

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]