

MENU MIDI
3 ASSIETTES AU CHOIX* 15,90€
+ 1 SOUPE MISO & 1 BOL DE RIZ
EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ
73/7, UNIQUEMENT LES MIDI !

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

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 "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
 - Tartare de thon cru, thon cuit, avocat, œufs de truite 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
 - 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
 - Crispy avocat 3,50
 - Crispy saumon spicy 5,50
 - Crispy thon spicy 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
 - Tarama truffe, masago 4,50
 - Thon spicy 5,00
 - Sériole, shiso, masago 5,50
 - Maki frit cheese, herbes fraîches 3,50
 - Maki frit saumon spicy, avocat 5,00
 - Maki frit tartare de saumon spicy, cheese 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

日本食

- 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

- SASHIZZA**
- 1 PIÈCE
- galette de goza 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

- 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

- 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

- 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

- GOYZA**
- 3 PIÈCES
- Gyoza légumes 5,00
 - Gyoza poulet légumes 5,50
 - Gyoza crevettes 6,50
 - Gyoza bœuf wagyu 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
 - Smiley potatoes, mayo soja miel 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 Moki*
- Mochi glacé 3,50
 - matcha / caramel beurre salé / chocolat praliné / vanille / fraise / mangue passion / yuzu / litchi

- by Maison Savary*
- 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, aloé 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

- 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 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
- 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 VINCENNES
24 Av. de Paris, 94300 Vincennes

OFFRE ÉTUDIANTE
Voir conditions en ligne ou en caisse

VENTE À EMPORTER
Scannez ce QR code

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.

