

Les SUSHIS

[Selon disponibilité du Chef]

€uro

Nigiri Saumon (4 pièces) F	5.5
Saumon cru Label Rouge posé sur du riz vinaigré.	
Nigiri Saumon Cheese (4 pièces)	5.5
Saumon cru Label Rouge et fromage posé sur du riz vinaigré.	
Nigiri Dorade (4 pièces)	5.5
Dorade Royale crue posée sur du riz vinaigré.	
Nigiri Thon (4 pièces)	5.5
Thon cru Qualité Sashimi posé sur du riz vinaigré.	
Nigiri Crevette (4pièces)	5.5
Crevette cuite posée sur du riz vinaigré.	
Nigiri Unagi « anguille » (4pièces)	5.5
Anguille cuite posée sur du riz vinaigré. (Servi tiède)	
 Maki Chef	 8
Saumon, thon, dorade, concombre, graines de sésame et riz vinaigré Enroulés dans une feuille d'algue.	
Maki Fraicheur	8
Saumon, salade, avocat, coriandre, fromage et riz vinaigré enroulé Dans une feuille d'algue.	
 California Chef	 9
Saumon, thon, dorade, avocat, concombre, graines de sésame, mayonnaise Enroulés d'algue et de riz vinaigré.	
California Ebi Fry	8
Crevette panée à la Japonaise, concombre, graines de sésame, mayonnaise, Enroulés d'algue et de riz vinaigré. (Servi tiède)	
 Assortiment Sumo (10 pièces)	 13.5
2 nigiris saumon, 2 nigiris thon, 2 nigiris crevette, 2 nigiris unagi, 2 nigiris dorade.	
Assortiment Kimono (6 pièces)	8.5
2 nigiris saumon, 2 nigiris thon, 2 nigiris crevette.	
Assortiment Osaka	13.5
1 california ebi fry, 2 nigiris unagi et 2 nigiris crevette.	
Assortiment Nagoya	13.5
1 maki chef, 1 nigiri saumon, 1 nigiri thon, 1 nigiri dorade et 1 nigiri crevette.	

Recommandation pour mieux apprécier vos sushis...

Sushiwine SAKURAIRO

Vin élaboré pour la cuisine asiatique (...sushis)	verre 12cl	3.5
[vin du pays d'Aude, note fruitée, pamplemousse].	bouteille 75cl	23

Les ENTREES

€uro

Tacos Chinois	6
Poulet haché au gingembre <i>Woké</i> sur un lit de vermicelle croquant, enrobé dans deux feuilles de laitue Iceberg.	
Calamars croustillants	6
Petites seiches marinées et frites, servies avec une sauce tomate gingembre.	
Raviolis Chinois F	5
6 raviolis à la farce de légumes poêlés, avec une sauce soja gingembre.	
Nems F	5
3 nems aux saveurs du Laos, à la farce de porc et de crabe.	
Rouleaux de printemps F	5
3 rouleaux faits dans l'art de la tradition, garnis de porc, crevette et omelette.	
Crevettes en couverture	5
3 beignets à la farce de porc et crevette avec une sauce tomate gingembre.	
Le Wok Mix (à partager)	9.5
Assortiment de 2 nems, 2 rouleaux de printemps et 2 crevettes en couverture.	

Les SOUPES



Tom Yum Koong	6.5
Célèbre soupe Thaï épicée, aux crevettes, champignons et citronnelle.	
Tom Krha Kai	6
Soupe Thaï au lait de coco, poulet, champignons et citronnelle.	
Potage Indien	5
Potage au curry rouge et lait de coco, avec carotte, mange-tout et vermicelles.	
Soupe de Raviolis	5
Bouillon de poule assaisonné, avec raviolis chinois aux légumes.	



Petits WOKS

[Pour accompagner vos choix]

Wok d'Épinards Jeunes Pousses d'épinards avec sauce à l'ail	4.5
Wok d'Haricots Vert avec sauce à l'ail	4.5
Wok de Légumes variés et sauce Thaï	5
Riz Nature parfumé nouvelle récolte	1.5

MENU Little Buddha [- de 10 ans]

8€

Crousti' de Poulet avec Riz ou Nouilles ou Wok de légumes

Deux boules de glaces ou Lotti

Sirop à l'eau ou Jus de Fruit ou Coca cola

: Piquant

: Très Piquant

FORMULES Du Midi

€uro

Entrée et Plat <u>OU</u> Plat et Dessert.....	15
Entrée, Plat et Dessert	17
1/4 Evian ou Verre de Vin Le Tertre, supplément de	1.5
Wok avec choix *crevettes supplément de	1.5

Nigiri Saumon (3 pièces) OU Raviolis aux légumes (4 pièces) OU
Nems (2 pièces) OU Rouleaux de printemps (2 pièces)

Salade Asiatique au poulet grillé OU
Poulet Teriyaki OU Brochettes Yakitori OU

Koong Pao Mi OU Mi Kâli OU Mi Kop
Poulet au Sésames OU Pat Hôm OU Koong Pao Kao

Lotti OU Perles de Coco OU Litchis au sirop OU Glaces 2 boules

Les SALADES

Salade Asiatique au poulet grillé F..... 14

Mix de salade, poulet grillé, vermicelles croquants, mangues, poivrons, soja, cacahuètes broyées, nappée d'une sauce aux prunes et au gingembre.



Salade de Thon Ahi 14

Dos de thon saisi aux épices de Cajun, avec assortiment de salade, pommes, soja, carottes râpées, nappée d'une vinaigrette Soja Wasabi.

Salade Tha Lei 14

Crevettes, calamars, oignons *Wokés*, avec assortiment de salade, concombres, soja, pommes, vermicelles croquants, cacahuètes broyées, menthe et coriandre, nappée d'une sauce Thaï citron vert.

Panier de Laitue 10

Poulet haché au gingembre *Woké* sur un lit de vermicelle croquant, à enrober dans des feuilles de laitue Iceberg.

Bô Boune 11

Vermicelle de riz, salade, soja, carottes râpées, cacahuètes broyées, bœuf *Woké* nappé d'une sauce nem.

Sur le GRILL

[Accompagné de Riz et de Légumes *Wokés*]

Steak Teriyaki..... 16

Bavette d'Aloyau saisie au grill recouverte d'une sauce Teriyaki.



Steak Hong Kong..... 16

Bavette d'Aloyau saisie au grill recouverte d'une sauce piquante à l'échalote.

Poulet Teriyaki F..... 13

Filets de poulet au grill recouverts d'une sauce Teriyaki.



Thon Ahi 15

Dos de thon poêlé à l'épice de Cajun et une vinaigrette Soja Wasabi.

Saumon Aigre Douce 15

Pavé de saumon poêlé, nappé d'une sauce Aigre Douce avec ananas, concombre, oignons et poivrons.

Brochettes Yakitori F 13

Cinq brochettes de poulet marinées à la sauce Yakitori.

 : Piquant

 : Très Piquant

Steak : Origine Hollande

WOKS de Nouilles

€uro

Bœuf de Mongolie 14

Bœuf, oignons, ciboulette, champignons de Paris et Shiitake *Wokés*, avec sauce soja gingembre au miel, posé sur un nid de vermicelles croquants.

Pad Thai 10.5

Poulet ou bœuf ou crevettes* avec fines nouilles de riz *Wokés*, avec soja, ciboulette, œuf, cacahuètes, carotte râpée et sauce caramélisée.



Koong Pao Mi F 13

Poulet ou bœuf ou crevettes* avec nouilles aux œufs *Wokés*, avec poivrons, carottes, soja, châtaignes d'eau, ciboulette, cacahuètes et une délicieuse sauce piquante.

Chow Fun au Basilic 13.5

Poulet ou bœuf ou crevettes* avec larges nouilles de riz *Wokés*, avec poivrons, pousses de bambou, haricots verts, oignons et fraîches feuilles de basilic.

Mi Kôp F 13

Poulet ou bœuf ou crevettes* avec brocolis, carottes, oignons dans une sauce Thai, sur lit de nouilles croquantes.



Mi Kâli F 13.5

Poulet ou bœuf ou crevettes* avec nouilles aux œufs *Wokés*, avec poivrons, pousses de bambou, haricots verts, basilic et sauce curry rouge au lait de coco.



Mi Seafood (Possible sans Piment) 16

Nouilles aux œufs *Wokés*, avec St Jacques, calamars, crevettes, champignons de Paris et shiitake, poivrons, oignons, choux Chinois, dans une sauce Thai épicée.

WOKS de Riz

Bœuf au gingembre 13

Bœuf, oignons, épis de Maïs, ciboulette, champignons de Paris et Shiitake, dans une sauce Thai parfumée au gingembre.

Mango St Jacques 15.5

Noix de St Jacques, oignons, pois mange-tout, mangue, noix de Cajou, coriandre et gingembre avec une sauce Thai.

Poulet aux Sésames F 14

Crousti' de poulet, petits dés de mangue et poivrons, avec sauce mangue.

Poulet Aigre Douce 14

Crousti' de poulet, oignons, poivrons, pois mange-tout, ananas, concombre et sauce Aigre Douce.

Poulet aux noix de Cajou 14

Poulet *Woké*, avec poivrons, oignons, ananas, et ciboulette avec une sauce Thai.



St Jacques de Hong Kong 15.5

Crousti' de St Jacques, oignons, ciboulette, poivrons, champignons Shiitake, et sauce piquante à l'échalote. **(Possibilité avec une sauce Thai sans piment)**

Pat Hô m F 13

Poulet ou bœuf ou crevettes* *Woké* avec poivrons, champignons de Paris, et fraîches feuilles de basilic, réunis dans une sauce parfumée Thai.



Koong Pao Kao F 13

Poulet ou bœuf ou crevettes* *Woké* avec poivrons, carottes, ciboulette, soja, châtaignes d'eau, cacahuètes et une délicieuse sauce piquante.

Epices de Bangkok 14

Poulet ou bœuf ou crevettes* *Woké* avec émincé d'ail, carottes, oignons, pois mange-tout, champignons shiitake avec une sauce poivrée Thai.

: Piquant

: Très Piquant

* : Avec crevettes supplément de 1.50€

Bœuf Woké : dessus de palette, Origine France

Les DESSERTS

€uro

Beignets de Banane	6
Banane frit dans une délicieuse pâte saupoudrée de sucre Cannelle, servie avec un coulis de Chocolat ou Caramel et glace Vanille.	
Lotti F	5
Célèbre crêpe feuilleté d'Asie, nappé de lait concentré et glace Vanille.	
Mochis	5.5
Spécialité Japonaise, glace enveloppée dans une pâte de riz.	
Moelleux au Chocolat	5
Servi avec un coulis exotique et chantilly.	
Kao Tôm	4.5
Riz Gluant, banane, haricots enveloppés et cuits dans une feuille de bananier.	
Perles de Coco F	4.5
Deux perles de coco (cacahuète et sésames) avec coulis chocolat et chantilly.	
Litchis au sirop F	5
Servis avec ses petits nougats d'Asie.	
Nougat Glacé	5.5
Servi avec un coulis fruit rouge.	
Noix de Coco givrée	5.5
Café Gourmand	6

Les COUPES GLACEES

Phuket	6
Glaces Passion, litchi, coco avec coulis exotique et chantilly.	
Kho Chang	6
Glaces framboise, goyave, citron vert, coulis fruits rouge et chantilly	
Banana Coco	6.5
Banane avec glace Coco, Chocolat, Vanille, coulis Chocolat et chantilly.	
Gourmande	6
Glaces caramel beurre salé, spéculos, vanille, coulis caramel et chantilly.	
Kho Samui	6
Glaces chocolat, pistache, spéculos, coulis chocolat et chantilly.	
« wok »	5
Glaces goyave, litchi et alcool Soho.	

Les GLACES à la CARTE

Une Boule	1.5
Deux Boules F	3
Trois Boules	4.5

Caramel Beurre Salé, Spéculos, Pistache, Vanille, Chocolat, Framboise, Goyave, Litchi, Passion, Noix de Coco, Citron Vert.

Coulis Caramel, Chocolat, Exotique ou Fruits Rouge	1.5
Chantilly (Crème surgelée pasteurisée)	1

Les APERITIFS

€uro

Martini, Malibu, Soho, Porto, Vodka, Pastis (4cl)	3
Supplément Jus ou Soda	1
Kir Litchi, Cassis, Mûre, Pêche (10cl)	3
Vin au Prunes (12cl)	4
Whisky GLENFIDDICH 12 ans (6cl)	5.5
Whisky Japonais NIKKA 40% (6cl)	6.5

Les COCKTAILS (avec alcool) (25cl)

Maï Tai Rhum brun, Malibu, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	6.5
Emeraude Rhum blanc, Curaçao bleu, jus de banane, jus d'ananas	6.5
Pina Colada Rhum blanc, Malibu, jus d'ananas, coco, sucre de canne	6.5
Fraisier Coco Amaretto, Baileys, concentré de fraise, lait de Coco	6.5
Soleil Levant Soho, jus d'abricot, jus d'orange, grenadine	6.5
Martini Chocolat Vodka Vanille, Baileys, Kahlua, Cassis et Chocolat	6.5
Banana Sour Liqueur de banane, Téquila, sucre de Canne, citron Vert	6.5
Péché Mignon Champagne, crème de pêche, fraise et orange	6.5

Les COCKTAILS (SANS alcool) (25cl)

Passionata Jus d'orange, jus d'ananas, pêche et grenadine	5.5
Lotus Jus de pamplemousse, concentré de Mangue, lait de Coco	5.5
Bananas Jus de Banane, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	5.5
Bouddha Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine	5.5
Geisha Jus de Goyave, jus d'orange, fraise	5.5
Café Frappé Café, Lait, menthe, Lait concentré, glaçons	5.5

Les EAUX

Evian (Plate) Ferrarelle (Gazeuse) 1L	4
1/2 L	3

Les JUS (25cl)

Asie : Mangue, Litchi, Passion, Fruits Mélangés, Coco	2.5
Pampryl : Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse	2.5

Les SODAS (33cl)

Coca-Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Sprite, Perrier	3
---	---

Les BIERES (Bouteille 33 cl)

Tsing Tao (Chine), Kirin Ichiban (Japon), Asahi (Japon), Singha (Thaï), Heineken	4
---	---

Les DIGESTIFS (6cl)

Get 27, Get 31, Bailey's, Cognac, Manzana, Rhum, Whisky	5.5
Whisky Japonais NIKKA 51.4%	7.5

Les BOISSONS CHAUDES

Café	1.5
Thé au Choix	3

Les SAKES

Vin Saké GINJO 15% (Bouteille 30cl)	15
Vin Saké GINJO 15% (Verre 10 cl)	5
Digestif Saké Litchi « Meikulu_» (Verre 5cl)	2

Les VINS

€uro

Blanc

France Château Le Tertre	verre 12cl	3.5
AOC Graves de Vayres Blanc Sec	bouteille 37.5cl	11
<i>[Bouche élégante avec un nez fin et fruité]</i>	bouteille 75cl	17
Californie Ernest et Julio Gallo	verre 12cl	3.5
Chardonnay <i>[Vin fruité, arômes de fruits blanc et agrumes]</i>	bouteille 75cl	20
Australie JJ Mac Williams	bouteille 75 cl	24
Sémillon Chardonnay <i>[Vin ample et généreux, note boisée]</i>		
Chili Hacienda Arucano Sauvignon blanc François Lurton	bouteille 75cl	35
<i>[Un vin aux notes de fruits exotiques parfaitement équilibré]</i>		

Sushiwine **SAKURAIRO**

Vin élaboré pour la cuisine asiatique (...sushis)	verre 12cl	3.5
France, <i>[vin du pays d'Aude, note fruitée, pamplemousse].</i>	bouteille 75cl	23

Rosé

France Château Le Tertre	verre 12cl	3.5
AOC Bordeaux Rosé	bouteille 37.5cl	11
<i>[Bouche élégante, sec, expression de fruits rouge]</i>	bouteille 75cl	17
France Terroir Catalan AOC Côtes du Roussillon	bouteille 75cl	22
<i>[Ce rosé est fruité et gourmand, bien structuré]</i>		
Californie Ernest et Julio Gallo	verre 12cl	3.5
Grenache <i>[Vin léger, fruité et sucré]</i>	bouteille 75cl	20
Italie Rosato Del Sol	bouteille 75cl	20
Région Trévis <i>[un rosé sec et fruité aux notes de groseilles et bonbons]</i>		

Rouge

France Château Le Tertre	verre 12cl	3.5
AOC Graves de Vayres	bouteille 37.5cl	12
<i>[Arômes de sous-bois, vin élégant et plaisant]</i>	bouteille 75cl	19
France Château Les Quatre Filles	bouteille 75cl	23
AOC Côtes du Rhône <i>[Agriculture Biologique Vin généreux, puissant et souple]</i>		
France Château Rocher Coutelin	bouteille 75cl	35
AOC Saint Estèphe <i>[Un grand classique du Médoc, puissant et équilibré]</i>		
Californie Ernest et Julio Gallo	verre 12cl	3.5
Zinfandel <i>[Vin bien équilibré, final velouté]</i>	bouteille 75cl	20
Chine Dragon Seal Cépages Chinois et Européen	bouteille 37.5cl	13
<i>[Vin original, arômes de fruits rouges, notes boisée et fumée]</i>	bouteille 75cl	20
.....	bouteille 75cl	
Chili Hacienda Arucano	bouteille 75cl	30
Cabernet Sauvignon François Lurton		
<i>[Un vin riche aux notes de fruits mûrs, soyeux]</i>		

Le CHAMPAGNE

La coupe 1ère Cru Gaunel-Hemet récoltant dans la côte des blancs 10cl	6.5
Ayala « Brut Majeur » bouteille 75cl	60