

MENU MIDI

3 ASSIETTES AU CHOIX* **15,90€**

* 1 SOUPE MISO & 1 BOL DE RIZ
EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ

73/7, UNIQUEMENT LES MIDI'S !

MATSUKIDS

2 ASSIETTES AU CHOIX* **11,90€**

JUSQU'À 12 ANS

* 1 BOL DE RIZ & 1 CADEAU

MENU Soir

3 ASSIETTES AU CHOIX* **29,90€**

* 1 SOUPE MISO & 1 BOL DE RIZ
EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ

73/7, UNIQUEMENT LES SOIRS !

*HORS ASSIETTES GRISES OFFRE NON CUMULABLE AVEC D'AUTRES PROMOTIONS EN COURS

SUMMER SPECIALS

CRUDO

- 3 PIÈCES - LES CLASSIQUES
- Sashimi saumon 5,00
 - Tataki saumon 5,50
 - Trio tataki saumon, sériole, thon, ponzu 6,50

- 4 PIÈCES - SUMMER EDITION
- Saumon, shiso, vinaigrette ponzu 5,50
 - Tataki thon, vinaigrette citron, shichimi 6,50
 - Sériole, shiso, vinaigrette yuzukosho 6,50

FUTOMAKI

- 3 PIÈCES
- Légumes de printemps, sauce goma 3,50
 - Crevettes panées, carottes spicy, avocat, shiso 4,50
 - Saumon, menthe, mayo citron, concombre 4,50
 - Sériole, shiso, avocat, concombre, goma 5,50

FRESH HAND ROLLS

- 1 PIÈCE
- base de feuille de laitue & algue nori craquante
- Avocat, carottes, cheese au yuzu 4,50
 - Saumon, concombre pickles, ponzu 5,50
 - Trio de poissons marinés, citron ponzu 5,50
 - Thon, sauce césar, arare 6,50
 - Sériole, shiso, yuzukosho 6,50



CALIFORNIA

- 3 PIÈCES
- Crispy crevette panée, avocat, mayo 4,50
- 4 PIÈCES
- Haricots verts goma, carottes, mayo miso miel 3,50
 - Saumon, avocat, sésame 4,50
 - "Comme une salade César" 4,50
 - Thon cuit, avocat 4,50
 - Saumon, avocat, yuzukosho, ciboulette 5,00
 - Saumon spicy 5,00
 - Funky californian saumon goma 5,50
 - Tartare de thon cru, thon cuit, avocat, œufs de truite 6,50

SALMON ROLL

- 4 PIÈCES
- Salmon & cheese roll 5,50
 - Smoky salmon & cheese roll 5,50

MAKI

- 4 PIÈCES
- Concombre, cheese 3,50
 - Saumon 4,50
 - Saumon spicy 4,50
 - Tarama truffe, masago 4,50
 - Thon spicy 5,00
 - Sériole, shiso, masago 5,50

DEMI SANDO

- 1 PIÈCE
- Concombre, cheese au yuzu, herbes fraîches 6,50
 - Œuf tamago, shichimi, ciboulette 6,50
 - Avocat, snowcrab 7,50

CHIRASHI

- base de riz vinaigré
- Légumes de printemps, cheese au yuzu 5,50
 - Saumon 6,50
 - Saumon tataki, sauce goma yuzu 6,50
 - Saumon avocat 7,50
 - Duo saumon thon 7,50
 - Trio de poissons marinés, citron ponzu 7,50

YUMMY ONIGIRI

- 1 PIÈCE
- à base de riz blanc
- Œuf tamago, furikake 5,00
 - Tartare de saumon spicy, furikake 5,50
 - Tartare de thon, thon cuit, ikura, furikake 6,50

SASHIZZA

- 1 PIÈCE
- galette de gyoza croustillante
- Concombre, petits pois, cheese au yuzu 5,50
 - Tartare de saumon, tarama wasabi 6,50
 - Avocat, salade d'herbes 6,50
 - Trio poissons marinés, citron ponzu, avocat 6,50
 - Tartare de thon, tarama truffe 7,50

SPRING ROLL

- 4 PIÈCES
- Cheese, avocat 4,50
 - Avocat, menthe, furikake 4,50
 - Saumon, avocat 5,00
 - Thon cuit, avocat, riz soufflé 5,00

SUSHI

- 2 PIÈCES
- Saumon 4,50
 - Saumon snacké, sauce teriyaki 5,50
 - Smoky salmon, cheese 5,00
 - Thon, pointe de wasabi 5,00
 - Saumon aburi, fleur de sel 5,00
 - Saumon "bi-goût", ikura 5,00
 - Sériole japonaise, shiso, goma 5,50
 - Sériole "bi-goût" 5,50
 - Thon tataki, daikon 5,50

DRAGON ROLL

- 4 PIÈCES
- Dragon concombre, haricots verts goma, petits pois ponzu, cheese au yuzu 5,00
 - Dragon avocat, snowcrab 5,50
 - Dragon saumon teriyaki, avocat, masago 5,50
 - Dragon avocat, crevette panée, carotte toban djan 5,50

GYOZA

- 3 PIÈCES
- Gyoza légumes 5,00
 - Gyoza poulet légumes 5,50
 - Gyoza crevettes 6,50
 - Gyoza bœuf wagyu 6,50

BROCHETTES

- 2 PIÈCES
- Boulettes de poulet, teriyaki 5,50
 - Noix de poulet, teriyaki 5,50
 - Bœuf mariné, fromage fondu 6,50

TACO NORI

- 1 PIÈCE
- à base de riz vinaigré
- Avocat, guacamole, riz soufflé, mayo 4,50
 - Saumon, sauce goma yuzu, concombre 5,50
 - Saumon spicy, concombre 5,50
 - Thon spicy, concombre 6,50
 - Thon cru, avocat guacamole 6,50

SIDES

- THE ORIGINAL SALADE DE CHOU 3,50
- THE ORIGINAL MISO SOUP 3,50
- THE ORIGINAL EDAMAME 4,50
- Riz nature 3,50
- Riz vinaigré 3,50
- Salade concombre spicy croquante 3,50
- Carottes râpées spicy toban djan 3,50
- Haricots verts, goma 3,50
- Power spinach ball, goma 4,50
- Salade d'algues wakame, sauce goma 5,00

DESSERTS

- Daifuku 3,50
- Perles de coco tièdes (x2) 4,50
- Donut yuzu 4,50
- Esquimaux 5,00
- Mochi affogato 5,50
- Tarte citron gingembre meringuée 6,50
- Salade de fraises fraîches 6,50
- Tiramisu matcha 6,50

by Maya Maki

- Mochi glacé 3,50
- matcha / caramel beurre salé / chocolat
- praliné / vanille / fraise / mangue passion / yuzu / litchi

by Maison Savoir

- Cookie 5,00
- pépites de choco noir / matcha & choco blanc / noisettes & choco blanc
- Mi-cuit au chocolat 6,50
- fusion choco noir 65% et choco lait 33,6% en affiliation avec la fondation Cocoa Horizons

by Albert Adria

- Creamy cheesecake basque 6,50

by Takumi

- Fluffy cheesecake japonais 7,50
- nature, chocolat ou framboise

BOISSONS

SPÉCIALITÉS JAPONAISES ALCOOLISÉES

- Saké chaud (14 cl) 4,50
- Saké froid (18 cl) 7,90
- Bière Asahi (33 cl) 5,20
- Bière Coedo blanche ou IPA (33 cl) 5,90
- Saké premium (30 cl) 19,90
- Ume shu (12,5cl/75 cl) 4,50/23,50
- alcool de prune japonais

SOFTS

- Eau filtrée Castalie (plate/gazeuse) 3,00/4,00
- Coca-Cola et Coca-Cola Zéro (33 cl) 4,50
- One Piece Thé glacé pêche (33 cl) 4,50
- Limonade Ramune (20 cl) 4,50
- Limonade Kimino (25 cl) 4,90
- yuzu ou pêche
- Jus de fruit "JUSTE" (25 cl) 4,90
- mangue, pomme ou pêche de vigne
- Limonade Embrace (33 cl) 4,90
- citron gingembre ou pêche menthe
- Thé vert froid Vitao (50 cl) 5,50

BEST OF MATSU CAFÉ

- Disponibles chauds ou glacés
- Café espresso de spécialité (25cl) 3,00
- Café americano (25cl) 4,50
- Thé vert maison à volonté 4,00
- Thés & infusions Lupicia 4,00
- Café latte (25cl) 5,50
- Chocolat chaud (25cl) 5,50
- Matcha latte (25cl) 6,00
- Purple latte (25cl) 6,50
- Blue latte (25cl) 6,50
- Moka gianduja latte (25cl) 7,00
- Matcha framboise (25cl) 7,00
- Mocaccino caramel (25cl) 7,00

COCKTAILS ELY X MATSURI

- Mocktail Moscow Mule (25 cl) 5,90
- eau, jus de citron, jus de gingembre
- P***star Passionnata (10 cl) 9,00
- rhum, aloë vera, sureau, jus de citron, purée de fruit de la passion
- M.Garden (10 cl) 9,00
- vodka, sirop de concombre, jus de pomme, liqueur de sureau, jus de citron
- Yuzu Geisha (10 cl) 10,00
- sake, gin, liqueur de yuzu, concombre
- Ginger Cosmo (10 cl) 10,00
- vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron jaune

VINS

- BLANCS (75 cl)
- Vouvray sec "Empreinte", Dom. Alain Robert, 2024 6,00/29,00
- Bourgogne, AOP, Clos du Fief, 2024 6,50/33,00
- Chardonnay Macon Chaintré, Dom. Cornin, 2023 37,00
- Sancerre, Dom. du Pré Semelé, 2024 39,00
- Montlouis s/Loire sec "Rémus", Dom. la Taille Aux Loups, 2024 46,00
- ROUSÉS (75 cl)
- L'effrontée, IGP Méditerranée 2024 5,00/25,00
- Côte de Provence, AOP "La Londe", Château Les Valentines, 2024 31,00
- Beaujolais Gamay, Clos du Fief, 2023 6,00/29,00
- Saumur Champigny, AOC, Château de la Villeneuve, 2023 6,50/33,00
- Bourgogne Pinot Noir AOC "Vieilles Vignes", Masse, 2023 36,00
- Santenay Pinot Noir AOC, Dom. Benoit Girardin, 2022 49,00
- BULLES (75 cl)
- Crémant de Loire, Dom. Matin Calme 6,50/32,00
- Brut Tradition, Dom. Taille Aux Loups 39,00



MATSURI BOÉTIE
103 Rue La Boétie,
75008 Paris

VENTE À EMPORTER
Scannez ce QR code

OFFRE ÉTUDIANTE
Voir conditions en ligne ou en caisse

THE ORIGINAL SUSHI BAR



Végétarien Sans gluten Sans riz Halal Sans alcool Vin Bio Vin dispo au verre

ALLERGÈNES : un tableau des allergènes présents dans nos recettes est à votre disposition.
GLUTEN : nos sauces soja contiennent du gluten. Une large gamme de produits sans gluten vous est proposée.
PAIEMENTS : Espèces / Titres restaurants / American express / Visa Carte bleue / Mastercard / Chèques refusés
Les plats « FAITS MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets exprimés en euros.

