

牛
U S H I
J A P A N E S E F O O D & B B Q

ENTRÉES

Karaage 5 pcs	6.9
<i>Poulet frit japonais, sauce mayo-fraise</i>	
Gyoza poulet 5 pcs	5.9
<i>Raviolis grillés au poulet, sauce ponzu acidulée</i>	
Tomates cerises marinées	5.9
<i>Tomates pelées, juteuses et sucrées</i>	
Fried Ebi*	8.9
<i>Crevettes frites, sauce mayo-wasabi</i>	
Poulpe frit*	9.9
<i>Poulpe tendre frit, sel et poivre</i>	

PLATS

Gyudon	13.9
<i>Bœuf mijoté, oignon confit, jaune d'œuf cru, riz</i>	
Curry Torikatsu	13.9
<i>Poulet pané croustillant, légumes, curry japonais, riz</i>	
Curry Tonkotsu	13.9
<i>Porc pané croustillant, légumes, curry japonais, riz</i>	
Torikatsu don	12.9
<i>Poulet pané croustillant, légumes, riz</i>	
Tonkotsu don	12.9
<i>Porc pané croustillant, légumes, riz</i>	
Poulet Teriyaki don	12.9
<i>Poulet grillé, maïs, sauce teriyaki caramélisée</i>	
Curry veggie	11.9
<i>Champignon, Carottes, asperges, pommes de terre, curry japonais, riz</i>	
Unagi don*	16.9
<i>Anguille laquée, œuf, riz</i>	
Udon bœuf	13.9
<i>Bœuf, légumes croquants, nouilles de riz épaisses sautées</i>	
Udon crevettes	13.9
<i>Crevettes, légumes croquants, nouilles de riz épaisses sautées</i>	

DESSERTS

Mochi glacé 2 pcs	5.9
<i>Pâte de riz gluant fourrée de glace au choix : thé vert matcha, litchi/framboise, mangue/passion</i>	
Glace 2 boules au choix	4.9
<i>Matcha, vanille, citron vert, litchi/framboise, café</i>	
Profiteroles matcha*	8.9
<i>Choux craquants, crème, sauce chocolat-blanc/matcha</i>	
Soufflé glacé mango coco*	6.9
<i>Douceur exotique et gourmande</i>	
Soufflé glacé citron yuzu*	6.9
<i>Fraîcheur acidulée aux notes de yuzu</i>	
Ananas frais*	5.9
<i>Frais et découpé. Se mange nature ou à griller au BBQ</i>	

ACCOMPAGNEMENTS & EXTRAS

Riz blanc	2.9
<i>Riz rond nature japonais</i>	
Riz gyu	5.9
<i>Riz sauté sauce soja, bœuf</i>	
Feuille d'algues Nori 4 pcs	1
<i>À enrouler autour de la viande du BBQ</i>	
Tamago Bio - œuf mariné	1.9
<i>1 Œuf mollet mariné et fondant</i>	
Oeuf parfait bio	1.9
<i>Œuf coulant aux 7 épices et sauce soja. A tremper avec les viandes du BBQ</i>	

FORMULES

Entrée + Plat	18
<i>Au choix parmi la carte</i>	
Plat + Dessert	17
<i>Au choix parmi la carte</i>	
Entrée + Plat + Dessert	23
<i>Au choix parmi la carte</i>	
*Non compris dans les formules	

TAPAS

Kimchi maison	5.9
<i>Chou fermenté maison, épicé et acidulé</i>	
Corn cheese BBQ	4.9
<i>Fromage et maïs à griller au BBQ</i>	
Edamame	4.9
<i>Fèves de soja vapeur, 7 épices</i>	
Soupe miso	4.9
<i>Miso, tofu soyeux, algues wakamé</i>	

CÔTÉ BBQ

Noix basse côte de bœuf coupé en dés 180g	15.9
<i>Persillé tendre, idéal première expérience</i>	
Bavette de bœuf 180g	20.9
<i>Grain prononcé, goût puissant</i>	
Poitrine de bœuf Angus 180g-	19.9
<i>Race Angus, richement marbrée</i>	
Plat de côte de bœuf 180g	13.9
<i>Tranches épaisses avec l'os mariné aux fruits, fondantes</i>	
Émincé d'entrecôte de bœuf 180g	14.9
<i>Fines tranches, ultra tendres et juteuses</i>	
Paleron de bœuf 180g	14.9
<i>Texture soyeuse, fondant surprenant</i>	
Langue de bœuf 100g	12.9
<i>Sésame, huile de poireau, ail, cébette, incontournable du BBQ au Japon</i>	
Chuck Flap de bœuf Black Angus 180g-	28.9
<i>Fine tranche de bœuf marbrée, riche en goût et incroyablement tendre</i>	
Picanha de bœuf Angus 180g-	22.9
<i>Tranches fines et persillées, gras croustillant à la cuisson. À griller minute.</i>	
Maminha de bœuf Angus 180g-	18.9
<i>Coupe brésilienne issue de la pointe de surlonge, tendre, juteuse et subtilement persillée</i>	
Rumsteck de Bœuf Wagyu Australien 180g	35.9
<i>Persillé, fond sur le gril</i>	
Faux-filet de bœuf Wagyu A4 Japonais 100g-	48
<i>Persillage intense, texture soyeuse unique</i>	
Plateau Mixte A	18.9
<i>Émincé Entrecôte 90g, Poitrine de Bœuf 90g</i>	
Plateau Mixte B	18.9
<i>Paleron de bœuf 90g, Noix basse côte de bœuf en dés 90g</i>	
Plateau découverte (2 personnes)	41.9
<i>Noix basse côte 90g, bavette 180g, émincé d'entrecôte 90g, paleron 90g</i>	
Plateau premium (2 personnes)	59.9
<i>Noix basse côte 90g, bavette 180g, émincé d'entrecôte 90g, plat de côte 90g, wagyu australien 90g</i>	
Poitrine de porc 180g	12.9
<i>Tranche généreuse, simple et efficace</i>	
Échine de porc 180g	15.9
<i>Morceau généreux au goût délicat</i>	
Plateau de fruits de mer	22.9
<i>Gambas, Saint-Jacques à l'ail, encornet, tofu Ajitsuke assaisonné</i>	
Panier de légumes et sa sauce soja maison sucrée	11.9
<i>Courgettes, champignons, aubergines, poivrons, légumes de saison</i>	
Tofu Ajitsuke x5	8.9
<i>Tofu japonais mariné dans un assaisonnement délicatement sucré, pour une saveur douce et surprenante</i>	



USHI

JAPANESE FOOD & BBQ

BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas 33 cl	4
<i>Coca, Zero, Cherry, Fanta 25cl, Fuze Tea 25cl</i>	
Eau Evian / Badoit 50cl	4
Eau Evian / Badoit 1l	6
Sirop à l'eau 25cl	3
<i>cerise, fraise, grenadine, citron, pêche</i>	
Diabolo 25cl	4
<i>cerise, fraise, grenadine, citron, pêche</i>	

MOCKTAILS

Hanabi Litchi Fizz	8
<i>Litchi, passion, cerise, ginger beer</i>	
Geisha Kiss	8
<i>Fraise, Pulco, sirop hibiscus</i>	
Virgin Mojito option purée fraise ou passion +1€	8
<i>Menthe fraîche, citron vert, gazeuse</i>	

COCKTAILS

Tokyo Mule	10
<i>Vodka, cerise, citron, ginger beer</i>	
Golden Izakaya	10
<i>Rhum blanc, mangue et hibiscus</i>	
Ushi Mojito option purée fraise ou passion +1€	10
<i>Saké, menthe, citron vert, gazeuse</i>	
Mojito option purée fraise ou passion +1€	10
<i>Rhum blanc, menthe, citron vert, gazeuse</i>	

BIÈRES

Asahi 25 cl / 50 cl	4.9 / 8.9
<i>Bière japonaise ou IPA</i>	
Harry IPA 25 cl / 50 cl	5.9 / 9.9
<i>Bière blanche IPA</i>	

WHISKY JAPONAIS

Nikka from the Barrel 4 cl	10
<i>Blend puissant, vanille et fumée</i>	
Whisky Hibiki 4 cl	14
<i>Blend floral et boisé, élégant</i>	
Menthe poivrée 4 cl	14
<i>Menthe intense, pure et distillée – Maison Jacoulot</i>	

APÉRITIF ET CHAMPAGNE

Coupe de Champagne	10
Champagne – Baron de Villeberg 75cL	75
Ricard	4.5
Kir	8
Kir Royal	12

BOISSONS CHAUDES

Thé japonais sencha	3.5
Café expresso	2.5
Noisette	2.9
<i>Expresso avec une touche de lait</i>	
Double expresso	4.5
<i>Double dose</i>	

SAKÉ

Dassai 45 verre 12cl	9
<i>Junmai daiginjo, fruité et équilibré</i>	
MIO Saké pétillant 150 ml	8
<i>Pétillant, léger et fruité – petite bouteille 5% vol.</i>	
Junmai Daiginjo Namazume verre 12cl	12
<i>bouteille 72cl</i>	58
<i>Junmai daiginjo, fruité et délicat – 15,5% vol., servi frais</i>	
Junmai Daiginjo Yamahai verre 12cl	11
<i>bouteille 72cl</i>	57
<i>Junmai daiginjo yamahai, umami et complexe – 16% vol., servi frais</i>	

VINS BLANCS 75cl

Petit Chablis – La Chablisienne « Vibrant »	32
IGP Viognier – Les Jamelles	25
<i>verre 12cl</i>	7
AOP Pouilly Fuissé – Domaine Bourdon	45
IGP Méditerranée La Grande Bleue – Gérard Bertrand	29
<i>verre 12cl</i>	8

VINS ROSÉS 75cl

AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite	39
Bandol - Restanques du Moulin	32
AOP Côtes de Provence - Cuvée Anaïs	29
<i>verre 12cl</i>	8
IGP Méditerranée Château du Rouët - Teres Antique	25

VINS ROUGES 75cl

Saint Joseph - M. Chapoutier	42
<i>verre 12cl</i>	11
Côtes du Rhône - Plan de Dieu CJVT	25
<i>verre 12cl</i>	7
Corbières-Boutenac G. Bertrand Domaine de Villemajou	29
<i>verre 12cl</i>	8
Givry Premier Cru - Cave de Buxy	42
Châteauneuf du Pape - L'Oratoire des Papes	69
Margaux - « La Sirène de Giscours »	75
Côte Rôtie - E. Guigal	169

Prix nets, taxes et service compris.

Allergènes : informations disponibles auprès de notre équipe.

USHI

JAPANESE FOOD & BBQ

STARTERS

Karaage 5 pcs	6.9
<i>Japanese fried chicken, strawberry-mayo sauce</i>	
Chicken gyoza 5 pcs	5.9
<i>Grilled chicken dumplings, tangy ponzu sauce</i>	
Marinated cherry tomatoes	5.9
<i>Peeled tomatoes, juicy and sweet</i>	
Fried Ebi*	8.9
<i>Fried shrimp, wasabi-mayo sauce</i>	
Fried octopus*	9.9
<i>Tender fried octopus, salt and pepper</i>	

MAIN DISHES

Gyudon	13.9
<i>Simmered beef, caramelized onion, raw egg yolk, rice</i>	
Torikatsu curry	13.9
<i>Crispy breaded chicken, vegetables, Japanese curry, rice</i>	
Tonkotsu curry	13.9
<i>Crispy breaded pork, vegetables, Japanese curry, rice</i>	
Torikatsu don	12.9
<i>Crispy breaded chicken, vegetables, rice</i>	
Tonkotsu don	12.9
<i>Crispy breaded pork, vegetables, rice</i>	
Chicken teriyaki don	12.9
<i>Grilled chicken, corn, caramelized teriyaki sauce</i>	
Veggie curry	11.9
<i>Mushroom, carrots, asparagus, potatoes, Japanese curry, rice</i>	
Unagi don*	16.9
<i>Glazed eel, egg, rice</i>	
Beef udon	13.9
<i>Beef, crunchy vegetables, thick stir-fried rice noodles</i>	
Shrimp udon	13.9
<i>Shrimp, crunchy vegetables, thick stir-fried rice noodles</i>	

DESSERTS

Ice-cream mochi 2 pcs	5.9
<i>Glutinous rice cake filled with ice cream of your choice: matcha green tea, lychee/raspberry, mango/passion</i>	
Ice cream, 2 scoops	4.9
<i>Matcha, vanilla, lime, lychee/raspberry, coffee</i>	
Matcha profiteroles*	8.9
<i>Crispy choux, cream, white-chocolate/matcha sauce</i>	
Mango-coconut frozen soufflé*	6.9
<i>Exotic, indulgent treat</i>	
Lemon-yuzu frozen soufflé*	6.9
<i>Tangy freshness with yuzu notes</i>	
Fresh pineapple*	5.9
<i>Fresh and sliced. Enjoy plain or grilled on the BBQ</i>	

SIDES & EXTRAS

White rice	2.9
<i>Plain Japanese short-grain rice</i>	
Gyu rice (beef)	5.9
<i>Stir-fried rice with soy sauce, beef</i>	
Nori seaweed 4 pcs	1
<i>To wrap around the BBQ meat</i>	
Tamago Bio – marinated egg	1.9
<i>1 soft, marinated melt-in-the-mouth egg</i>	
Organic perfect egg	1.9
<i>Runny egg with 7 spices and soy sauce. For dipping BBQ meats</i>	

SET MENUS

Starter + Main	18
<i>Your choice from the menu</i>	
Main + Dessert	17
<i>Your choice from the menu</i>	
Starter + Main + Dessert	23
<i>Your choice from the menu</i>	
*Not included in the set menus	

TAPAS

Homemade kimchi	5.9
<i>House-made fermented cabbage, spicy and tangy</i>	
Corn cheese BBQ	4.9
<i>Cheese and corn to grill on the BBQ</i>	
Edamame	4.9
<i>Steamed soybeans, 7 spices</i>	
Miso soup	4.9
<i>Miso, silken tofu, wakame seaweed</i>	

BBQ GRILL

Diced beef chuck 180g	15.9
<i>Tender marbling, ideal for a first try</i>	
Beef flank steak 180g	20.9
<i>Pronounced grain, bold flavor</i>	
Angus beef brisket 180g	19.9
<i>Angus breed, richly marbled</i>	
Beef short rib 180g	13.9
<i>Thick slices on the bone, fruit-marinated, meltingly tender</i>	
Sliced beef ribeye 180g	14.9
<i>Thin slices, ultra tender and juicy</i>	
Beef chuck (paleron) 180g	14.9
<i>Silky texture, surprisingly tender</i>	
Beef tongue 100g	12.9
<i>Sesame, leek oil, garlic, spring onion, a Japanese BBQ must</i>	
Beef Chuck Flap Black Angus 180g	28.9
<i>Thin slice of marbled beef, rich in flavor and incredibly tender</i>	
Beef Picanha Angus 180g	22.9
<i>Thin, marbled slices, fat crisps up on the grill. Grill briefly.</i>	
Beef Maminha Angus 180g	18.9
<i>Brazilian cut from the top sirloin, tender, juicy and subtly marbled</i>	
Australian Wagyu beef rump steak 180g	35.9
<i>Marbled, melts on the grill</i>	
Japanese A4 Wagyu beef sirloin 100g	48
<i>Intense marbling, uniquely silky texture</i>	
Mixed platter A	18.9
<i>Sliced ribeye 90g, beef brisket 90g</i>	
Mixed platter B	18.9
<i>Beef chuck (paleron) 90g, diced beef chuck 90g</i>	
Discovery platter (2 people)	41.9
<i>Diced chuck 90g, flank steak 180g, sliced ribeye 90g, beef chuck 90g</i>	
Premium platter (2 people)	59.9
<i>Diced chuck 90g, flank steak 180g, sliced ribeye 90g, beef short rib 90g, Australian wagyu 90g</i>	
Pork belly 180g	12.9
<i>Generous slice, simple and effective</i>	
Pork collar 180g	15.9
<i>Generous cut with a delicate flavor</i>	
Seafood platter	22.9
<i>Prawns, garlic scallops, squid, seasoned Ajitsuke tofu</i>	
Vegetable basket with our sweet house soy sauce	11.9
<i>Zucchini, mushrooms, eggplant, peppers, seasonal vegetables</i>	
Ajitsuke tofu x5	8.9
<i>Japanese tofu marinated in a delicately sweet seasoning, for a mild and surprising flavour</i>	



USHI

JAPANESE FOOD & BBQ

SOFT DRINKS

Sodas 33 cl	4
<i>Coca, Zero, Cherry, Fanta 25cl, Fuze Tea 25cl</i>	
Evian / Badoit water 50cl	4
Evian / Badoit water 1L	6
Fruit cordial with water 25cl	3
<i>cherry, strawberry, grenadine, lemon, peach</i>	
Diabolo (cordial + lemonade) 25cl	4
<i>cherry, strawberry, grenadine, lemon, peach</i>	

MOCKTAILS

Hanabi Litchi Fizz	8
<i>Lychee, passion fruit, cherry, ginger beer</i>	
Geisha Kiss	8
<i>Strawberry, Pulco, hibiscus syrup</i>	
Virgin Mojito, strawberry or passion purée option +1€	8
<i>Fresh mint, lime, soda water</i>	

COCKTAILS

Tokyo Mule	10
<i>Vodka, cherry, lemon, ginger beer</i>	
Golden Izakaya	10
<i>White rum, mango and hibiscus</i>	
Ushi Mojito, strawberry or passion purée option +1€	10
<i>Sake, mint, lime, soda water</i>	
Mojito, strawberry or passion purée option +1€	10
<i>White rum, mint, lime, soda water</i>	

BEERS

Asahi 25 cl / 50 cl	4.9 / 8.9
<i>Japanese beer or IPA</i>	
Harry IPA 25 cl / 50 cl	5.9 / 9.9
<i>White IPA beer</i>	

JAPANESE WHISKY

Nikka from the Barrel 4 cl	10
<i>Bold blend, vanilla and smoke</i>	
Hibiki whisky 4 cl	14
<i>Floral and woody blend, elegant</i>	
Peppermint liqueur 4 cl	14
<i>Intense mint, pure and distilled – Maison Jacoulot</i>	

APERITIFS & CHAMPAGNE

Glass of Champagne	10
Champagne – Baron de Villeberg 75cL	75
Ricard	4.5
Kir	8
Kir Royal	12

HOT DRINKS

Japanese sencha tea	3.5
Espresso	2.5
Noisette	2.9
<i>Espresso with a touch of milk</i>	
Double espresso	4.5
<i>Double shot</i>	

SAKE

Dassai 45, glass 12cl	9
<i>Junmai daiginjo, fruity and balanced</i>	
MIO sparkling sake 150 ml	8
<i>Sparkling, light and fruity – small bottle 5% vol.</i>	
Junmai Daiginjo Namazume, glass 12cl	12
<i>bottle 72cl</i>	58
<i>Junmai daiginjo, fruity and delicate – 15.5% vol., served chilled</i>	
Junmai Daiginjo Yamahai, glass 12cl	11
<i>bottle 72cl</i>	57
<i>Junmai daiginjo yamahai, umami and complex – 16% vol., served chilled</i>	

WHITE WINES 75cl

Petit Chablis — La Chablisienne « Vibrant »	32
IGP Viognier — Les Jamelles	25
<i>glass 12cl</i>	7
AOP Pouilly Fuissé — Domaine Bourdon	45
IGP Méditerranée La Grande Bleue — Gérard Bertrand	29
<i>glass 12cl</i>	8

ROSÉ WINES 75cl

AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite	39
Bandol - Restanques du Moulin	32
AOP Côtes de Provence - Cuvée Anaïs	29
<i>glass 12cl</i>	8
IGP Méditerranée Château du Rouët - Teres Antique	25

RED WINES 75cl

Saint Joseph - M. Chapoutier	42
<i>glass 12cl</i>	11
Côtes du Rhône - Plan de Dieu CJVT	25
<i>glass 12cl</i>	7
Corbières-Boutenac G. Bertrand Domaine de Villemajou	29
<i>glass 12cl</i>	8
Givry Premier Cru - Cave de Buxy	42
Châteauneuf du Pape - L'Oratoire des Papes	69
Margaux - « La Sirène de Giscours »	75
Côte Rôtie - E. Guigal	169

Prices include all taxes and service.

Allergens: information available from our team.

