonaise / Japanese style deep fried chicken	
Fried Calamari イカリング	8
Calmars frits avec sauce épicée / Deep fried calamari with spicy sauce	
Ei hire Karaage エイヒレの唐揚げ	9
Poisson de rai avec sauce ponzu / Deep fried skate fish with ponzu sauce	
Tsubugai Karaage ツブ貝の唐揚げ	9.5
Fameuses palourdes frites du chef / Delicious deep fried melt shells	
Soft shell Crab Tempura ソフトシェルの姿揚げ	18

Grillé / Grill & Cuit au four / Baked

Kushi Yaki (1 brochette avec sauce Teriyaki) 串焼き			
Choix de/Choice of :			
- Poulet/Chicken	- Pétoncle/Scallop	- Crevette/Shrimps	2.5
- Bœuf/Beef	- Porc/Pork Belly		
Takoyaki Balls (6pcs.) たこ焼き	6		
Boulettes de pâte avec les morceaux de pieuvre /Round dumplings with octopus pieces			
Salmon Head 鮭のあら塩焼き	6		
Tête et cou du saumon grillé/ Grilled salmon head and neck			

Sanma Shioyaki 秋刀魚塩焼き	7.5
Balaou du Japon grillé / Grilled Pacific saury	
Gyoza 焼きギョウザ	7.5
Raviolis japonais faits à la maison/Homemade Japanese dumplings	
Tuna Steak マグロステーキ	10
Thon grillé avec sauce à l'ail/Grilled tuna with garlic sauce	
Gyutan Shioyaki 牛タン塩焼き	11
Tranches de langue de bœuf grillées / Grilled beef tongue	
Tsubugai Mikadoyaki (15~20min.) ツブ貝の和風グラタン	12
Palourdes/ melt shells gratinées avec/ with sauce miso & mayo	
Seafood Mikadoyaki (15~20min.) 魚貝の和風グラタン	12
Fruits de mer/ seafood gratinées avec/ with sauce miso & mayo	
Ika Yaki イカの姿焼き	12.5
Calmar mariné sauce soya et gingembre grillé / Grilled squid with ginger soy sauce	
Hamachi Kama (15~20min.) ハマチかまの塩焼き	14
Cou du thon à queue jaune grillé/ Grilled yellow tail tuna neck	
Grilled Black Cod Fish (10~15min.) 銀ダラのゆあん焼き	16
Morue noire marinée et grillée / Grilled marinated black cod	

Entrées froides / Cold dishes

Kimuchi Tako タコとキュウリのキムチソース和え	7
Concombre et pieuvre avec sauce piquante / Cucumber and octopus with hot sauce	
Beef Sashimi 牛刺し	10
Bœuf cru avec sauce ponzu / Thin sliced beef sashimi with ponzu sauce	
Shiro Maguro Tataki 白まぐろのタタキ	11
Salade au thon blanc avec sauce spéciale / White tuna salad with special sauce	
Nigiri Sushi (5morceaux / 5pieces) にぎり 5点盛り	11
Variété de sushis / Assorted sushis	
Sashimi Mori お手軽刺身盛り	16
Combinaison de poissons crus / Combination of raw fishes	

À la carte

Tous ces repas comprennent la soupe **ou** la salade
Meals below are served with soup **or** salad

Sushi Bar

Sushi du chef 特上寿司	25
11 sushi et 6 tranches de rouleaux/ 11 sushi and 6 pieces of roll	
Chirashi-sushi ちらし寿司	25
Poissons cru et fruits de mer sur un lit de riz assaisonné / Raw fishes and shell fishes on a bed of seasoned rice	
Sashimi 刺身	27
Assortis poissons crus servis avec un bol de riz/ Assorted raw fishes with bowl of rice	
Moriawase 寿司と刺身の盛り合わせ	30
Combinaison de sushi et de sashimi/ Combination of sushi and sashimi	

Bento Box

Choix de brochettes/ brochette choice: Boeuf/Beef, Crevettes/Shrimp, Poulet/Chicken or Pétoncles/ Scallop

Momiji Bentô もみじ弁当	23
Sushi, Tempura, Rouleau printemps, Brochettes (2), Salmon teriyaki / Sushi, Tempura, Spring roll, Brochettes (2), Saumon teriyaki	
Sakura Bentô さくら弁当	23
Sashimi, Tempura, Rouleau printemps, Brochettes (2), Anguille au B.B.Q avec riz / Sashimi, Tempura, Spring roll, Brochettes (2), B.B.Q Eel with rice	

Grillés & Frits / Grill & Fried

Repas servis avec un bol de riz et légumes/ Meals served with a bowl of rice and vegetables

Tonkatsu Teishoku とんかつ定食	14
Poulet ou porc frit avec la sauce japonaise / Fried chicken or pork with Japanese sauce	
Black Cod Teishoku (10~15min.) 銀鱈のゆあん焼き定食	20
Morue noire marinée et grillée/ Grilled marinated black cod	

Tempura 海老と野菜の天ぷらセット	19
Crevettes et légumes frits servis avec du riz/ Fried shrimps and vegetables with rice	
Delux Chef's Mix 揚げ焼き物セット	20
Tempura, poulet-teriyaki, crevette et pétoncle frits / Tempura, chicken-teriyaki, and fried scallops and shrimps	
Bœuf/ Beef Teriyaki 牛肉の照り焼き	24
Bœuf surloin grillé avec sauce teriyaki/ Grilled sirloin steak with teriyaki sauce	
Saumon/ Salmon Teriyaki 鮭の照り焼き	22
Saumon grillé avec sauce teriyaki/ Grilled salmon steak with teriyaki sauce	
Seafood Teriyaki 魚貝類の照り焼き	23
Crevettes, pétoncle, thon et saumon avec sauce teriyaki/ Shrimps, scallop, tuna and salmon with teriyaki sauce	
Seafood Gourmet 魚貝類のグリルガーリックソース掛け	24
Crevettes, pétoncles, thon et saumon grillés avec sauce à l'ail/ Grilled Shrimps, scallops, tuna and salmon with garlic sauce	

Donburi & Curry

Repas servis sur un lit de riz / Meals served on a bed of rice

Oyako-don 親子丼	14
Poulet assaisonné avec des œufs / Seasonned chicken with soft scrambled eggs	
Katsu-don カツ丼	14
Poulet ou porc frit avec des œufs / Fried chicken or pork with soft scrambled eggs	
Ten-don 海老天丼	14
Crevettes et légumes frits/ Fried shrimps and vegetables	
Katsu curry カツカレー	
-Porc/ Pork	-Poulet/ Chicken
-Crevettes/ Shrimps	海老フライ
Una-don うな丼	18
Anguille au B.B.Q / B.B.Q eel	

Table d'hôte

Convertissez votre repas "À la carte" pour une Table d'Hôte de 5 services pour:
Upgrade your "À la carte" meal for a 5 course Table d'Hôte for:

+6

(Un choix par catégorie/ One choice per category)

Soupe

Miso 味噌汁(Soupe aux fèves de soya/Soya bean soup)

Sumashi お吸い物(Soupe au bouillon de poisson / Fish bouillon soup)

Salade

Petite salade maison プチサラダ

Sunomono かにかまの酢の物 (Algues, fèves et vermicelles avec gauberge/
Seaweed, chop-suey and vermicelli with crab stick)

Entrée

Agedashidofu 揚げ出し豆腐 (Tofus frits/ Fried tofus)

Harumaki 春巻き (Rouleaux de printemps porc et légumes/ Pork and vegetable spring rolls)

Yasai tempura 野菜の天ぷら(Tempura de légumes/ Vegetable tempura)

Croquette ポテトコロッケ(Croquette de patate/ Japanese potato corquette)

Principal

Choisir parmi la liste "À la carte"/ Choose from "À la carte" list

Dessert

Crème glacée (Thé vert, fève rouge, mangue, vanille ou sésame noir)

Nouilles

Tempura-Udon 海老天うどん	11
Soupe aux nouilles avec crevettes tempura / Hot noodle soup with tempura shrimps	
Udon Katsu カツうどん	13
Soupe aux nouilles avec poulet ou porc frit / Hot noodle soup with fried chicken or pork	
Nabeyaki-udon 鍋焼うどん	13
Soupe aux nouilles avec fruits de mer / Hot noodle soup with seafood	
Ramen ラーメン	12
Choix de soupe/ Choice of soup: Soya ou Fèves de soya (miso) ou Porc / Pork Stock	
Cold Ramen 冷やしラーメン	13
Nouilles de raamen froides avec pork et crevettes/ Cold raamen noodles with toppings	

Beverages / Drinks

Cocktails カクテル

Bloody Caesar	7
Bloody Mary	7
Sake martini (Gin ou/or Vodka base)	7

Vins ワイン

Original JP. Chenet Sauvignon Blanc (Blanc/White) 250ml	8.5
Muscadet La Sablette (Blanc/ White) 750ml	35
Gentil Hugel Alsace (Blanc/ White) 750ml	37
Quinta de Bons-Ventos (Rouge/ Red) 500ml	18
Mouton Cadet Bordeaux (Rouge/ Red) 375ml	20
Auberge Blanc / White or Rouge / Red	
1 litre	28
½ litre	15
1 verre / 1 glass	6
Plum Wine 1 verre / 1 glass	5.5

Sake 酒

Chaud / Hot :	Bouteille / Bottle	29
(Hakutsuru)	½ bouteille / ½ bottle	15
	Carafon Petit / Small	7
Froid / Cold:	Namasake Draft Sake (300ml)	18
	Sayuri Non-Filtered Sake (300ml)	19

Bières ビール

Sleeman Original		5
Tsing Tao		6.5
Asahi Super Dry	500 ml	10
Sapporo	341 ml / 650ml	7 / 12
Kirin		
	650ml	12

Breuvages ソフトドリンク

Coke, 7up, Nestea, Jus (orange, tomate, pomme)	2
Caplico juice (breuvage japonais), Perrier	3

Dessert

Crème glacée à la vanille / Vanilla ice cream	2
Crème glacée à la fève rouge / Red bean ice cream	2
Crème glacée au thé vert / Green tea ice cream	2
Crème glacée au sésame noir / Black sesame ice cream	2.5