



Paire de brochettes 5,0 €  
Saumon  
Boulettes de poulet  
Bœuf et fromage<sup>3,4</sup>  
Noix de poulet



Crevettes panées 4,0 €



Tempura crevettes 3,5 €



Tempura légumes 2,0 €



Maki saumon frits 3,0 €



Poules frites 5,0 €



2 Gyoza légumes 3,5 €  
2 Gyoza crevettes 4,0 €



Tempura mixte 3,0 €



Tempura maki saumon fumé 3,0 €



Poulet mariné frit 5,0 €

### HORS-D'ŒUVRES

Soupe miso	3,0 €
Fèves de soja à écosser	3,5 €
Algues légèrement épicées <sup>3</sup>	3,5 €
Algues hijiki et racines de lotus <sup>3</sup>	5,0 €
Choux assaisonnés	2,0 €
Calamars peu épicés <sup>3</sup>	5,0 €
Salade Saumon et avocat	4,0 €
Riz nature	2,0 €
Riz vinaigré	2,0 €



### SASHIMI & TARTARES

Tartare thon et crème miso	5,0 €
Tartare crevettes et dorade <sup>2</sup>	5,0 €
Tartare saumon et radis mariné	4,0 €
3 Sashimi saumon	4,0 €
3 Sashimi thon	5,0 €
3 Sashimi saumon, thon, dorade	5,0 €
3 Tataki saumon mi-cuit	5,0 €
Chirashi tourteau <sup>1</sup>	3,5 €
Chirashi saumon	3,5 €
et œufs de saumon	

### SUSHI X2

Saumon	3,5 €
Saumon mi-cuit <sup>3</sup>	4,0 €
Thon	4,0 €
Dorade	3,5 €
Crevette cuite	3,0 €
Seiche	2,0 €
Seiche et shiso	3,0 €
Anguille grillée	5,0 €



### MAKI X4

Saumon et épinards <sup>2</sup>	3,5 €
Concombre	2,0 €
Avocat	2,0 €
Saumon	3,0 €
Saumon épicé	3,0 €
Thon	3,5 €
Thon épicé	3,5 €
Anguille grillée	5,0 €
Saumon et fromage frais	3,5 €
Crudités et fromage frais	2,0 €

### GUNKAN X2

Tourteau <sup>2</sup>	5,0 €
Saumon et épinards <sup>2</sup>	4,0 €
Thon et poireau	5,0 €
Œufs de capelan	3,0 €
Œufs de saumon	5,0 €
Crevettes et avocat	5,0 €
Saumon fumé	4,0 €
fromage frais et avocat	



### CALIFORNIA DELUXE X3

Thon et avocat <sup>3</sup>	4,0 €
Saumon et avocat	4,0 €
Saumon et épinards <sup>2</sup>	4,0 €

### CALIFORNIA X4

Poulet pané et concombre	2,0 €
Concombre et fromage frais	2,0 €
Surimi et avocat	2,0 €
Saumon et avocat	3,0 €
Tourteau et avocat <sup>1</sup>	5,0 €
Saumon fumé et fromage frais	3,5 €



### CALIFORNIA X3

Crevette tempura et avocat <sup>2</sup>	4,0 €
Thon épicé et poireau <sup>2</sup>	5,0 €
Crevette panée et avocat	4,0 €
Saumon pané <sup>1</sup>	3,5 €
Saumon et crudités	2,0 €
Crudités, avocat et ciboulette	2,0 €
Tourteau et edamame <sup>1/3</sup>	4,0 €
Poulet pané et fromage frais	3,5 €

<sup>1</sup> Chair de tourteau aux œufs de capelan | <sup>2</sup> Elaborés avec des œufs de capelan  
<sup>3</sup> Elaborés avec du sésame | <sup>4</sup> Bœuf mariné — Origine France ou Pays-Bas. Elaborés en France

Les plats 'fait maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts

BOISSONS			
Evian	50 cl	3,5 €	
Evian Raisin Rose	37 cl	3,5 €	
Evian Citron Sureau	37 cl	3,5 €	
Badoit	50 cl	3,5 €	
Coca-Cola, Zero, Light	33 cl	3,5 €	
Lipton Ice Tea pêche	33 cl	3,5 €	
Lipton Green Agrumes	33 cl	3,5 €	
Orangina	33 cl	3,5 €	
Thé grillé froid Oolong	33 cl	3,5 €	
Thé vert froid	50 cl	4,5 €	
Thé vert froid au jasmin	50 cl	4,5 €	
Thé vert au lait	35 cl	3,0 €	
Jus d'orange <sup>5</sup>	25 cl	3,5 €	
Jus de pomme <sup>5</sup>	25 cl	3,5 €	
Jus de mangue <sup>5</sup>	25 cl	3,5 €	
Jus de litchi <sup>5</sup>	25 cl	3,5 €	
Limonade japonaise Ramune	20 cl	4,3 €	
Thé vert à volonté	-	3,0 €	
Expresso (ou décaféiné)	-	2,8 €	

DESSERTS		
Cheesecake au yuzu		5,0 €
Cheesecake au thé vert		5,0 €
Daïfuku au choix		2,0 €
<i>Soja grillé, sésame noir, armoise ou nature</i>		
Dorayaki		3,5 €
Litchis au sirop		4,0 €
Salade de fruits		5,0 €
Gelée coco et fruits secs		4,0 €
Financier thé vert		4,0 €
Fondant chocolat		5,0 €
Glace 2 boules		4,0 €
Glace 3 boules		5,0 €
<i>Sésame noir ou blanc, thé vert et yuzu.</i>		

Sho Chiku Bai  
S A K E  
松竹梅



SELON VOS ENVIES, VOUS CHOISISSEZ LES ASSIETTES QUI DÉFILENT DEVANT VOUS, LEUR LISERÉ INDIQUE LEUR PRIX

<b>BIÈRES</b>	Kirin Ichiban	33 cl	4,90 €
	Kirin Ichiban	50 cl	6,20 €
	Asahi	33 cl	4,90 €
	Asahi	50 cl	6,20 €
<b>SAKÉS</b>	Saké Sho Chiku Bai	18 cl	6,90 €
	Saké Sho Chiku Bai	75 cl	19,00 €
	Saké Ginjo	30 cl	17,00 €
	Umeshu Takara	12 cl	4,20 €
	Umeshu Takara	75 cl	19,00 €
<b>BLANC</b>	Domaine de Cibadiès Chardonnay. Vin du Pays d'Oc	12 cl	4,0 €
	Nez franc et délicatement fleuri avec une bonne tenue en bouche. Finale grasse et harmonieuse.	75 cl	20,0 €
	Domaine Oudin. Chablis. A.O.C.	75 cl	39,0 €
	Nez frais et délicat. En bouche, gras et harmonieux, bien tendu. Finale légèrement citronnée.		
<b>ROSÉ</b>	Château de la Presles Touraine A.O.C.	12 cl	4,0 €
	Nez aux arômes de fruits frais et d'épices douces. Bouche franche, souple, fruitée, charnue.	75 cl	20,0 €
	Château Barbaneau. Côtes-de-Provence A.O.C.	75 cl	29,0 €
	Une jolie robe brillante, des arômes de fruits d'été, de fleur et d'agrumes. Frais et fruité en bouche.		
<b>ROUGE</b>	Château Bellegarde. Bordeaux	12 cl	4,0 €
	Un vin fruité et gourmand, les tannins sont fondus et la finale est élégante.	75 cl	20,0 €
	Château Jolivode. Hautes-Côtes de Beaune	75 cl	32,0 €
	Nez fin aux arômes de fruits rouges, ferme en bouche, relevé par son acidité et une longueur bien ciselée.		

DEPUIS 1986, MATSURI  
LE RESTAURATEUR JAPONAIS  
À COMPTOIR TOURNANT

# MATSURI RESTAURANT SUSHI-BAR



matsuri