

Boissons

VINS

		VERRE 12 CL	BTLLE 75 CL
Saint-Véran	Blanc Bourgogne sec	7€	38€
Jongieux Gamay	Rouge Savoie	-	27€
Vin de prune japonais ♥		5€	-

SAKE

 Vin japonais 12-17% alcool. vol

Saké Wakaze de Camargue	(FR) Verre 12 cl	8€
Saké yuzu	(JP) Verre 12 cl	8€
Saké Takara SC	(JP) Carafe 30 cl	10€
Premium Ginjo	(JP) Bouteille 30 cl	21€
Daiginjo Atelier	(JP) Bouteille 50 cl	30€
Kimoto Ginjo ♥	(JP) Bouteille 64 cl	42€
Saké yuzu	(JP) Bouteille 72 cl	42€
Saké Wakaze de Camargue	(FR) Bouteille 70 cl	42€

BIÈRES

Kirin 0%	33 cl	5.50 €
Asahi	33 cl	6 €
Mont-Blanc blonde ☼	33 cl	6 €

COCKTAILS

Umeshu soda	8 €
Highball sake yuzu	8 €

SOFTS

Ramune (JP) Limonade japonaise	bt. 20 cl	4.50 €
Lemonaïd Bio - passion ou citron vert	bt. 33 cl	4.50 €
Kimino yuzu ♥ (JP) Limonade au yuzu	bt. 25 cl	4.50 €
Ginger beer Bio - sans alcool	bt. 33 cl	4.50 €
Jus Maya Goyave, ananas/aloe vera, litchi	bt. 31 cl	4.50 €
Kombucha Bio	can. 33 cl	4.50 €
Bubble tea Pêche ou litchi	can. 32 cl	4.50 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fuzetea	can. 33 cl	3€
Latte Matcha bio, black sesame ou UBE	verre 25 cl	6€
Café / café au lait Bio		2€ / 3.50 €
Thé japonais froid Matcha ou jasmin, bio, 0% sucre	can. 25 cl	3€
Thé chaud Selon arrivage		3.50 €
Eau San Pellegrino, Evian	bt. 50 cl	4.5€

由
美
登
里

YUMI DORI

CUISINE JAPONAISE

À partager · To share

Edamame au sel (V) (🌱)
Salt edamame

Salade d'algues (🌱)
Seaweed salad

Salade de chou avec sauce carotte/gingembre (V) (🌱)
Cabbage slow with carrot & ginger dressing

Soupe miso (🌱)
Miso soup

Sashimi Saumon (5 pcs) (🌱)
Salmon sashimi

Gyozas frits au poulet ou légumes ♥ (6 pcs)
Fried chicken or vegetable gyozas

Poulet frit karaage (5 pcs) (🌱)
Japanese fried chicken

Crevettes panées panko (3 pcs)
Panko shrimps

Yumidori (Rolls · Rolls)

Hosomaki (6 pcs) (🌱)

Saumon (supp. cream cheese 2€)
Salmon (+ cream cheese €2)

Concombre sésame (V)
Sesame cucumber

Avocat (V)
Avocado

Uramaki (8 pcs) (🌱)

Végétarien (V)
Carotte, avocat, concombre
Carrot, avocado, cucumber

Yasaï (V)
Roll végétarien + purée d'avocat, graines torréfiées
Vegetarian roll + avocado mashed, roasted seeds

Pika'saï
Roll végétarien + purée d'avocat, purée de mangue, pickles d'oignons rouges
Vegetarian roll + avocado mashed, mango puree, pickled red onions

Alaska
Saumon, avocat (supp. cream cheese 2€)
Salmon, avocado (+ cream cheese €2)

Pika
Alaska + purée de mangue, pickles d'oignons rouges
Alaska + mango puree, pickled red onions

Saumon roll
Roll végétarien + tranches de saumon cru
Vegetarian roll + sliced salmon

Saumon aburi roll
Roll Végétarien + tranches de saumon grillé, mayo épicée, herbes fraîches
Vegetarian roll + seared salmon, spicy mayo, fresh herbs

Dragon roll
Crevette panée, purée d'avocat, sauce «Artisan» et teriyaki, filaments de piment
Breaded shrimp, mashed avocado, «artisan» and teriyaki sauce, chili threads

5.5€

5€

4€

4€

9€

8€

8€

7€



7€

5€

5€



8.90€

9.90€

10.90€

9.90€

11.90€

14.50€

14.90€

15.90€

Bols froids riz sushi · Cold bowls · sushi rice

Chirashi saumon & avocat ♥ (🌱) 18€
Bol de riz sushi avec tranches de saumon cru et avocat
Sushi rice bowl with fresh sliced salmon and avocado

Pokebowl tofu (V) (🌱) 16.90€
Bol de riz sushi, mélange de légumes, fruits et tofu bio mariné
Sushi rice bowl, vegetables, fruit and marinated organic tofu

Pokebowl saumon (🌱) 18€
Bol de riz sushi, mélange de légumes, fruits et saumon mariné
Sushi rice bowl, vegetables, fruit and marinated salmon



Bols chauds riz nature · Hot bowls · plain rice

* **Curry japonais** au poulet frit ♥ 16.90€
Japanese curry with kanaage chicken

* **Curry japonais** au tofu frit 16.90€
Japanese curry with crispy tofu

* **Curry japonais** aux crevettes frites panko 16.90€
Japanese curry with panko shrimp

Torikatsu poulet frit et chou émincé (🌱) 15€
Torikatsu chicken with shredded cabbage

Tofukatsu tofu frit et chou émincé (V) (🌱) 15€
Tofukatsu crispy tofu with shredded cabbage

Bols chauds avec nouilles · Hot bowls with noodles

Ebifried udon 16.90€
Nouilles udon au bouillon tsuyu, crevettes frites panko, algue wakame et poireau
Udon noodles in tsuyu broth, panko shrimp, wakame seaweed and leek

Miso udon 18.90€
Nouilles udon au bouillon miso, poulet, oeuf mariné et légumes
Udon noodles in miso broth, chicken, marinated egg and vegetables

Suppléments · Extras

Slice d'avocat (V) (🌱) Avocado 2€

Cream cheese (🌱) Cream cheese 2€

Œuf mollet bio mariné (🌱) Marinated organic egg 2€

Crevette panée panko (1 pc) Panko shrimp (1 pc) 3€

Bol de riz nature (V) (🌱) Plain rice bowl 3€

Bol de riz sushi (V) (🌱) Sushi rice bowl 4€

Menu Yumidori 24,90€

Midi uniquement (11h30–15h30) Lunch only (11:30am–3:30pm)

Soupe miso

Miso soup

Curry japonais au choix *

Japanese curry of your choice *

Verrine ou 2 mochis glacés

One verrine or two iced mochi

Menu Yumi 12€

(jusqu'à 12 ans-up to 12 years old)

Sirop au choix

Choice of syrup

Petit Torikatsu

Little Torikatsu

ou or

6 Hosomaki Saumon et 6 concombre

6 Salmon Hosomaki and 6 Cucumber

1 Mochi au choix

Choice of 1 mochi

Desserts

Tiramisu maison matcha ou chocolat/miso (🌱) 7€
Homemade matcha or chocolate/miso tiramisu

Perles du Japon mangue/coco maison (V) (🌱) 7€
Homemade mango/coconut tapioca pudding (V)

Cheesecake myrtille/yuzu maison (🌱) 7€
Homemade blueberry/yuzu cheesecake

Daifuku (🌱) 4€
Pâtisserie japonaise au riz gluant garnie de pâte de haricots rouges sucrée
Japanese rice cake with sweet red bean paste

Mochi glacé (🌱) 4€
Yuzu, matcha, vanille, mangue, fleur de cerisier ou chocolat
Yuzu, matcha, vanilla, mango, cherry blossom or chocolate

Cookie matcha ou 3 chocolats 4€
Matcha cookie or triple chocolate