



**SASHIMI - Fruits de mer crus**  
( pour 2 personnes • 9 pieces )

**Saumon**  
[FSH]  
**Rs 850**

**Thon**  
[FSH]  
**Rs 780**

**Sacréchien**  
[FSH]  
**Rs 780**

**NIGIRI - Poisson cru**  
et riz vinaigré

**Saumon (6 pieces)**  
[FSH, SOY, GLU]  
**Rs 850**

**Thon (6 pieces)**  
[FSH, SOY, GLU]  
**Rs 775**

**Oeufs de Saumon (4 pieces)**  
[FSH, SOY, GLU]  
**Rs 850**

**Crevette (6 pieces)**  
[CRU, SOY, GLU, EGG]  
**Rs 830**

**Bâtonnet de crabe (6 pieces)**  
[CRU, FSH, SOY]  
**Rs 675**

**Nigiri variés (6 pieces)**  
[CRU, FSH, SOY, GLU, EGG]  
**Rs 675**

**MAKI – Rouleaux de Sushi**  
( pour 2 personnes • 10 pieces )

**Saumon**  
[FSH, SOY]  
**Rs 850**

**Thon**  
[FSH, SOY]  
**Rs 775**

**Bâtonnet de Crabe**  
[SOY, CRU, FSH]  
**Rs 810**

**Concombre**  
[VEG, VEGAN]  
**Rs 745**

**FUTOMAKI - Rouleaux de**  
**Sushi épais**  
( pour 2 personnes • 10 pieces )

**Saumon, Concombre, Radis**  
**blanc, Gingembre confit, Crème**  
**de fromage**  
[MLK, SUL]  
**Rs 850**

**Avocat, Concombre, Radis blanc,**  
**Gingembre confit**  
[VEG, VEGAN, SUL]  
**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 pieces )

Saumon, Concombre, Radis  
blanc, Graines de sésames  
[SSE, FSH, SUL]  
**Rs 750**

Thon, Concombre, Radis blanc,  
Graines de sésames  
[MLK, SSE, FSH, SUL]  
**Rs 710**

Avocat, Concombre, Radis blanc,  
Graines de sésames  
[VEG, VEGAN, SSE]  
**Rs 645**

**CALIFORNIA ROLLS –**  
Rouleaux californien avec  
dressage  
( pour 2 personnes • 10 pieces )

Tempura de Crevette,  
Concombre, Radis blanc,  
Gingembre confit, Tobiko  
[SUL, GLU, CRU, EGG]  
**Rs 910**

Bâtonnet de Crabe, Concombre,  
Radis blanc, Gingembre confit,  
Tobiko  
[SUL, GLU, CRU]  
**Rs 845**

**AGEMONO - TEMPURA**  
Crevette (5 pieces)  
[GLU, CRU, EGG]  
**Rs 910**

Poulet (6 pieces)  
[GLU, EGG]  
**Rs 520**

Poisson (6 pieces)  
[FSH, GLU, EGG]  
**Rs 580**

Légumes (7 pieces)  
[VEG, VEGAN]  
**Rs 510**

**ASSORTIMENT DE TEMPURA**  
**Rs 1,620**

Crevette (3 pieces)  
[GLU, CRU]

Poulet (5 pieces)  
[GLU]

Poisson (5 pieces)  
[GLU, FSH]

Légumes (5 pieces)  
[VEG, VEGAN, GLU]

**LIME TEISHOKU – Formule  
traditionnelle (VEGAN)**  
**Rs 800**

Assortiment de Sushi (2 pieces)  
[VEG, VEGAN, GLU]

Maki roll (3 pieces)  
[VEG, VEGAN, GLU]

Tempura de légumes (5 pieces)  
[VEG, VEGAN, GLU]

Salades variées  
[VEG, VEGAN, SUL]

TEMPURA TEISHOKU –  
Formule Tempura

Salade Lime - Tofu poêlé au  
concombre

[VEG, VEGAN, GLU, SUL]

Rs 575

Riz frit

[VEG, VEGAN, SOY]

Rs 775

DESSERT

Rs 580

Perle japonaise

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

[MLK, VEG, VEGAN]

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 au  
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, de 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.



SASHIMI



NIGIRI



MAKII



ROULEAUX  
CALIFORNIENSI



TEMPURAI



GYOZAI

## SUSHI

Sashimi- Poisson fraîchement tranché et servi cru.

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'algues 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 farcis d'une pâte de viande ou de fruits de mer ou de légumes, cuits à la vapeur et parfois poêlés.

## 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.

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies.

SOJA	[ SOY ]
CÉLERI	[ CEL ]
FRUITS À COQUES	[ NUT ]
ARACHIDES	[ PNT ]
MOUTARDE	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULFITES	[ SUL ]
SÉSAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
LAIT	[ MLK ]
OEUFS	[ EGG ]
CRUSTACÉS	[ CRU ]
POISSON	[ FSH ]
MOLLUSQUES	[ MLS ]
ALCOOL	[ ALC ]
VÉGÉTARIEN	[ VEG ]
PORC	[ PRK ]
VIANDE BOVINE	[ BEF ]