

MA·SU

I Z A K A Y A

Japanese Fusion Food

01 64 69 28 76

Facebook / Messenger :
MA.SU Fontainebleau

www.ma-su.fr

VENTE A EMPORTER / TAKE AWAY

7 Rue Dénecourt, 77300 Fontainebleau

- photos non contractuelles -

Venez nous supporter
sur les réseaux sociaux !



MA.SU Fontainebleau



| ma.su_fontainebleau



MA.SU Fontainebleau

T A P A S I Z A K A Y A

TAKOYAKI - 10€
BOULETTES DE POULPE



AUBERGINE VAPEUR - 8€
AU MISO ROUGE



KARAAGE DE POULET - 9€
MAYONNAISE ÉPICÉE

NUTA : NOIX DE SAINT-JACQUES AU VINAIGRE DE MISO - 18€

TATAKI D'ANGUS AVEC OEUF - 18€

TEMPURA DE GAMBAS ET LÉGUMES - 18€

BAO TEMPURA DE SAUMON SAUCE TERIYAKI - 12€

GYOZAS (6 PIÈCES) - 9€



E N T R É E S A P A R T A G E R



CALIFORNIA CHEVRE CHAUD - 16€
TEMPURA DE CREVETTE,
CONCOMBRE & AVOCAT,
MIEL ET POUDRE DE SPECULOOS



TARTARE DE SAUMON - 16€
ORANGE, AVOCAT, OEUFS DE SAUMON
PRÉPARATION À LA COMMANDE (15MN)



TARTARE DE THON - 16€
THON, AVOCAT, HUILE DE WASABI



TARTARE DE THON MI-CUIT - 18€
THON, AVOCAT, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD

L E S P L A T E A U X

PLATEAU A PARTAGER
POUR 2 PERSONNES - 80€



PLATEAU A PARTAGER
POUR 4 PERSONNES - 130€



L E S P L A T S



TOBANYAKI AUX FRUITS DE MER - 34€
SAINT-JACQUES, GAMBAS, SAUMON, TOFU,
DAIKON, ENOKI, PAKCHOÏ



TOBANYAKI AU FAUX-FILET ANGUS - 32€
BOEUF ANGUS, DAIKON, ENOKI,
PAKCHOÏ, SHIITAKE



TEMPURA DE SAUMON - 28€
RIZ, SAUCE TERIYAKI,
CHOU MARINÉ, LÉGUMES ASSORTIS
TEMPURA DE SHISO



ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD - 23€
RIZ, SAUCE TERIYAKI,
CHOU MARINÉ, LÉGUMES ASSORTIS

L E S P L A T S

OCHAZUKE - 27€
RIZ AU THÉ, TEMPURA DE GAMBAS,
OEUF ONSEN, MISO



SAKANA - 23€
TATAKI DE THON, TATAKI DE SAUMON,
OEUF DE SAUMON, OEUF ONSEN
COPEAUX D'ALGUE, ÉPICES JAPONAISES, HUILE AU WASABI



VEGE NASU - 16€
AUBERGINE TERIYAKI,
SÉSAME,
CIBOULETTE



S U G G E S T I O N S D U C H E F

SASHIMI OMAKASE - 32€
SAINT-JACQUES EN TATAKI, SAUMON,
THON, TOFU, GAMBAS, DAURADE



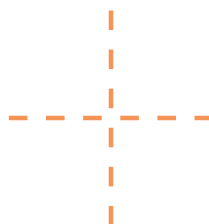
JAPANESE WHISPER - 27€
DRAGON ROLL (6),
THON ÉPICÉ (8),
ASSORTIMENT DE SUSHIS (4)



L E S S I G N A T U R E S

RAINBOW DELUXE - 26€

TEMPURA DE CREVETTE, AVOCAT, CONCOMBRE,
SAUMON, THON, DAURADE, SAUCE MANGUE, CRÈME BALSAMIQUE



NIKUMAKI ROSSINI - 30€

FOIE GRAS POËLÉ, TATAKI DE BOEUF
GAMBAS, SAUCE MANGUE & CRÈME BALSAMIQUE



L E S B O I S S O N S

LES WHISKIES

Hakushu 4cl - 16€

Nikka From The Barrel 4cl - 10€

Nikka Coffee Grain 4cl - 14€

Yamazaki 4cl - 16€

Yoshi 4cl - 16€

LES SOFTS

Kimino Yuzu (pétillant) 25cl - 6€

Kimino Ume (pétillant) 25cl - 6€

Coca 33cl - 4€

Coca Zéro 33cl - 4€

Jus d'Orange 25cl - 4€

Limonade Lorina 33cl - 6€

Limonade Japonaise 25cl - 6€

Limonade Japonaise Litchi 20cl - 6€

Thé - 4€



LES KIRS

Kir Cassis 12cl - 8€

Kir Pêche 12 cl - 8€

Kir Mûre 12cl - 8€

Kir Coquelicot 12cl - 8€

LES EAUX

Châteldon 75cl - 7€

Sparkling MA.SU 75cl - 6€
(eau gazeuse maison)

BIÈRE A LA PRESSION

Kirin 25cl - 5€

Kirin 50cl - 8€

MA·SU

I Z A K A Y A

Japanese Fusion Food

CARTE

avec mention des

ALLERGÈNES

T A P A S I Z A K A Y A

TAKOYAKI - 10€
BOULETTES DE POULPE



GLUTEN

AUBERGINE VAPEUR - 8€
AU MISO ROUGE



GLUTEN



GLUTEN

KARAAGE DE POULET - 9€
MAYONNAISE ÉPICÉE

NUTA : NOIX DE SAINT-JACQUES AU VINAIGRE DE MISO - 18€
CRUSTACÉS

TATAKI D'ANGUS AVEC OEUF - 18€

TEMPURA DE GAMBAS ET LÉGUMES - 18€

GLUTEN ET CRUSTACÉS

BAO TEMPURA DE SAUMON SAUCE TERIYAKI - 12€

GLUTEN

GYOZAS (6 PIÈCES) - 9€

GLUTEN



E N T R É E S A P A R T A G E R



CALIFORNIA CHEVRE CHAUD - 16€

TEMPURA DE CREVETTE,
CONCOMBRE & AVOCAT,
MIEL ET POUDRE DE SPECULOOS

GLUTEN



TARTARE DE SAUMON - 16€

ORANGE, AVOCAT, OEUFS DE SAUMON
PRÉPARATION À LA COMMANDE (15MN)

GLUTEN



TARTARE DE THON - 16€

THON, AVOCAT, HUILE DE WASABI

GLUTEN



TARTARE DE THON MI-CUIT - 18€

THON, AVOCAT, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD

GLUTEN

L E S P L A T E A U X

PLATEAU A PARTAGER
POUR 2 PERSONNES - 80€



GLUTEN
CRUSTACÉS



PLATEAU A PARTAGER
POUR 4 PERSONNES - 130€



GLUTEN
CRUSTACÉS

L E S P L A T S

TOBANYAKI AU FAUX-FILET ANGUS - 32€
BOEUF ANGUS, DAIKON, ENOKI,
PAKCHOÏ, SHIITAKE



GLUTEN

TOBANYAKI AUX FRUITS DE MER - 34€
SAINT-JACQUES, GAMBAS, SAUMON, TOFU,
DAIKON, ENOKI, PAKCHOÏ



GLUTEN
CRUSTACÉS

TEMPURA DE SAUMON - 28€
RIZ, SAUCE TERIYAKI,
CHOU MARINÉ, LÉGUMES ASSORTIS
TEMPURA DE SHISO



GLUTEN



ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD - 23€
RIZ, SAUCE TERIYAKI,
CHOU MARINÉ, LÉGUMES ASSORTIS

GLUTEN

LES PLATS

OCHAZUKE - 27€
RIZ AU THÉ, TEMPURA DE GAMBAS,
OEUF ONSEN, MISO



GLUTEN
CRUSTACÉS



SAKANA - 23€
TATAKI DE THON, TATAKI DE SAUMON,
OEUF DE SAUMON, OEUF ONSEN
COPEAUX D'ALGUE, ÉPICES JAPONAISES, HUILE AU WASABI



GLUTEN

VEGE NASU - 16€
AUBERGINE TERIYAKI,
SÉSAME,
CIBOULETTE



GLUTEN

S U G G E S T I O N S D U C H E F

SASHIMI OMAKASE - 32€
SAINT-JACQUES EN TATAKI, SAUMON,
THON, TOFU, GAMBAS, DAURADE



*GLUTEN
CRUSTACÉS*



JAPANESE WHISPER - 27€
DRAGON ROLL (6),
THON ÉPICÉ (8),
ASSORTIMENT DE SUSHIS (4)



*GLUTEN
CRUSTACÉS*

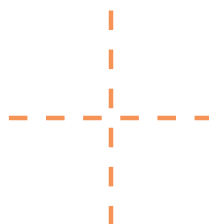
L E S S I G N A T U R E S

RAINBOW DELUXE - 26€

TEMPURA DE CREVETTE, AVOCAT, CONCOMBRE,
SAUMON, THON, DAURADE, SAUCE MANGUE, CRÈME BALSAMIQUE



GLUTEN
CRUSTACÉS



NIKUMAKI ROSSINI - 30€

FOIE GRAS POËLÉ, TATAKI DE BOEUF
GAMBAS, SAUCE MANGUE & CRÈME BALSAMIQUE



GLUTEN
CRUSTACÉS