



レストラン

STARTERS

BOUILLON MISO	3,90
Bouillon maison, tofu, algues nori	
EDAMAME	4,90
Le célèbre haricot japonais Plein de protéines, de fer et de vitamines à la fleur de sel	
SALADE DE CHOUX	4,50
Salade de chou maison, sésame	
AUBERGINE MISO	8,50
Aubergine chinoise super fondante, miso, coriandre, graines de sésame	
GYOZA BOEUF-MOZZA 3/6 pièces	6,90/12,50
Raviolis maison japonais aux légumes, boeuf et mozzarella, sauce maison	
GYOZA LEGUMES 3/6 pièces	6,50/12
Raviolis maison japonais aux légumes, sauce maison	
NEMS POULET 3 pièces	8,50
Nems maison poulet et légumes, salade, menthe, sauce chili cacahuètes	
NEMS VEGGIE 3 pièces	8
Nems maison aux légumes, salade, menthe, sauce chili cacahuètes	
POULET KARAAGE 4 pièces	8,90
Poulet karaage maison, mariné 6 heures dans une sauce soja et gingembre... croustillant, spicy mayo	
EBI FRY 3/6 pièces	8,90/17
Crevettes panées panko, sauce mayo spicy	
GUA BAD 2 pièces	
Pain vapeur, salade, carotte, chou, coriandre, oignons frits, sauce mayo spicy, bulgogi	
• Boeuf	9,50
• Poulet Karaage	9,50
• Saumon	9,50
TAKOYAKI 4 pièces	7,90
Bouchées garnies au poulpe, sauce tonkatsu, mayo spicy, katsuobushi (copeaux de thon séché)	
ROULEAU DE PRINTEMPS	8,90
Feuille de riz, crevettes, légumes, menthe fraîche, cacahuètes, sauce maison	
KANKYZZA	
3 pizzettas, spicy mayo, huile de truffe, sauce ponzu, sésame	
• Thon rouge	9,90
• Saumon	8,90

SALADES

SALADE SARADAKIN	16
Salade, carotte, radis, chou, pousse de soja, poulet mariné karaage croustillant, herbes fraîches, quinoa, edamame, graines de sésames, sauce sésame	
SALADE WEEGFU	15,90
Salade, carottes, radis, chou, avocat, quinoa, concombre, pousses de soja, edamame, tofu, herbes fraîches, sauce sésame & nuoc mam	
SALADE THAI THAI	16
Salade, boeuf émincé, carotte, chou, pousses de soja, quinoa, edamame, radis, coriandre, cacahuètes, menthe, sauce sésame & nuoc mam	

PLATS

BOEUF GINGER SOY	19,90
Pavé de rumsteak, marinade soja / gingembre, coriandre, graines de sésame, riz, légumes	
SALMON MISO	19,90
Filet de saumon sauce miso, graines de sésame, coriandre, riz, légumes	
BROCHETTE TERIYAKI	16,90
Brochette maison de poulet mariné, sauce teriyaki, graines de sésame, coriandre, riz, légumes	
KARAAGE KID CURRY	16,90
Savoureux curry japonais, pomme de terre, carotte, cébettes, graines de sésames, riz, poulet mariné croustillant	

SUSHYZ

NIGIRI (braisés +1€)	
Thon	5,50
Saumon	4,90
Crevette	5,90
Daurade royale	4,90

SASHIMYZ

SAUMON	9
THON	10
DAURADE ROYALE	9

MAKYZ

DAURADE	5,90
Daurade, herbes aromatiques, mayonnaise yuzu, algue nori, riz vinaigré	
SAUMON	5,90
Saumon, algue nori, riz vinaigré	
CRUDI	5,50
Avocat, concombre, ciboulette, betterave chioggia, mayonnaise wasabi edamame, algues nori, riz vinaigré	
THON	6,50
Thon rouge spicy, algue nori, riz vinaigré	

TATAKYZ

Tranches finement découpées
Servi avec salade ou riz ou frites

THON	17,50
Tranches de thon snackées, sauce ponzu, graines de sésame, piment jalapeños	
SAUMON	16,50
Tranches de saumon snackées, sauce ponzu, perles de yuzu, coriandre, graines de sésame	
BOEUF	17,90
Tranches de boeuf snackées, graines de sésame, huile de sésame, sauce ponzu, coriandre	

CALIFORNIA

SAUMON AVOCAT	6,90
Saumon, avocat, algue nori, riz vinaigré, graines de sésame	
CHEESE SAUMON	6,90
Saumon, cream cheese, algue nori, riz vinaigré, oignons frits, herbes fraîches, sésame	
CHICKEN KATSU	6,80
Poulet pané, avocat, algue nori, riz vinaigré, oignons frits, sauce tonkatsu	
DAURADE	6,90
Daurade, avocat, carotte, coulis mangue, algue nori, riz vinaigré, mayonnaise miso yuzu, herbes fraîches, sésame	
AVOCAT	5,50
Avocat, cream cheese, algue nori, riz vinaigré, herbes fraîches, graines de sésame wasabi	
CREVETTE	7,50
Crevette cuite, avocat, mayo spicy, riz vinaigré, algue nori, herbes fraîches, graines de sésame 5 couleurs	
CREVETTE PANKO	7,90
Crevette panée panko, avocat, mayo spicy, riz vinaigré, graines de sésame	
THON	7,50
Thon rouge, avocat, riz vinaigré, algue nori, graines de sésame	
THON CUIT	6,20
Thon cuit, mayonnaise, avocat, algue nori, riz vinaigré, oignons frits	

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ	3
nature ou vinaigré	
MIX FRITES	4,90
Pommes de terre et patates douces	
LÉGUMES	4,90
Mélange de saison	
SALADE SUCRINE	4,50

SIGNATURE ROLLS

8 pièces

SPRING BREAK	15,50
Riz vinaigré, saumon, concombre, cream cheese, salade, herbes fraîches, sashimi saumon, feuille de riz, jeunes pousses, crousti panko, sauce wasabi	
CHEESE VEGGI	13,90
Riz vinaigré, algue nori, fromage frais, asperge verte, edamame, concombre, avocat, herbes fraîches, mayonnaise wasabi, sésame wasabi, popcorns	
TOBI SAUMON	14,90
Riz vinaigré, algue nori, tartare saumon, avocat, œufs tobiko, saumon, mayo miso yuzu, sésame, chips de lotus, herbes fraîches	
TUNA TRUFFLE	15,50
Riz vinaigré, algue nori, tartare de thon, avocat, rouge, huile de truffe, thon rouge, mayo truffée, sésame, oignons frits, jeunes pousses	
EBIDRAGON	15,90
Riz vinaigré, algue nori, crevette panko, avocat, asperge verte, graines de sésame 5 couleurs, mayonnaise miso yuzu, piments doux, œufs tobiko, pickels d'oignons, sauce tonkatsu	
EL DORADO	14,90
Riz vinaigré, algue nori, tartare de saumon, avocat, betterave chioggia, herbes fraîches, graines de sésame, mayonnaise wasabi, coulis de mangue, perles de yuzu	
VOLCANO	14,50
Riz vinaigré, algue nori, poulet pané, avocat, mayonnaise spicy, sauce tonkatsu, graines de sésame 5 couleurs, filaments de piments doux, jalapeños	
NIGATA	15,90
Sashimi saumon flashé, riz vinaigré, algue nori, thon, avocat, œufs tobiko, mayo spicy, asperges vertes, herbes fraîches	
CRISPYZ 6 pièces	15,50
Riz croustillant, tartare de saumon, graines de sésame, avocat, perles de yuzu	
COLOR	16
Riz vinaigré, algue nori, crevettes panées panko, mayo miso yuzu, sashimi daurade et saumon, avocat, œufs tobiko, sésames, sauce tonkatsu	



PLATEAUX DU CHEF

Assortiment sashimis, nigiris et rolls

YAKUZA 18 pièces	26,90
3 Sashimis saumon, 4 saumon avocat cream cheese, 4 saumon avocat, 3 croustillants saumon, 4 sushis saumon	
GEISHA 30 pièces	35,90
Saumon / thon / crevettes	

SPÉCIALITÉS



RAMEN

** Nouilles japonaises dans un bouillon maison, tamago (œuf mariné soja), menma (pousses bambou), champignons, cébettes, coriandre, algue, pousse de soja, graines de sésames **

RAMEN TO FU	14,90
Tofu mariné légèrement épicé	
RAMEN TA POUL	15,90
Poulet cuit basse température, schichimi	
RAMEN TON BOWL	15,90
Boeuf mariné cuit pendant 6h	

Suppléments : Oeuf mariné au soja 2 / tranches de poulet 3 / Tofu 2,50 / Menma (Bambou) 2,50



BO BUNS

** Vermicelles de riz froid, salade, pousses de soja, chou, carotte, concombre, coriandre, menthe, cacahuètes, servi avec nem de légumes, nuoc-mam**

BO BUN CHIK	15,50
Poulet mariné gingembre et soja croustillant	
BO BUN BO	15,90
Émincé de boeuf à la citronnelle	
BO BUN FU	14,50
Tofu mariné, filaments de piments, champignons noirs	
BO BUN TOM	16,90
Crevettes panées panko	



BOWLS

KAARAGE BOWL « façon Poke » 15,90
Riz vinaigré, poulet Kaarage, avocat, edamame, quinoa, chou, pousses de soja, carotte, radis, concombre, graines de sésame, sauce soja & sésame, coriandre, herbes fraîches

SALMON BOWL « façon Poke » 15,90
Riz vinaigré, saumon frais, avocat, edamame, quinoa, chou, pousses de soja, carotte, radis, concombre, graines de sésame, sauce soja yuzu, herbes fraîches

VEGGI BOWL « façon Poke » 14,90
Riz vinaigré, Tofu mariné, avocat, edamame, quinoa, chou, pousses de soja, carotte, radis, concombre, graines de sésame, herbes fraîches,



BAO BURGER

** Pain cuit à la vapeur, salade, oignons, légumes, sauce burger Kankyz, sauce bulgogi maison, cheddar, frites maison de pomme de terre et patate douce ou salade **

BAO BOEUF	17,50
Steak haché charolais 150 gr	
BAO POULET	16,90
Poulet mariné croustillant panko	
BAO VÉGÉTAL	16,90
Steak végétal happyvore	

BOISSONS

VINS

ROSÉ			
LE PIVE GRIS sable de Camargue BIO			
	Verre 14cl	50cl	Bouteille
	4,9	16	23,5
LES HAUTS DE MASTEREL Cotes de Provence AOP			
	5,8	18,5	27,5
BLANC			
Chardonay CAMAS Anne de joyeuse Pays Doc			
			18,5
Cheverny AOC Domaine Pascal Bellier			
	5,9	21	31,5
Cotes de cascogne IGP Voici mon secret			
			22
Pouilly fumé Domaine Bouchie Chatelier La Renardière			
			59
ROUGE			
Gamay Touraine AOC Les Bremailles			
			20,5
Pic Saint-Loup AOP Héritage Gerard Bertrand Languedoc Roussillon			
			43
Cameleon Malbec Argentine BIO			
	6,5	23	34,5

BUBBLES MOCTAILS

KINAWUA 25cl	9,5
Jus de mangue, sirop de grenade, citron vert, perles saveur mangue	
GOTCHI 25cl	9,5
Jus de litchi, citron vert, sirop de fraise, perles saveur litchi	
VIRGIN MOJITO 25cl	9,5
Menthe fraîche, Citron vert, soda, perles saveur citron vert	
KAKKOH 25cl	9,5
Limonade glacée, citron, menthe fraîche, perles saveur citron	

BUBBLE TEA

(Supp nata coco +0,50)

BUBBLE T MANGO/MANGO 33cl	6,5
BUBBLE T LITCHI/FRAISE 33cl	6,5
BUBBLE T PÊCHE/PÊCHE 33cl	6,5
BUBBLE T CITRON VERT/CITRON 33cl	6,5

THÉ GLACÉS

THÉ GLACÉ MAISON CITRON 33cl	4,9
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE 33cl	4,9
THÉ GLACÉ MAISON HIBISCUS 33cl	4,9

DESSERTS

FRESKYZ	10
Granité litchi, Fraises fraîches & Litchi	
MOELLEUX CHOCOLAT SANS GLUTEN	9,5
Moelleux au chocolat, Glace vanille, Graines de Sésame	
CRÈME BRULÉE	9
Crème brulée au Sésame Noir	
GREEN CAKE	9,5
Fondant au Chocolat blanc et Matcha, Glace Vanille	
CAFÉ GOURMAND	9
Café, Crème brulée Sésame Noir, Crème chocolat	
THÉ GOURMAND	9
Thé, Crème brulée Sésame Noir, Crème chocolat	

JAPLOVA

MANCLOVA	10
Sorbet mangue, coulis de mangue, meringue, chantilly, graines de sésame	
LITLOVA	
Sorbet framboise litchi, litchi fruit, fraise fraîches, coulis fraise, meringue, chantilly, graines de sésame	

PROFITEROL

JAPANTEROL	10
Gros chou, glace matcha, glace sésame noir, chantilly, chocolat chaud	
CANUÉTEROL	
Gros chou, glace cacahuètes, glace vanille, chantilly, chocolat chaud	

MOCHI

MOCHI	7
Mochi glacé, 2 pièces au choix Caramel Salé, Thé Vert Matcha, Sésame noir, Coco, Vanille, Mangue	

DAIFUKU

DAIFUKU	3,9
Mochi non glacé	
SÉSAME NOIR	
Pâte de riz, sésame noir, pâte de haricot rouge	
THÉ VERT MATCHA	
Pâte de riz matcha, crème	

GLACES / SORBETS

1 Boule : 3,9 - 2 boules : 7,5

GLACES	
vanille, chocolat, cacahuètes, sésame noir, thé vert matcha	
SORBETS	
Mangue, framboise Litchi	