

**MENU MIDI**  
3 ASSIETTES AU CHOIX\* 15,90€  
+ 1 SOUPE MISO & 1 BOL DE RIZ  
EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ  
7/7, UNIQUEMENT LES MIDS!

**MATSUKIDS**  
2 ASSIETTES AU CHOIX\* 11,90€  
JUSQU'À 12 ANS  
+ 1 BOL DE RIZ & 1 CADEAU



\*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
- 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

## 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 california saumon goma 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 4,50
  - Saumon spicy 4,50
  - Thon spicy 5,00
  - Sériole, shiso, masago 5,50
  - Maki frit cheese, herbes fraîches 3,50
  - Maki frit tartare de saumon spicy, cheese 5,50



## DEMI SANDO

- 1 PIÈCE
- Concombre, cheese au yuzu, herbes fraîches 6,50
  - Ceuf 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 7,50
  - Duo saumon thon 7,50
  - Trio de poissons marinés, citron ponzu 7,50

## YUMMY ONIGIRI

- 1 PIÈCE  
à base de riz blanc
- Ceuf tamago, furikake 5,00
  - Tartare de saumon spicy, furikake 5,50

## GYOZA

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

## 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 & CRISPY SUSHI

- 2 PIÈCES
- Saumon 4,50
  - Saumon snacké, sauce teriyaki 5,50
  - Smoky salmon, cheese 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
  - Crispy avocat 3,50
  - Crispy saumon spicy 5,50

## DRAGON ROLL

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

## 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

## BROCHETTES

- 2 PIÈCES
- Boulettes de poulet, teriyaki 5,50
  - Noix de poulet, teriyaki 5,50
  - Crevettes panées, mayo spicy 5,50
  - Bœuf mariné, fromage fondu 6,50
  - Saumon, cébette, oignons frits 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 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
- Crispy poulet karaage 5,50

## 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 Savory

- 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 Achia

- 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 MATSURI 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

## VINS

- verre 12,5 cl / bouteille 75 cl
- 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 Chaintre, 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
- ROSÉS (75 cl)**
- L'effrontée, IGP Méditerranée 2024 5,00/25,00
  - Côte de Provence, AOP "La Londe", Château Les Valentines, 2024 31,00
- ROUGES (75 cl)**
- 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 LA DÉFENSE**  
70 Espl. du Général de Gaulle, 92400 Courbevoie

**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.

