The SAO's Sushi family



Plateau découverte omakase

1/3 NIGIRI · 1/3 ROLLS · 1/3 SASHIMI

15 pièces	21 pièces	30 pièces	42 pièces	60 pièces
38	53	75	105	150

Nigiri 2 PIÈCES

Saumon	8
Saumon **Top** tobiko et mayo épicée	8
Thon	8
Crevette	8
Anguille · sésame	8
Hamachi	8

Sashimi 2 PIÈCES

Saumon	7
Thon	7
Anguille · sésame	7
Hamachi	7
Crevette	7

Trilogie de sashimi

FAÇON SAO • SAUCE PONZU

12 PIÈCES

Thon · Saumon · Hamachi

33

Maki 8 PIÈCES

Roulé dans une feuille de nori, riz vinaigré

Saumon	13
Thon	13
Crevette	13
Anguille · sésame	13
Hamachi	13
Avocat	12
Concombre · sésame	12

California 8 PIÈCES

Riz vinaigré, feuille de nori, avocat, top sésame

Saumon	15
Thon	15
Crevette	15
Crevette panée	15
Poulet pané	15
Hamachi	15
V Veggie	14

Crispy ou Panko 8 PIÈCES

Base california, mayonnaise épicée, sauce anguille, oignons frits ou panko

Saumon	18
Thon	18
Crevette	18
Crevette panée	18
Poulet pané	18
Hamachi	18
V Veggie	17

Spring roll 8 PIÈCES

Roulé dans une feuille de riz et salade, riz vinaigré, avocat, menthe, coriandre

Saumon	17
Thon	17
Hamachi	16
Crevette	16
V Veggie	15

Suppléments +1€

Cream cheese · Concombre · Avocat · Mangue · Mayonnaise épicée

Sao Bowl

Riz vinaigré, avocat, concombre, edamame, carotte, chou rouge, tobiko, sésame, wakamé, gingembre, wasabi

SOLO 6 PIÈCES — 24
Thon ou saumon ou hamachi

TRIO 6 PIÈCES — 24
Thon, saumon et hamachi

DUO 6 PIÈCES — 24
Thon et saumon

V **VEGGIE** 6 PIÈCES — 21
Mix crudités

Prix en euros, taxes incluses

Rolls signatures

8 PIÈCES

FARMER ROLL — 23
Poulet pané, fromage de chèvre, avocat / **Top** chèvre, miel, bacon

SAO ROLL — 24
Thon, mangue, concombre, avocat, menthe / **Top** anguille, sauce anguille, sésame

FACTORY ROLL — 24
Crevette, crevette panée, avocat, concombre / **Top** saumon, avocat, mayonnaise épicée, sauce anguille, tobiko, sésame

VOLCANO ROLL — 24
Crevette panée, kanikama et tobiko épicé, fraise, cream cheese / **Top** Kanikama, sauce anguilla et Masago Arare

SPIDER ROLL 6 PIÈCES — 24
Crabe mou, avocat, concombre, thon épicé, radis mariné, mayonnaise yum yum, tobiko

DRAGON ROLL — 25
Crevette panée, thon épicé, cream cheese **Top** avocat, poireaux frits, sauce soja sucrée, tobiko, mayonnaise épicée

LOBSTER ROLL — 26
Roll frit, langouste cuite au court-bouillon japonais, menthe, avocat / **Top** tartare de mangue épicé, masago arare

SHISO ROLL — 23
Feuille de soja à l'imprimé floral, hamachi, feuille de shiso vert, avocat, chou rouge, mayo jalapeños

CARIBBEAN ROLL — 24
Poulet cajun en tempura, chou rouge, avocat, cream cheese / **Top** banane plantain, mayo aji amarillo et sauce soja sucrée

CRISPY RICE 3 PIÈCES — 19
Riz à sushi frit, tartare de saumon, oeufs de truite

À partager

EDAMAME — 15
Gros sel ou spicy (sauce soja ail et piment)

POULET CORÉEN — 13
Bouchées de tempura de poulet sauce coréenne

ROULEAUX DE PRINTEMPS 2 PIÈCES
Feuille de riz, vermicelles, salade, pousses de soja, menthe
CREVETTES 14 LÉGUMES v 13

GYOZAS VAPEUR 6 PIÈCES
Sauce soja épicée
POULET 15 CREVETTES 15 LÉGUMES v 14

TEMPURA DE CREVETTES 5 PIÈCES — 15
Mayonnaise au wasabi

NEMS 5 PIÈCES — 17
Poulet, porc ou légumes

BAO BUNS 2 PIÈCES AU CHOIX
2 au canard confit, légumes croquants, sauce hoisin — 18
2 au porc caramel, légumes croquants — 15
2 aux légumes croquants, sauce végétarienne v — 11

TRILOGIE DE BAOS — 21
Canard confit • Porc caramel • Légumes croquants

DUO DE MINI BROCHETTES CARAMÉLISÉES — 19
Crevettes & bœuf mariné

BROCHETTES DE POULET SATÉ 3 PIÈCES — 13
Sauce cacahuète

FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE MARINÉ — 8
Sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre, cives, sésame, poudre de piment

ASSIETTE IMPÉRIALE — 41
Nems poulet (4 pièces) • Gyoza poulet (4 pièces)
Tempura de crevettes (4 pièces) • Poulet coréen
Samoussas de bœuf (4 pièces)

PIZZA SUSHI — 19
Riz frit, thon épicé, avocat, mayonnaise kimchi, sésame

TACOS SUSHIS 3 TACOS
3 au thon épicé et tobiko noir **ou** — 15
3 au crabe yuzu et combawa **ou** — 21
3 au saumon et oeuf de truite — 17

TRILOGIE DE TACOS — 19
Thon • Crabe • Saumon

AUBERGINE CHINOISE RÔTIE AU MISO — 15
Coriandre fraîche et jeunes pousses, roquette

Prix en euros, taxes incluses

Salades

WAKAME v — 7
Salade d'algues

CHOUX JAPONAIS v — 7
Façon coleslaw

SALADE SAO
Bok choy, salade verte, chou, oignons frits, cives, chou rouge, edamame, sésame, coriandre et cacahuètes
POULET 24
CREVETTES 25
VÉGÉTARIENNE 23

Soupes

SOUPE MISO — 8
Tofu, wakamé, sésame, cives

SOUPE PHỞ VIETNAMIENNE AU BŒUF — 27
Bouillon au bœuf, nouilles de riz, émincé de bœuf, pousses de soja, coriandre, cives, sésame

SOUPE THAÏ ÉPICÉE CREVETTES — 27
Vermicelles de riz, bouillon épicé à la citronnelle, bok choy, shitaké, feuilles de kaffir, cives, coriandre, sésame

RAMEN — 28
Œuf mollet, nouilles aux œufs, feuilles de nori, shitaké, cives, coriandre, poulet grillé, poireaux

Viandes

TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ ÉPICÉ — 28
Oignons frits, menthe, coriandre, échalotes, piment, servi avec salade verte et frites de patate douce

TIGRE QUI PLEURE — 29
Bœuf snacké, servi en fines tranches, riz sauté aux légumes, roquette, saucée épicée

DEMI CANARD DÉSOSSÉ, SAUCE HOISIN — 30
Servi avec roquette et frites de patates douces

PARMENTIER DE CANARD FAÇON ASIATIQUE — 31
Abricots secs, sauce hoisin, ananas rôti au caramel de banane et cinq épices, purée de patate douce au cajun, roquette et sauce ponzu

BŒUF LUC LAC — 31
Sauté de filet de bœuf aux oignons, servi sur plaque chauffante, riz jasmin

Poissons

TATAKI D'HAMACHI — 25
Sur une sauce karashi miso à l'orange, sauce vierge au parfum d'Asie

PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE WAKAME CITRONNÉE — 28
Servi avec riz jasmin et ratatouille

TIRADITO DE BAR — 27
Sauce kiwi jalapeños avec son condiment au daikon mariné et combawa

CABILLAUD DANS SON BOUILLON ET SES VERMICELLES — 28
Filet de cabillaud servi dans un bouillon curry rouge, gingembre, citron vert, lait de coco, épicé à votre convenance

POULPE SNACKÉ — 32
Purée de patate douce au cajun, tomates confites, crème de coriandre à l'ail, poêlée de légumes sautés

TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE — 29
Thon, mangue, avocat, lait de coco, citron vert, citronnelle, edamamé et feuille de kaffir, salade et frites de patates douces

MI-CUIT DE THON CROUSTILLANT — 31
Feuille de shiso, émulsion au yuzu, baby bok choy grillé et sauce vierge, purée d'edamame

Prix en euros, taxes incluses

Plats traditionnels

PAD THAÏ
Nouilles de riz sautées à la thaï, œuf, pousses de soja, cacahuètes, coriandre & cives

LÉGUMES V	23
POULET	24
CREVETTES	25
BOEUF	26

BO BUN NEM
Vermicelles, salade verte, nems, menthe, coriandre, cacahuètes

LÉGUMES V	23
POULET	24
CREVETTES	25
BOEUF	26

MIJOTÉS AU CURRY ROUGE THAÏ
Lait de coco, légumes, riz jasmin

LÉGUMES V	24
POULET	25
CREVETTES	26

VERMICELLES SAUTÉS
Œuf, carotte, oignon, edamame, coriandre, cives, sésame

LÉGUMES V	23
POULET	24
CREVETTES	25
BOEUF	26

PORC AU CARAMEL — 28
Échine de porc cuisson basse température, légumes, sauce caramel & riz blanc

Accompagnements

RIZ BLANC JASMIN V — 7

SALADE VERTE — 6
Vinaigrette ail / gingembre

FRITES DE PATATES DOUCES V — 6

RIZ CANTONAIS — 8
Maïs, carottes, edamame, oignons & saucisses de Morteau

POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS — 7

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES — 8

RIZ SAO — 9
Riz sauté épicé, crabe, crevettes, oignons

Menu Enfant 15

NUGGETS MAISON DE POULET + RIZ NATURE

ou

CABILLAUD PANÉ + RIZ NATURE

ou

4 SUSHI KIDS, MAKIS OU CALIFORNIA + 2 NIGIRIS (6 PIÈCES)

+

1 BOULE DE GLACE

Desserts

COUPE DE LYTCHIS ET GRENADE — 8

MANGO STICKY RICE — 9

CRÈME BRÛLÉE — 9
À la mangue et chantilly de yuzu

BANANES FLAMBÉES AU RHUM — 9
Et glace vanille

NEMS CHOCO-BANANE — 9
3 pièces

COOKIE MAISON (7 MIN) — 9
Et glace vanille

FONDANT CHOCO MAISON (8 MIN) — 9
Et glace vanille

COUPE DE GLACE

1 BOULE	3
2 BOULES	6
3 BOULES	9

ALLERGÈNES

Merci de faire part de toute allergie à votre serveur, nous y prêterons attention.
Pour tout plat épicé, à votre bon vouloir : léger, moyen, épicé, très épicé.
Nous sommes un restaurant asiatique, nous utilisons dans la plupart de nos préparations du soja et du sésame.

Poisson Fish · Céleri Celery · Sulfites Sulfites · Lait Milk · Crustacés Crustaceans · Soja Soy · Oeuf Egg
Sésame Sesame · Moutarde Mustard · Mollusques Molluscs · Arachide Peanut · Gluten Gluten · Fruits à coque Tree Nuts
Épicé Spicy · V Végétarien Veggie

Prix en euros, taxes incluses