

牛

# U S H I

JAPANESE FOOD & BBQ

## ENTRÉES

### Karaage 5 pcs

Poulet frit japonais, sauce mayo-fraise

### Gyoza poulet 5 pcs

Raviolis grillés au poulet, sauce ponzu acidulée

### Tomates cerises marinées

Tomates pelées, juteuses et sucrées

### Os à la moelle\*

Braisé fondant, 7 épices

### Fried Ebi\*

Crevettes frites, sauce mayo-wasabi

### Poulpe frit\*

Poulpe tendre frit, sel et poivre

## PLATS

### Gyudon

Bœuf mijoté, oignon confit, jaune d'œuf cru, riz

### Curry Torikatsu

Poulet pané croustillant, légumes, curry japonais, riz

### Curry Tonkotsu

Porc pané croustillant, légumes, curry japonais, riz

### Poulet Teriyaki don

Poulet grillé, maïs, sauce teriyaki caramélisée

### Curry veggie

Champignon, Carottes, asperges, pommes de terre, curry japonais, riz

### Unagi don\*

Anguille laquée, œuf, riz

### Udon bœuf

Bœuf, légumes croquants, nouilles de riz épaisses sautées

### Udon crevettes

Crevettes, légumes croquants, nouilles de riz épaisses sautées

## DESSERTS

### Mochi glacé 2 pcs

Pâte de riz gluant fourré de glace au choix : thé vert matcha, litchi/framboise, mangue/passion

### Glace 2 boules au choix

Matcha, vanille, citron vert, litchi/framboise, café

### Profiteroles matcha\*

Choux craquants, crème, sauce chocolat-blanc/matcha

### Soufflé glacé mango coco\* Douceur exotique et gourmande

### Soufflé glacé citron yuzu\*

Fraîcheur acidulée aux notes de yuzu

### Ananas frais à griller\*

Frais et découpé

## FORMULES

### Entrée + Plat

Au choix parmi la carte

### Plat + Dessert

Au choix parmi la carte

### Entrée + Plat + Dessert

Au choix parmi la carte

\*Non compris dans les formules

## TAPAS

### Kimchi

Chou fermenté maison, épicé et acidulé

### Corn cheese BBQ

Fromage et maïs à griller au BBQ

### Edamame

Fèves de soja vapeur, 7 épices

### Soupe miso

Miso, tofu soyeux, algues wakamé

## ACCOMPAGNEMENTS & EXTRAS

### Riz blanc

Riz rond nature japonais

### Riz gyu

Riz sauté sauce soja, bœuf

### Feuille d'algues Nori 4 pcs

À enrouler autour de la viande du BBQ

### Tamago Bio - œuf mariné

½ Œuf mollet mariné et fondant

### Œuf parfait bio

Œuf coulant aux 7 épices et sauce soja

## BŒUF À GRILLER (180 G)

### Noix basse côte coupé en dés

Persillé tendre, idéal première expérience

### Bavette

Grain prononcé, goût puissant

### Poitrine Angus-

Race Angus, richement marbrée

### Plat de côte-

Tranches épaisses avec l'os mariné aux fruits, fondantes

### Émincé d'entrecôte

Fines tranches, ultra tendres et juteuses

### Paleron

Texture soyeuse, fondant surprenant, accompagné de tranches d'ananas

### Langue 100gr

Sésame, huile de poireau, ail, cébette, incontournable du BBQ au Japon

### Rumsteak wagyu australien

Persillé, fond sur le gril

### Faux-filet wagyu A4 japonais-

Persillage intense, texture soyeuse unique

### Plateau n°1 accompagné de 2 bols de riz

Noix basse côte, bavette, émincé d'entrecôte, paleron

### Plateau n°2 accompagné de 2 bols de riz

Noix basse côte, bavette, émincé d'entrecôte, langue de bœuf, wagyu australien

## PORC À GRILLER (180 G)

### Poitrine de porc

Tranche généreuse, simple et efficace

### Echine de porc

Morceau généreux au goût délicat

## FRUITS DE MER & LÉGUMES À GRILLER

### Plateau de fruits de mer

Gambas, Saint-Jacques à l'ail, encornet, tofu poisson

### Panier de légumes

Courgette, oignon blanc, champignon de Paris, piment vert, patate douce

牛

# USHI

JAPANESE FOOD & BBQ

## BOISSONS SANS ALCOOL

### Sodas 33 cl

Coca, Zero, Cherry, Fanta, Fuzetea

### Eau Evian / Badoit 50cl

### Eau Evian / Badoit 1l

### Sirop à l'eau 25cl

cerise, fraise, grenadine, citron, pêche

### Diabolo 25cl

cerise, fraise, grenadine, citron, pêche

## MOCKTAILS

### Hanabi Litchi Fizz

Litchi, passion, cerise, ginger beer

### Geisha Kiss

Fraise, Pulco, sirop hibiscus

### Virgin Mojito option purée fraise ou passion +1€

Menthe fraîche, citron vert, gazeuse

## COCKTAILS

### Tokyo Mule

Vodka, cerise, citron, ginger beer

### Golden Izakaya

Rhum blanc, mangue et hibiscus

### Ushi Mojito option purée fraise ou passion +1€

Saké, menthe, citron vert, gazeuse

### Mojito option purée fraise ou passion +1€

Rhum blanc, menthe, citron vert, gazeuse

## BIÈRES

### Asahi / Harry IPA 25 cl

Bière japonaise ou IPA

### Asahi / Harry IPA 50 cl

Bière japonaise ou IPA

## WHISKY JAPONAIS

### Nikka from the Barrel

Blend puissant, vanille et fumée

### Whisky Hibiki

Blend floral et boisé, élégant

## BOISSONS CHAUDES

### Thé japonais sencha

### Café expresso

### Noisette

Expresso avec une touche de lait

### Double expresso

Double dose

## SAKÉ

### Dassai 45 verre 12cl

Junmai daiginjo, fruité et équilibré

### MIO Saké pétillant 150 ml

Pétillant, léger et fruité — petite bouteille 5% vol.

### Junmai Daiginjo Namazume verre 12cl

bouteille 72cl

Junmai daiginjo, fruité et délicat — 15,5% vol., servi frais

### Junmai Daiginjo Yamahai verre 12cl

bouteille 72cl

Junmai daiginjo yamahai, umami et complexe — 16% vol., servi frais

## VINS BLANCS 75cl

### Petit Chablis — La Chablisienne « Vibrant »

### Viognier — Les Jamelles

verre 12cl

### Pouilly Fuissé — Domaine Bourdon

### La Grande Bleue — Gérard Bertrand

verre 12cl

## VINS ROSÉS 75cl

### Château Sainte Marguerite « Symphonie »

### Bandol - Restanques du Moulin

### Côtes de Provence - Cuvée Anais

verre 12cl

### Château du Rouët - Teres Antique

verre 12cl

## VINS ROUGES 75cl

### Saint Joseph - M. Chapoutier

verre 12cl

### Côtes du Rhône - Plan de Dieu CJVT

verre 12cl

### Gérard Bertrand - Domaine de Villemajou

verre 12cl

### Givry Premier Cru - Cave de Buxy

### Châteauneuf du Pape - L'Oratoire des Papes

### Margaux - « La Sirène de Giscours »

### Côte Rôtie - E. Guigal

Prix nets, taxes et service compris.

. Allergènes : informations disponibles auprès de notre équipe.