

MENU MIDI

3 ASSIETTES AU CHOIX* **15,90€**

+ 1 SOUPE MISO & 1 BOL DE RIZ

EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ

73/7. UNIQUEMENT LES MIDIS !

MATSU KIDS

2 ASSIETTES AU CHOIX* **11,90€**

JUSQU'À 12 ANS

+ 1 BOL DE RIZ & 1 CADEAU

MENU Soir

5 ASSIETTES AU CHOIX* **29,90€**

+ 1 SOUPE MISO & 1 BOL DE RIZ

EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ

73/7. UNIQUEMENT LES SOIRS !

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

SUMMER SPECIALS

CRUDO

3 PIÈCES - LES CLASSIQUES

Sashimi saumon 4,50

Tataki saumon 5,00

Trio tataki saumon, sérieole, thon, ponzu 6,50

4 PIÈCES - SUMMER EDITION

Saumon, shiso, vinaigrette ponzu 4,50

Tataki thon, vinaigrette citron, shichimi 5,50

Sérieole, shiso, vinaigrette yuzukosho 6,50

FUTOMAKI

3 PIÈCES

Légumes de printemps, sauce goma 3,50

Crevettes panées, carottes spicy, avocat, shiso 3,50

Saumon, menthe, mayo citron, concombre 4,50

Sérieole, shiso, avocat, concombre, goma 4,50

FRESH HAND ROLLS

1 PIÈCE

base de feuille de laitue & algue nori craquante

Avocat, carottes, cheese au yuzu 4,50

Saumon, concombre pickles, ponzu 5,00

Trio de poissons marinés, citron ponzu 5,00

Thon, sauce césar, arare 5,50

CALIFORNIA

3 PIÈCES

Crispy crevette panée, avocat, mayo 3,50

4 PIÈCES

Haricots verts goma, carottes, mayo miso miel 3,50

Saumon, avocat, sésame 3,50

"Comme une salade César" 3,50

Thon cuit, avocat 4,50

Saumon, avocat, yuzukosho, ciboulette 4,50

Saumon spicy 4,50

Funky california saumon goma 5,00

Tartare de thon cru, thon cuit, avocat, œufs de truite 5,50

SALMON ROLL

4 PIÈCES

Salmon & cheese roll 5,50

Smoky salmon & cheese roll 5,50

MAKI & MAKI FRITS

4 PIÈCES

Concombre, cheese 3,50

Saumon 3,50

Saumon spicy 3,50

Tarama truffe, masago 4,50

Thon spicy 4,50

Sérieole, shiso, masago 5,00

Maki frit cheese, herbes fraîches 3,50

Maki frit saumon spicy, avocat 4,50

Maki frit tartare de saumon spicy, cheese 4,50

DRAGON ROLL

4 PIÈCES

Dragon concombre, haricots verts goma, petits pois ponzu, cheese au yuzu 4,50

Dragon avocat, snowcrab 5,00

Dragon saumon teriyaki, avocat, masago 5,00

Dragon avocat, crevette panée, carotte toban djan 5,00

Dragon poulet, avocat, sucrine, cheddar 5,00

DEMI SANDO

1 PIÈCE

Concombre, cheese au yuzu, herbes fraîches 6,50

Œuf tamago, shichimi, ciboulette 6,50

Avocat, snowcrab 7,50

Poulet frit, chou mariné, mayo fumée 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 6,50

Duo saumon thon 6,50

Trio de poissons marinés, citron ponzu 6,50

YUMMY ONIGIRI

1 PIÈCE

à base de riz blanc

Œuf tamago, furikake 5,00

Tartare de saumon spicy, furikake 5,00

Tartare de thon, thon cuit, ikura, furikake 5,00

SAHIZZA

1 PIÈCE

galette de gyoza croustillante

Concombre, petits pois, cheese au yuzu 5,50

Avocat, salade d'herbes 5,50

Tartare de saumon, tarama wasabi 6,50

Trio poissons marinés, citron ponzu, avocat 6,50

Tartare de thon, tarama truffe 6,50

SPRING ROLL

4 PIÈCES

Cheese, avocat 4,50

Avocat, menthe, furikake 4,50

Saumon, avocat 4,50

Thon cuit, avocat, riz soufflé 4,50

SUSHI & CRISPY SUSHI

2 PIÈCES

Saumon 3,50

Saumon snacké, sauce teriyaki 4,50

Smoky salmon, cheese 3,50

Saumon aburi, fleur de sel 3,50

Saumon "bi-goût", ikura 3,50

Sérieole "bi-goût" 4,50

Sérieole japonaise, shiso, goma 4,50

Thon tataki, daikon 4,50

Thon, pointe de wasabi 4,50

Crispy avocat 3,50

Crispy saumon spicy 4,50

Crispy thon spicy 4,50

BROCHETTES

2 PIÈCES

Crevettes panées, mayo spicy 3,50

Crevettes panées, cheddar, oignons frits 4,50

Noix de poulet, teriyaki 4,50

Boulettes de poulet, teriyaki 4,50

Boulettes de poulet teriyaki, cheddar 5,00

Bœuf mariné, fromage fondu 6,50

Saumon, cébette, oignons frits 6,50

GYOZA

3 PIÈCES

Gyoza légumes 3,50

Gyoza poulet légumes 4,50

Gyoza poulet, sauce cheddar 5,00

Gyoza crevettes 5,50

Gyoza bœuf wagyu 6,50

TACO NORI

1 PIÈCE

à base de riz vinaigré

Avocat, guacamole, riz soufflé, mayo 3,50

Saumon, sauce goma yuzu, concombre 5,00

Saumon spicy, concombre 5,00

Poulet frit, sucrine, mayo miel soja 5,00

Thon spicy, concombre 5,50

SIDES

THE ORIGINAL SALADE DE CHOU 3,50

THE ORIGINAL MISO SOUP 3,50

THE ORIGINAL EDAMAME 3,50

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 3,50

Smiley potatoes, mayo soja miel 3,50

Salade d'algues wakame, sauce goma 4,50

Crispy poulet karaage 4,50

DESSERTS

Daifuku 3,50

Perles de coco tièdes (x2) 3,50

Donut yuzu 3,50

Cookie 3 chocolats 3,50

Salade de fraises fraîches coulis fruits rouges 5,00

Esquimaux 5,00

Mochi affogato 5,50

Tarte citron gingembre meringuée 5,50

Tiramisu matcha 5,50

crème mascarpone au matcha, crumble spéculoos, chocolat coulant

Fondant au chocolat 5,50

by Maya Mochi

Mochi glacé 3,50

matcha / caramel beurre salé / chocolat praliné / vanille / fraise / mangue passion / yuzu / litchi

by Takumi

Fluffy cheesecake japonais 6,50

nature, chocolat ou framboise

by Albert Achia

Creamy cheesecake basque 6,50

cœur ultra moelleux

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) 2,50

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) 7,90

rhum, aloé vera, sureau, jus de citron, purée de fruit de la passion

M.Garden (10 cl) 7,90

vodka, sirop de concombre, jus de pomme, liqueur de sureau, jus de citron

Yuzu Geisha (10 cl) 8,90

sake, gin, liqueur de yuzu, concombre

Ginger Cosmo (10 cl) 8,90

vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron jaune

VINS

BLANCS

Orélie 5,00 / 24,90

Vignerons Ardéchois, IGP Ardèche

Macôn-Lugny 5,90 / 27,90

Cave de Lugny, AOC Mâcon

ROSÉS

"C'est trop" 5,50 / 25,90

Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez, IGP Méditerranée

ROUGES

Pinot Noir, 5,00 / 24,90

Maison Castel, Pays d'Oc

"Les caprices Antoine", 5,50 / 25,90

Maison Ogier, AOP Vallée du Rhône

Brouilly, 5,90 / 27,90

Domaine de Briante, AOC Beaujolais

MATSURI GRENOBLE NEYRPIC

9 avenue Benoît Frachon, 38400 Saint-Martin-d'Hères

OFFRE ÉTUDIANTE

Voir conditions en ligne ou en caisse

VENTE À EMPORTER

Scannez ce QR code

THE ORIGINAL SUSHI BAR



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

ALLERGÈNES : un tableau des allergènes présente 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 « FATS 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.

