



BAR OMI
SUSHI AND WINE

MENU

COCKTAILS

16€

—

Wasabi Margarita

Mezcal, yuzu, verjus, cointreau, huile de wasabi

Dirty Ojiitini

Vodka, dry vermouth, Tosazu, citron

Ume Manhattan

Rye whisky, sweet vermouth, dry vermouth, umeshu

Highball sur demande

TORIAEZU - snacks

—

Edamames marinés au soja

9€

Cabbage japonais

12€

mayo-wasabi, miso-sésame, sauce ume

Omini salada & sauce goma

15€

Butter toast & caviar Volzhenka

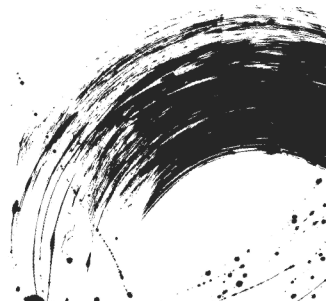
10€

Butter toast, toro & caviar Volzhenka

12€

Cecina de Wagyu

24€



MENU

SUSHI - à la pièce

—

Avocat 5€

Gunkan Kinoko 6€

Saumon 5€

Bar & shiso 6€

Hamachi 6€

Ika 6€

Unagi 7€

Unagi & caviar 12€

Akami 7€

Toro 8€

Gunkan chutoro & ikura 10€

Aburi toro & toro tartare 11€

Toro & caviar 13€

Gunkan chutoro & caviar 15€

Wagyu braisé 8€

Wagyu braisé & caviar 13€

Possibilité de braiser les sushis sur demande
Caviar par la maison Volzhenka

MAKIS

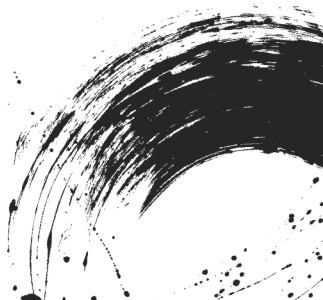
—

Veggie signature 19€

Salsifis, shiitake, shimeji, tamago, shiso

Saumon, concombre, avocat, bubuare 22€

Toro, akami, takuan, ciboulette 25€



MENU

RAW

—

Sashimis de hamachi 25€

Daikon, shiso, sauce ponzu-ume

Sashimis d'akami & toro 27€

Œufs de truite, sauce miso-wasabi, sarrasin

Tartare de wagyu, Rice paper chips, ponzu 23€

+5 gr. de caviar +12€

MINI RAMEN

—

Daurade 24€

Wagyu sukiyaki 30€

SHABU SHABU - fondue japonaise

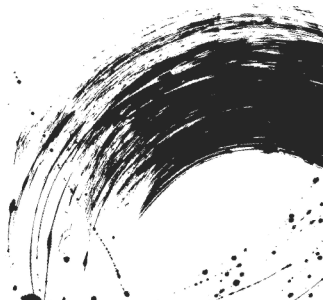
—

Accompagné de shiitakes, shimejis, cébettes

Sauce Goma & sauce ponzu-daikon

Hamachi 42€

Wagyu Zabuton de Kagoshima Toro 52€



MENU

DESSERTS

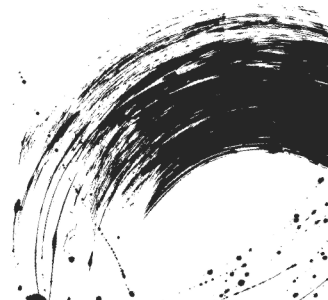
—

Mochi maison, glace à la vanille, kinako	14€
Tiramisu au matcha & noisettes	14€

BOISSONS

—

<i>Evian 50cl</i>	6€
<i>San Pellegrino 50cl</i>	7€
<i>Chateldon</i>	9€
<i>Coca-Cola</i>	7€
<i>Coca-Cola zero</i>	7€
<i>Kimino yuzu</i>	8€
<i>Kimino ume</i>	8€
 Asahi	 8€
Kirin	8€



VINS



BAR OMI
SUSHI AND WINE