

# MA·SU

I Z A K A Y A

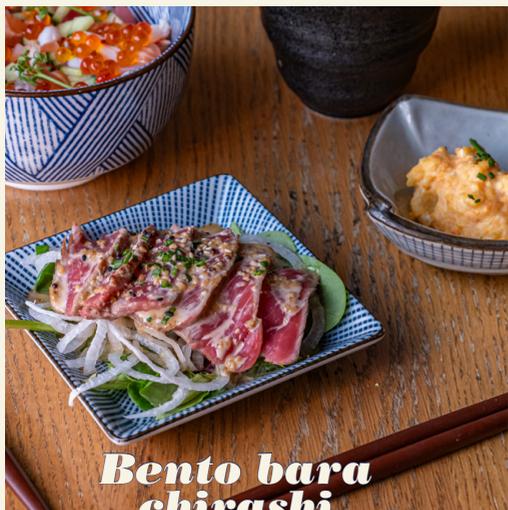
Japanese Fusion Food

## *Cookbook*



**VENTE À EMPORTER / TAKE AWAY**  
7 rue Dénecourt, 77300 Fontainebleau

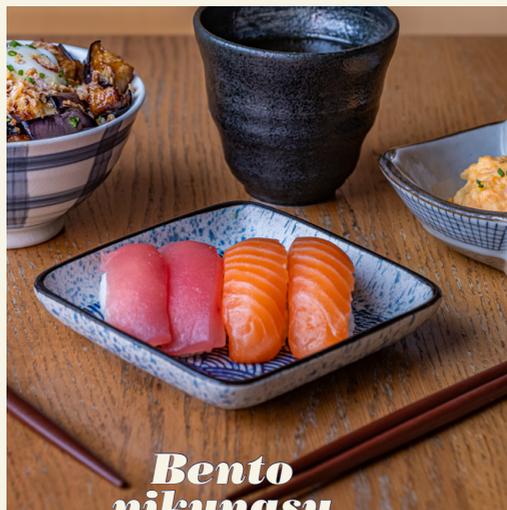
**01 64 69 28 76**  
Facebook / Messenger : MA.SU Fontainebleau  
[www.ma-su.fr](http://www.ma-su.fr)



## **Bento bara chirashi**

Bento bara chirashi, riz vinaigré,  
tataki de bœuf, bouillon au chou  
et champignons, salade japonaise

25€



## **Bento nikunasu**

Aubergines au bœuf haché, œuf onsen,  
riz nature, sushis assortis, bouillon au chou  
et champignons salade japonaise

25€

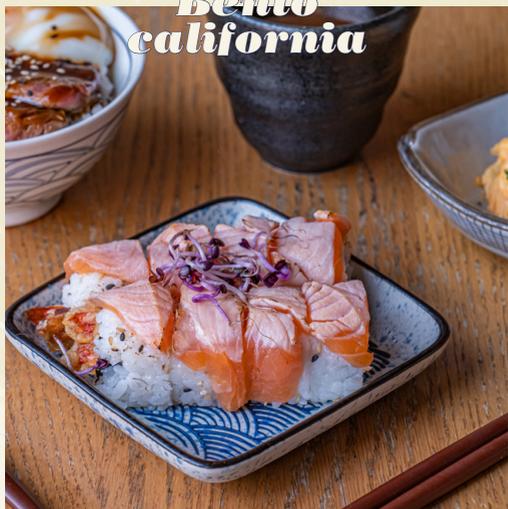
# **Les bentos**

🍶 Saké Junmai Ginjo Zuikan Kimoto: 8€

28€

California au tataki de saumon,  
bœuf sukiyaki, œuf onsen, salade japonaise,  
Bouillon au chou et champignons

## **Bento california**



25€

Maquereau grillé, œuf sauce sriracha,  
œuf onsen, salade japonaise,  
bouillon au chou et champignons

## **Bento udon**



# Les entrées



## *Gyoza*

Ravioli au poulet légumes

9€



## *Bao tempura de surimi*

Tempura de saumon, sauce teriyaki

12€



## *Tempura d'aubergines*

Sauce miso

10€



## *Takoyaki*

Boulettes de poulpe, chou

10€



## *Kara age de poulet*

Mayonnaise épicée

9€

🍷 Apéritif saké – Junmai Sempuku : 6€

# Les entrées



## California de chèvre

Tempura de crevette, concombre et avocat, miel et poudre de spéculoos

16€



## Tartare de saumon

Orange, avocat, ceufs de saumon  
Préparation à la commande (15 min.)

16€



## Tartare de thon

Thon, avocat, huile de wasabi

16€



## Tempura de gambas

Tempura de **gambas** et de légumes

18€



## Tataki de bœuf

Sauce sésame blanc et huile de wasabi, ciboulette, sésame grillé

18€

 Apéritif saké – Junmai Sempuku : 6€

# Les signatures



## California tempura de gambas et tartare de thon épicé

Avocat, citron vert, chips de lotus

34€

🍶 Saké Junmai Ginjo Ii Kaze Hana Omachi : 8€



## Rainbow deluxe

Tempura de crevette, avocat, concombre, saumon, thon, daurade, sauce mangue

26€

🍶 Saké Junmai Ginjo Ii Kaze Hana Omachi : 8€



## Nikumaki rossini

Foie gras poêlé, tataki de bœuf gambas, sauce mangue & crème balsamique

30€

🍶 Saké Kijoshu Gozenshu 8€



*Le shiso, feuille japonaise verte ou pour anis, accompagne sushis et tempuras. Cultivé depuis l'Antiquité en Asie, il est aussi prisé pour ses vertus antioxydantes.*

# Suggestion du chef



## *Japanese whisper*

Dragon roll  
Thon épicé  
Assortiment de sushis

27€

🍷 Saké Junmai Ginjo li Kaze Hana Omachi : 8€



## *Sakana*

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

25€

🍷 Saké Junmai Ginjo li Kaze Hana Omachi : 8€



## 2 personnes

Assortiment de sashimi,  
maki au tempura de crevette,  
bœuf aux 7 épices,  
california tempura de saumon,  
crème balsamique  
nikkimaki Rossini,  
maki au foie gras mi-cuit,  
sauce mangue

80€

 Saké Junmai Ginjo  
Zuikan Kimoto : 8€

# Les plateaux à partager

## 4 personnes

Tataki de bœuf,  
rainbow au foie gras mi-cuit,  
maki au tempura de crevettes,  
saumon mi-cuit,  
assortiment de sushi,  
tataki de saumon,  
tataki de thon,  
sashimi saumon,  
sashimi thon,  
maki au saumon avocat

130€

 Saké Junmai Ginjo  
Zuikan Kimoto : 8€



# Les boissons



## Les whiskies

- Nikka From The Barrel 4cl - 10€
- Nikka Coffey Grain 4cl - 14€
- Tokinoka 4cl - 16€
- Single Malt Yoichi 4cl - 16€
- Single Malt Miyagikyo 4cl - 16€
- Togouchi 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€
- Jus de pomme 25cl - 4€
- Ice tea 25cl - 4€
- Limonade Lorina 33cl - 6€
- Limonade japonaise 25cl - 6€
- Limonade japonaise Litchi 20cl - 6€
- Thé - 4€

## Les eaux

- Châteldon 75cl - 7€
- Sparkling MA.SU 75cl - 6€  
(eau gazeuse maison)

## Les bières

- Asahi 33cl - 6€
- Kirin 33cl - 6€

## Les kirs

- Kir Cassis 12cl - 8€
- Kir pêche 12 cl - 8€
- Kir mûr 12cl - 8€
- Kir Coquelicot 12cl - 8€

# Les sakés

*Né il y a plus de 2 000 ans, le saké est l'âme liquide du Japon.  
Élaboré à partir de riz et d'eau pure, il a longtemps rythmé fêtes et rituels shinto.  
Aujourd'hui, il s'invite dans les restaurants du monde entier.  
Servi chaud ou frais, il révèle la finesse des sushis,  
sublime viandes grillées et légumes tempura.  
Comme un vin, chaque cru a son terroir et raconte un paysage japonais.*



## Junmai Ginjo li Kaze Hana Omachi

- Région: Hiroshima
- Producteur: Maison Yamaoka

Issu du riz Omachi, ce Junmai Ginjo séduit par un nez fruité et noisette. Frais et complexe, il équilibre acidité, alcool et amers poivrés. L'umami s'exprime avant une finale florale et lactée.



## Junmai Ginjo Zuikan Kimoto

- Région: Hiroshima
- Producteur: Maison Yamaoka

Le Junmai Ginjo Zuikan Kimoto associe nez de riz cuit et pomme verte, menthe, poivre. En bouche, rondeur puis fraîcheur acidulée et iodée, bel umami champignon, avant une finale sèche et tannique.



## Saké Junmai Sempuku

- Région: Hiroshima
- Producteur: Maison Miyake

Ce junmai aux notes de châtaigne varie selon la température : léger et discret frais, plus marqué et acide chauffé. Polyvalent et facile, il accompagne au quotidien une large palette de plats.



## Kijoshu Gozenshu

- Région: Okayama
- Producteur: Maison Tsuji

La maison Tsuji propose un Gozenshu Kijoshu à la douceur moelleuse et à la bouche limpide, typique Bodaimoto. Il sublime desserts et plats raffinés, parfait pour vos repas festifs et élégants.

# MA·SU

I Z A K A Y A

Nés à l'époque d'Edo (1603-1868), les izakayas sont l'équivalent japonais des bistrotts, lieux où l'on s'arrête pour boire et partager des plats simples après le travail.

À l'origine, on y servait surtout du saké, accompagné de petites assiettes pour prolonger la convivialité. Aujourd'hui, ces établissements chaleureux animent les quartiers des grandes villes comme Tokyo ou Osaka.

On y déguste tempura, sashimi, ramen ou légumes grillés dans une ambiance vivante et décontractée. Les izakaya sont l'endroit idéal pour découvrir la gastronomie du quotidien japonais.

## **Retrouvez-nous sur les réseaux**



MA.SU

Fontainebleau



ma.su\_

fontainebleau



MA.SU

Fontainebleau