



MA · SU

IZAKAYA — JAPANESE FUSION FOOD

Le Cookbook

Entrées · Ramen · Signatures · Plateaux · Menus · Boissons

7 RUE DÉNECOURT · FONTAINEBLEAU · WWW.MA-SU.FR

Veuillez signaler les allergies auprès de notre équipe.



居酒屋

Dans l'esprit de l'izakaya

Nés à l'époque d'Edo, les izakayas sont les bistrots du Japon — où l'on s'arrête pour boire un saké et partager de petites assiettes. À Fontainebleau, MA·SU fait vivre cet esprit : une cuisine de partage, généreuse et précise, où la fusion ose sans jamais trahir le geste japonais.



壹前菜

POUR COMMENCER

Les entrées

Gyoza au poulet & légumes — 9 €

Tempura d'aubergines, sauce miso — 10€

Tempura de légumes — 10 €

Kara age de poulet — 9 €

California chèvre, tempura de crevettes,
miel & spéculoos — 16€

Tempura de gambas — 18 €

Sashimi, 9 pièces — 17 €

Salade de bœuf — 18 €

Oignons rouges, poivrons, citronnelle.

Tartare de thon — 16 €

Thon, avocat, huile de wasabi.

Tartare de saumon — 16 €

Orange, avocat, œufs de saumon · préparé minute.



FRAÎCHEUR · SIGNATURE

𠮟 Les salades MA·SU

Base commune : julienne de pomme de terre marinée, poivrons, daikon, jeune pousse, vinaigre noir, huile épicée & chips de lotus.

Crevettes poêlées au teriyaki — 19 €

Tempura de poulet — 19 €

California en tempura — 22 €

Avec crème balsamique.

サラダ



BOUILLONS MAISON

参 Les ramen

Ramen au porc — 19€

Bouillon de poitrine de porc, tranche de porc, pousses de soja & d'épinards, huile épicée, poireaux frits, œuf onsen.

Paitan poulet — 19 €

Bouillon épais de poulet, pâte de noisettes & soja, pousses d'épinards & soja, cuisse de poulet.

Ramen au bœuf haché maison — 21 €

Œuf onsen, bouillon de poitrine de porc, pousses de soja & d'épinards, huile épicée, poireaux frits.



LE FEU DE LA CUISINE

肆 Le chaud devant

Nikunasu — 19 €

Riz, aubergines, bœuf haché maison, œuf onsen, oignons frits.

Okonomiyaki au porc — 22 €

Travers de porc, chou, œuf, sauce okonomiyaki, copeaux de bonito, mayonnaise japonaise.

Udon saumon — 24 €

Crème sriracha.

温菜

特撰

LA TABLE DES SIGNATURES

Les signatures



California tempura — 34 €

Gambas, tartare de saumon épicé, avocat, chips de lotus.

Nikumaki Rossini — 30 €

Foie gras poêlé, tataki de bœuf, gambas, sauce mangue.

Rainbow — 26 €

Crevette, avocat, saumon, thon, daurade, sauce mangue.

Maki ebi — 28 €

Crevette poêlée, concombre, avocat, sauce mangue & framboise.

板長

H O R S - C A R T E

Suggestion du chef

Japanese whisper — 27 €

Dragon roll, california, thon épicé, tempura de crevettes, assortiment de sushis.

Sakana — 25 €

Tataki de saumon, œufs de saumon, oignons frits, 7 épices, riz vinaigré.





À PARTAGER

漆 Les plateaux

Plateau 2 personnes — 80 €

Sashimi, makitempura de crevette, bœuf 7 épices, california tempura de saumon, nikumaki Rossini, maki foie gras, sauce mangue.

Plateau 4 personnes — 130 €

Tatakide bœuf, rainbow foie gras, makitempura de crevettes, saumon mi-cuit, sushis, tataki & sashimi saumon-thon, maki saumon-avocat.

盛合



捌 Les menus

Menu suggestion — 56 €

MIDI ET SOIR

- Okonomiyaki à la crevette
- Sashimi assortiments
- Tempura de gambas
- California au foie gras mi-cuit, sauce mangue
- Udon à la crème, œuf onsen, chips de lotus
- Dessert du jour

Menu déjeuner — 34 €

LE MIDI, EN SEMAINE

- Salade de pomme de terre en julienne, vinaigre noir
- California au tempura de saumon
- Donburi à la poitrine de porc, œuf bio
- Dessert du jour

Les sides 副菜

Riz nature — 4 € · Riz vinaigré — 6 €

Soupe miso — 4 € · Œuf onsen — 6 €

Edamame — 6 €

Plats enfants お子様

Poulet croustillant — 12 €

Riz nature, salade verte, sauce teriyaki.

Assiette maki & sushi — 14 €

御膳

Les boissons

Whiskies · 4cl

Nikka From The Barrel — 10 €

Nikka Coffey Grain — 14 €

Softs & eaux

Ramune nature / Lychee — 6 €

Kimino Yuzu / Ume · Limonades — 6 €

Jus d'orange, pomme · Ice tea — 5 €

Thé sencha, genmaicha — 4 € · Infusion — 4 €

Coca, coca zéro — 5,50 €

Châteldon · 75cl — 8,50 €

Sparkling MA·SU · 75cl — 6 €

Bières & Kirs

Asahi · Kirin · 33cl — 6 €

Kirs · 12cl — 8 €

Cassis, pêche, mûr, coquelicot.

Cocktails maison

Aka Spritz — 10 €

Umeshu kojiroume, prosecco, sirop d'hibiscus.

Tokyo Sunset — 12 €

Saké, prosecco, liqueur de yuzu, zeste de citron jaune.

Les sakés 日本酒

Amélioré du Japon depuis des siècles, le saké se déguste chaud ou frais, selon la saison.

Junmai Ginjo Handago — 8 €

Aichi · Maison Nakano Shuzo — léger & rafraîchissant.

Junmai Ginjo Zuikan Kimoto — 9 €

Hiroshima · Maison Yamaoka — umami, finale sèche.

Tokubetsu Junmai Sachihime — 9 €

Saga — nez intense & fruité, délicat, belle fraîcheur.

Junmai Ginjo li Kaze Hana Omachi — 9 €

Hiroshima · Maison Yamaoka — fruité, finale florale.



MA·SU

Tempura, sashimi, ramen ou légumes grillés, dans une ambiance vivante et décontractée — la gastronomie du quotidien japonais, à Fontainebleau.

7 rue Dénecourt · 77300 Fontainebleau

01 64 69 28 76 · www.ma-su.fr

Vente sur place & à emporter

@MA.SU_FONTAINEBLEAU