



Cocktail Samourai ♥	6.00€
Cocktail sans alcool ♥	6.00€
Choya Plume (prune)	6.00€
Coupe de Champagne	8.00€
Kir Royal	9.00€
Safari orange / Pisang orange	7.00€
Martini / Gancia / Porto (rouge, blanc)	6.00€
Vodka soda / Rhum soda	7.00€
Campari (orange - tonic)	7.00€
Picon (vin blanc, bière)	7.00€
Ricard	7.00€
Kir (cassis, framboise, violette)	6.00€
Lychee	6.00€
Whisky / Gin (& coca ou tonic)	7.00€
Jack Daniel	9.00€
Nikka (whisky japonais) ♥♥	11.50€
Champagne (bouteille)	65.00€



Bière Japonaise 33cl ♥	6.00€
Leffe Blonde 33cl	5.00€
Hoegaarden blanche	3.00€
Hoegaarden rosée ♥	3.00€
Stella Artois 25cl	2.50€
De Feniks blonde	4.90€
De Feniks Triple	4.50€
De Feniks Noire ♥♥	5.50€
Coca / Coca Zéro / Fanta / Sprite	2.50€
Ice Tea pêche	2.50€
Jus (orange / tropical / ananas)	2.50€
Limonade japonaise (original / lychee / melon) ♥♥	4.00€
Vittel / Perrier (25cl)	2.50€
Vittel / San Pellegrino 50cl	4.00€
Vittel / San Pellegrino 1L	7.00€



Thé (Jasmin / Japonais / Menthe / Citron)	2.50€
Café / Décaféiné / Espresso	2.50€
Cappuccino	3.00€
Irish Coffee	8.00€
Blue Tokyo ♥	8.00€



Saké chaud japonais (14°) ♥	6.50€
Saké Mei Kuei Lu (56°) ♥♥	7.00€
Cognac / Calvados / Cointreau / Armagnac	7.00€
Jet 27	7.00€
Baileys	7.00€
Liqueur de banane	7.00€
Grand Marnier / Mandarine Napoléon	7.00€
Poire William	8.00€



Vin blanc

Chardonnay des Hauts de Badens, Château La Grave	21€	37,5cl	75cl
<i>Arômes de fruits exotiques, bouche grasse, belle longueur Apéritif / Poissons, volailles / Homard</i>			
Cheverny, Domaine du Croc du Merle	31€		
<i>Notes d'agrumes et de buis, bouche vive et tranchante Sushis / Poissons ou volailles en sauce / Crustacés</i>			
Côtes du Rhône "Tradition", Vignerons de Roquemaure	25€		
<i>Intense de fruits à chair blanche, minéral Apéritif / Poissons, volailles</i>			
Minervois "Expression", Château La Grave	15€	25€	
<i>Nez de fleurs blanches et de fruits à chair jaune Poissons, volailles</i>			
Entre-Deux-Mers, Château de l'Hoste Blanc	17€	26€	
<i>Notes d'agrumes, fin et délicat, belle persistance en bouche Sushis / Poissons ou volailles en sauce / Crustacés</i>			



Vin rosé

Bordeaux Clairet, Château de l'Hoste Blanc	17€	26€	37,5cl	75cl
<i>Notes de fruits rouges, épicé et long en bouche Bœuf, poulet</i>				
Coteaux d'Ardèche "Les Dolmens", Cave de Lablachère	19€			
<i>Belle intensité de fruits rouges, grande fraîcheur Sushis / Poissons ou volailles grillées</i>				
Minervois "Expression", Château La Grave	19€	24€	50cl	
<i>Arômes de cassis, framboise, mûre. Bouche ample et généreuse Sushis / Poissons ou volailles grillées</i>				
Tavel, Domaine Laurent	34€			
<i>Notes de fruits rouges mûrs, légèrement épicé, d'une grande complexité Bœuf, poulet</i>				



Vin blanc doux

Gros Manseng, Domaine Laguille	25€
<i>Nez de fruits exotiques, bouche gourmande et peu sucrée Apéritif / Desserts</i>	



Vin rouge

		37,5cl	75cl
Côtes du Rhône "Tradition", Vignerons de Roquemaure	15€	21€	
<i>Belle expression du fruit, bourgeons de cassis, mûre... Bœuf, canard</i>			
Pinot Noir d'Alsace, Domaine Schoenheitz	23€	35€	
<i>Souplesse, rondeur et fruit Bœuf, poissons, volailles</i>			
Bordeaux Supérieur, Château de l'Hoste Blanc	17€	27€	
<i>Un joli classique doté de fruits et d'un bel équilibre Bœuf, canard</i>			
Graves de Vayres, Château le Tertre	18€	31€	
<i>Bouche soyeuse, fondue et racée Bœuf, canard, poulet</i>			
Lalande de Pomerol, Château Haut-Châtain	26€	45€	
<i>Bouche charnue, confiturée et élégante Bœuf, canard, agneau</i>			
Coteaux Bourguignons, Domaine Lafouge		33€	
<i>Arômes de fruits rouges. Bouche fine et élégante Bœuf, poulet / Poissons</i>			
Saint-Chinian "Réserve", Domaine des Terres Falmet		32€	
<i>Effluves de garrigue, notes d'épices et de fruits mûrs Bœuf, canard, agneau</i>			
Cheverny, Domaine du Croc du Merle		31€	
<i>Bouche fine et délicate de petits fruits rouges Bœuf, poulet / Poissons</i>			
St-Nicolas de Bourgueil "Vieilles Vignes", Bruneau-Dupuy	17€	30€	
<i>Notes délicates de poivron et de fruits mûrs Bœuf, volaille en sauce</i>			
Cahors "Tradition", Château Cantelauze		32€	
<i>Arômes de fruits compotés, bouche puissante et fondue Bœuf, agneau, canard</i>			

Vins (blanc / rouge / rosé)

1 verre	1/4 L	1/2 L	1 L
3,50€	6,00€	10,00€	18,00€

Desserts

Sorbet (3 boules - citron, framboise, fruit de la passion)	6.00€
Glace Gourmandise (2 boules)	5.00€
<i>(Vanille, Chocolat, Moka, Fraise)</i>	
Mochi glacé (2 pc - Vanille, Coco, Mangue, Framboise-lychee, Thé vert, Sésame noir, Caramel beurre salé)	5.50€
Mochi Daifugu (2 pc - gâteau de riz fourré aux haricots rouges, 5 parfums: Sakura rose, Yomogi vert, Shiro blanc, Kurogoma noir, Kinako jaune)	5.50€
Dorayaki (pancake fourré aux haricots rouges & boule vanille)	5.50€
Orange givrée / Citron givré	7.00€
Dame blanche / Dame noire / Brésilienne	6.00€
Lychee	4.50€
Café glacé (milkshake glacé)	6.00€
Moelleux au Chocolat ♥	7.00€

Une sélection proposée par



Entrées
(excepté le samedi soir)

Miso Soupe	5.00€
Gyoza (ravioli au poulet— 6p)	7.00€
Brochette de poulet	7.00€
Brochette de bœuf au fromage	7.00€

T Teppan Yaki (excepté samedi soir)
(servi avec nouilles et légumes)

* Poissons *

Filet de saumon ♥	20.00€
Filet de sole	18.00€
Filet de Victory Bar	19.00€

* Crustacés *

Scampis Black Tiger ♥	22.00€
Noix de Coquilles Saint-Jacques	27.00€
Homard (+- 500 gr)	42.00€

* Viandes *

Poulet Yaki Tori ♥♥	16.00€
Carré d'agneau	23.00€
Hibachi steak (220gr) ♥♥	27.00€

Plats Express 13.50 €

(servis du lundi au vendredi uniquement à midi, excepté jours de fêtes)

Entrée + plat
OU Plat + Dessert
OU Plat + 1 boisson

(Poulet ou Saumon ou Poisson blanc, accompagné de nouilles)



Ouvert 6 jours / 7
Fermé le mercredi

Menus de la Semaine

(excepté vendredi soir, week-end et jours de fêtes)

Menu A – viandes 21€

Mise en bouche japonaise
Filet d'agneau + Poulet Yaki Tori & Nouilles
Glace ou Café

Menu B – poissons 21€

Mise en bouche japonaise
Filet de saumon + Filet de Victory Bar & Nouilles
Glace ou Café

Menu C – mix 24€

Mise en bouche japonaise
Coquilles St-Jacques et Scampis Black Tiger
Poulet Yaki Tori & Nouilles
Glace ou Café

Menu Niku (viande) 35€

Mise en bouche du Chef
Poulet Yaki Tori
Agneau sauce du Chef & Légumes
Hibachi Filet pur de Bœuf & Nouilles
Dessert au choix

Menu Sakana (poisson) 35€

Mise en bouche du Chef
Filet de Solette
Filet de Saumon et Flétan & Légumes
Filet de Victory Bar & Nouilles
Dessert au choix

Menu Kombi (découverte) 38€

Tempura aux légumes
Scampis Black Tiger ou Poulet Yaki Tori
Filet de Saumon et Victory Bar & Légumes
Sorbet citron
Hibachi Filet pur de Bœuf & Nouilles
Dessert au choix

Menu Deluxe (coup de ♥) 40€

Saumon fumé et ses Garnitures japonaises
Scampis & Coquilles St-Jacques
Filet de Saumon et Solette & Légumes
Sorbet citron
Hibachi Filet pur de bœuf & Nouilles
Dessert au choix

Menu Samourai Gourmet 50€

(prix/personne - min. 2 couverts sur réservation)

Sashimi de Saumon & Thon
Coquilles St-Jacques
Demi Homard & Légumes
Sorbet citron
Hibachi Filet pur de bœuf & Nouilles
Dessert au choix