



Bienvenue dans notre sushi bar à ciel ouvert.  
L'inspiration est 100% nippone et les produits  
100% frais, travaillés tout en finesse selon la  
tradition.

Pour le déjeuner, c'est à la carte : choisissez  
selon vos envies.

Le soir, le menu est unique : faites confiance à  
nos chefs.

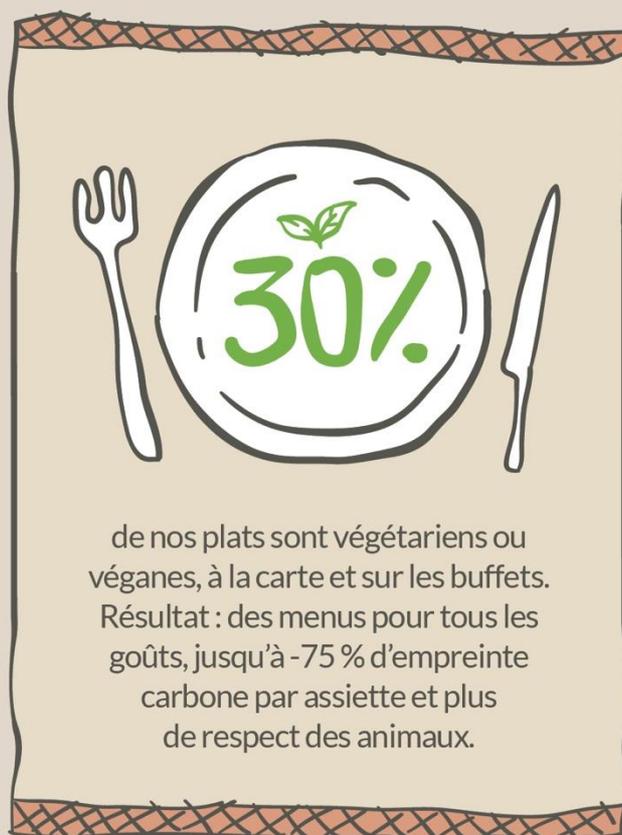
# Engagé·es jusque dans l'assiette

En tant qu'entreprise à mission certifiée B Corp, nous cuisinons de manière responsable, avec cœur et bon sens.



# 52%

des aliments et boissons de nos cartes sont sourcés auprès de producteurs locaux, labellisés **Made in Moris**.



de nos plats sont végétariens ou véganes, à la carte et sur les buffets. Résultat : des menus pour tous les goûts, jusqu'à -75 % d'empreinte carbone par assiette et plus de respect des animaux.

Suivez ces symboles :  100% VÉGÉTAL  VÉGÉTARIEN

## Moins de gaspillage

Estimation des couverts, suivi et analyse des déchets avec poubelles intelligentes, cuisine minute, utilisation des surplus pour la cantine du personnel. *P.S. : au buffet, servez-vous selon votre appétit, quitte à revenir.*

## Fini le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



## SASHIMI

### Fruits de mer crus

(pour 2 personnes • 9 pcs)

Ombrine

[FSH]

**Rs 850**

Thon

[FSH]

**Rs 780**

Sacréchien

[FSH]

**Rs 780**

## NIGIRI

### Poisson cru & riz vinaigré

Ombrine (6 pcs)

[FSH, SOY, GLU]

**Rs 850**

Thon (6 pcs)

[FSH, SOY, GLU]

**Rs 775**

Crevette (6 pcs)

[CRU, SOY, GLU, EGG]

**Rs 830**

Bâtonnet de crabe (6 pcs)

[CRU, FSH, SOY, GLU]

**Rs 675**

Nigiri variés (6 pcs)

[CRU, FSH, SOY, GLU, EGG]

**Rs 675**

## MAKI

### Rouleaux de Sushi

(pour 2 personnes • 10 pcs)

Ombrine

[FSH, SOY, GLU]

**Rs 850**

Thon

[FSH, SOY, GLU]

**Rs 775**

Bâtonnet de crabe

[CRU, SOY, GLU]

**Rs 810**

Concombre 

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 745**

## FUTOMAKI

### Rouleaux de Sushi épais

(pour 2 personnes • 10 pcs)

Ombrine, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Crème de fromage

[FSH, MLK, SUL]

**Rs 850**

Avocat, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit 

[SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 745**

Thon, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Crème de fromage

[FSH, MLK, SUL]

**Rs 745**

## URAMAKI ROLLS

Rouleaux de sushi inversé  
(pour 2 personnes • 10 pcs)

Ombrine, Concombre, Radis blanc, Graines de sésames  
[FSH, SSE, SUL]

**Rs 850**

Thon, Concombre, Radis blanc, Graines de sésames  
[FSH, MLK, SSE, SUL]

**Rs 810**

Avocat, Concombre, Radis blanc, Sésames   
[SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 745**

## CALIFORNIA ROLLS

Rouleaux californien avec dressage  
(pour 2 personnes • 10 pcs)

Tempura de crevette, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Tobiko  
[CRU, SUL, GLU, EGG]

**Rs 1050**

Bâtonnet de crabe, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Tobiko

[CRU, SUL, SOY, GLU]

**Rs 945**

## AGEMONO - TEMPURA

Crevette (5 pcs)  
[CRU, GLU]

**Rs 1050**

Poulet (6 pcs)  
[GLU]

**Rs 620**

Poisson (6 pcs)  
[FSH, GLU]

**Rs 680**

Légumes (7 pcs)   
[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 610**

## ASSORTIMENT DE TEMPURA

**Rs 1,820**

Crevette (3 pcs)  
[CRU, GLU]

Poulet (5 pcs)  
[GLU]

Poisson (5 pcs)  
[FSH, GLU]

Légumes (5 pcs)   
[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

## TEISHOKU

Formule Bento

[PLANT-BASED, VEG]

Salade Lime - Tofu poêlé au concombre 

[SOY, GLU, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 575**

Riz frit 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 775**

Aubergine marinée au miso et  
champignons sautés 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 575**

Rouleau californien au cœur de  
palmiste, mayonnaise végétale  
au curry, avocat et feuilles de  
combava 

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 950**

Nouilles ramen, pousses de  
soja, pak choy, cébettes,  
gingembre, champignon  
kikurage, sésame, oignons  
croustillants, tofu, bouillon de  
légumes maison et sauce  
sechuan 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 950**

**Lime Bento**

**Rs 1000**

Sushi (2 pcs) 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Maki roll (3 pcs) 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Tempura de légumes (5 pcs)



[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Salades variées 

[SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

**DESSERT**

**Rs 580**

**Perle japonaise** 

Tapioca parfumé à la noix de  
coco, fruits frais de saison

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

**Tartare d'ananas Victoria**

Salasa d'ananas, compote au  
fruit de la passion, chiboust  
d'ananas

[MLK, GLU, EGG]

Ou

**Tarte au Yuzu**

Fruits frais tropicaux marinés  
aux feuilles de combava, gelée  
de litchi

[MLK, GLU, EGG]

Les prix sont en roupies  
mauriciennes.

Tous les prix incluent la taxe de  
15% et excluent les 10% de  
pourboires qui sont à la  
discrétion du consommateur.



WASABI



NIORI



YUZU



WAKAME



TOBIKO



NOUILLES SOBA

## CONDIMENTS

**Wasabi** - Raifort japonais. Cette pâte verte à la saveur de moutarde forte et puissante est généralement servie avec des sushis pour les épicer.

**Nori** - Fines feuilles d'algues qui ont été séchées et grillées pour améliorer la saveur. Nori est l'algue vert foncé classique que l'on voit souvent enroulée à l'extérieur ou intérieur des rouleaux de sushi.

**Yuzu** - Citron japonais.

**Dashi** - Un bouillon de poisson japonais faite à partir d'algues, dev poisson et d'autres ingrédients. Ce bouillon est la base de nombreuses soupes.

**Miso** - Pâte de soja fermentée utilisée dans de nombreuses soupes, sauces et marinades.

**Wakame** - Une algue à larges feuilles coupée en brins avec une texture presque moelleuse.

**Tobiko** - Œufs de poisson volant.

**Saké** - Vin de riz qui peut être servi chaud ou froid.

**Mirin** - Un vin japonais légèrement doux. Ce vin est principalement utilisé en cuisine et peut ajouter de la profondeur en saveur aux sauces et aux marinades.

**Nouilles Soba** - Nouilles de sarrasin.

## SUSHI

**Sashimi** - Poisson frais tranché et servi cru.



SASHIMI



NIGIRI



MAKII



ROULEAUX  
CALIFORNIENSI



TEMPURAI



GYOZAI

**Nigiri** - Une tranche de poisson frais qui surmonte un monticule de riz de sushi assaisonné au vinaigre.

**Maki** - Sushi en forme de rouleau. Le riz de sushi et d'autres ingrédients sont roulés à l'intérieur d'une feuille d'algue nori.

**Rouleaux californiens** - Rouleau Sushi qui est généralement roulé à l'envers avec le riz vinaigré à l'extérieur et les algues enroulées autour d'autres ingrédients.

**Rouleaux arc-en-ciel** - Similaire au rouleau californien, avec l'ajout de tranches de poisson et d'avocat en éventail sur le riz vinaigré.

**Tempura** - Fruits de mer ou légumes enveloppés dans une pâte à beignet et frits.

**Gyoza** - Ravioli japonais farci d'une pâte de viande ou de fruits de mer ou de légumes, cuit à la vapeur et parfois poêlé.

## SAUCES

**Sauce Ponzu** - Une sauce soja légère et sucrée aromatisée au yuzu, généralement utilisée pour tremper.

**Sauce Sriracha** - Sauce soja épicée à base de piments rouges, d'ail et de vinaigre.

**Sauce Teriyaki** - Marinade ou glaçage composé principalement de sauce soja, de saké, de gingembre, de mirin et de sucre.

## PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S   
100% VÉGÉTAL 

[VEG]  
[PLANT-BASED]

## AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment – sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[ SOY ]
CÉLERI	[ CEL ]
FRUITS À COQUE	[ NUT ]
CACAHUÈTES	[ PNT ]
MOUTARDE	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULFITES	[ SUL ]
SÉSAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
LAIT (LACTOSE)	[ MLK ]
ŒUF	[ EGG ]
CRUSTACÉS	[ CRU ]
POISSON	[ FSH ]
MOLLUSQUE	[ MLS ]
ALCOOL	[ ALC ]
PORC	[ PRK ]
VIANDE BOVINE	[ BEF ]