

ENTRÉES



Salade d'Algues *	4.90
Algues wakame, sésame	
Soupe Miso	3.50
Champignon, algues wakame, miso, dashi, gingembre	
Salade de Chou *	3.50
Fines lamelles de chou rouge vinaigré, sésame au wasabi	
Riz Sushi *	3.50
Riz vinaigré, sésame	
Tartare de Saumon o (uniquement sur place)	11.00
Dés de saumon, mangue, tempura de shiso, guacamole, mayo spicy, arare	
Tartare de thon o (uniquement sur place)	12.00
Dés de thon, menthe, chips de nori, pomme, mayo spicy, guacamole, huile olive, citron, dashi	

À PARTAGER ou pas...



Gyoza Poulet (4 pièces)	5.90
Raviolis japonais frits au poulet et légumes	
Gyoza Végétariens (4 pièces) *	5.70
Raviolis japonais frits aux légumes	
Yakitori (2 pièces) o	5.90
Brochettes de poulet, sauce teriyaki, sésame	
Ebi Fry (2 pièces) o	5.90
Crevettes panées à la japonaise	
Poulet Karaage (6 pièces)	9.00
Poulet frit au gingembre, sauce aigre douce	
Demi Kari (4 pièces) o	8.00
Maki frit: saumon, cébette, cheese, sauce aigre douce	
Demi Yasai (4 pièces) *	7.00
Maki frit: concombre, carotte, cheese, sauce aigre douce	

o Coup de cœur

* Végétarien

SUSHI MENU



Veggie (18 pièces) **13.50**

Spring avocat cheese, Maki
concombre, demi Yasai



Classic (12 pièces) **13.90**

California saumon avocat, Nigiri
saumon



California (24 pièces) **17.90**

California saumon avocat, légumes
cheese, thon cuit pomme



Crunchy (18 pièces) **15.90**

California légumes cheese, Maki
saumon curry, demi Kari



Maki Love (24 pièces) **16.90**

Maki saumon curry, concombre,
thon spicy, dorade shiso



Nigiri (12 pièces) **21.00**

Nigiri saumon, dorade shiso, thon,
thon snacké, crevette, saumon aburi

◉ Coup de cœur

* Végétarien

SUSHI SIGNATURE (8 pièces)



Kari 11.90 ◉

Maki frit, saumon, cheese, cébette, sauce aigre douce



Yasai 9.90

Maki frit, carotte, concombre, cheese, sauce aigre douce



Ringo 9.50

Saumon curry, pomme, guacamole, piment, oignon frit, shishimi



Rainbow 13.50 ◉

Thon cuit, pomme, saumon, thon, dorade, guacamole, combava, mayo spicy



Taiyo 11.90

Dorade, shiso, sauce Inari, mangue, masago, shishimi



Umi 13.50

Ebi tempura, avocat, thon, mayo spicy, ciboulette, combava



Chicken Kimbap 11.50

Poulet karaage, daikon, pakchoï, concombre, carotte, mayo spicy, huile sésame



Sakeiro 12.50

Saumon, avocat, sauce aigre douce, sésame wasabi



Aburi 12.90 ◉

Légumes, cheese, saumon snacké, shishimi, guacamole, sauce unagi, cacahuète

◉ Coup de cœur

* Végétarien

POKE BOWL

Nos **poke bowls** sont composés de riz vinaigré, mangue, daikon, concombre, edamame, carotte, chou vinaigré, sésame, sauce unagi



- | | |
|---|-------|
| Poke Saumon ◦ | 15.90 |
| Dés de saumon, sauce salée, sauce unagi | |
| Poke Gyoza Poulet | 15.50 |
| 4 pièces de gyoza poulet, sauce aigre douce | |
| Poke Gyoza Légumes * | 15.50 |
| 4 pièces de gyoza légumes, sauce aigre douce | |
| Poke Carotte Tempura * | 13.50 |
| 6 pièces de carotte tempura, sauce aigre douce | |
| Poke Dorade ◦ | 16.90 |
| Dés de dorade, shiso, piment, shishimi, vinaigrette sauce soja et huile de sésame | |
| Poke Tuna ◦ | 18.00 |
| Dés de thon, cacahuète, shishimi, vinaigrette huile olive, citron vert, dashi | |

CHIRASHI

Le **chirashi** est servi dans un grand bol de riz sushi recouvert de belles tranches de poisson.



- | | |
|--|-------|
| Chirashi Saumon | 17.00 |
| Fines tranches de saumon, sésame | |
| Chirashi Saumon Avocat ◦ | 18.50 |
| Fines tranches de saumon, sésame, avocat | |
| Chirashi Duo | 18.00 |
| Fines tranches de thon, saumon, sésame | |
| Chirashi Assortiment | 19.00 |
| Fines tranches de thon, saumon, dorade, crevette, sésame | |
| Chirashi Okami ◦ | 21.00 |
| Thon, saumon, concombre, menthe, coriandre, cacahuète, shishimi, vinaigrette huile olive, citron vert, dashi | |

◦ Coup de cœur

* Végétarien

SASHIMI / TATAKI

Le **sashimi** est composé de belles tranches de poisson et accompagné d'un bol de riz vinaigré



Sashimi Assortiment

12 pièces de fines tranches de saumon, thon, dorade, crevette

17.00

Sashimi Inari ◦

8 pièces de fines tranches de dorade, guacamole, shishimi, cacahuète, piment, mangue, shiso, vinaigrette sauce soja et huile de sésame

18.50

Tataki de Thon ◦

8 pièces de fines tranches de thon snacké, shishimi, mayo spicy, ciboulette, combava, sésame, sauce ponzu

19.00

Sashimi Okami

10 pièces de fines tranches de saumon, thon, cacahuète, shishimi, vinaigrette huile olive, citron vert, dashi

21.00

Nos Sashimis 5 pièces

Sashimi saumon ou Sashimi thon ou Sashimi dorade ou Sashimi crevette

7.50

RAMEN UDON

Nos **ramens** sont composés de udon, packchoi, œuf mariné, wakame, champignon, bouillon miso, dashi, coriandre, sésame



Ramen Poulet Karaage ◦

4 pièces de poulet frit

16.50

Ramen Saumon

6 fines tranches de saumon

17.00

Ramen Carotte Tempura ◦

6 pièces de carotte tempura, cébette

14.50

Ramen Ebi Tempura

3 pièces d'ebi tempura

18.00

Ramen Udon Version Spicy

+ 2.00



MAKI

Feuille de nori à l'extérieur (6 pièces)

Saumon	5.90
Saumon cheese	6.40
Thon	6.40
Thon spicy	6.90
Dorade shiso	6.20
Avocat *	5.70
Avocat cheese *	6.20
Concombre sésame *	4.90
Concombre cheese *	5.70
Saumon curry	6.20

SPRING ROLL

Galette de riz, salade, menthe (8 pièces)

Saumon avocat	6.90
Saumon cheese	7.40
Thon avocat spicy	7.40
Saumon curry pomme	6.30
Thon cuit pomme	6.30
Thon cuit avocat	6.50
Avocat cheese *	6.30
Concombre cheese *	6.10

CALIFORNIA

Feuille de nori à l'intérieur (8 pièces)

Saumon avocat	6.50
Saumon avocat cheese	7.00
Thon avocat	7.00
Légumes cheese *	6.10
Thon cuit pomme	6.60
Thon cuit avocat	6.50

NIGIRI

Sushi traditionnel (2 pièces)

Saumon	4.90
Saumon cheese	5.40
Saumon aburi	5.20
Saumon snacké	5.20
Thon	5.40
Thon snacké	5.90
Crevette	5.50
Dorade shiso	5.20

LES BOISSONS

LIMONADE JAP

Limonaade avec sa petite bille

Ramune nature	20cl	4.50
Ramune litchi	20cl	4.90
Ramune melon	20cl	4.90
Ramune prune	20cl	4.90
Ramune cola	20cl	4.90

SODA ET EAU

Coca cola	33cl	2.80
Coca zéro	33cl	2.80
Ice tea	33cl	2.80
Fanta orange	33cl	2.80
Evian	50cl	2.80
Badoit	50cl	2.80

BIERE

Asahi	5.2%	33cl	5.50
Sapporo	4.7%	33cl	5.50
Coedo shiro	5.5%	33cl	6.80
Iki ginger	5.5%	33cl	6.30
Inari Okami	4.5%	33cl	6.30

SOJU

Spiritueux coréen à base de riz

Soju nature	17%	36cl	13.00
Soju pêche	12%	36cl	14.50
Soju citron	12%	36cl	14.50
Soju pomme	12%	36cl	14.50

COCKTAIL SANS ALCOOL

Inari Temple	8.00
Ramune nature, ginger beer, tonic, sirop de grenadine	
Okami Temple	8.00
Ramune melon, ginger beer, tonic	
Bubble Tea ◦	6.00
Thé noir, pêche blanche, sirop de litchi, bubble framboise	

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Dark & Stormy ◦	12.00
Rhum ambré, angostura, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
Inari Sunrise	8.00
Malibu, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Soju Tonic ◦	9.00
Soju, concombre, shiso, tonic, citron vert	
Somaeck ◦	22.00
Soju au choix accompagné de deux bières Asahi	



Thé 4.00 Café 2.50

◦ Coup de coeur

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	<u>12cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Demoiselle de Rochefort AIGP Gard -13.5%- Syrah, notes de poivrons et fruits rouges	4.00	12.00	19.00
Chapelle Saint Martin AOP Côte du Rhône -14%- arômes fruits rouges et violette	5.00	14.00	20.00
Tranquille Pinard Bio Vin de France -14%- Grenache/Syrah	6.00	15.00	22.00
Mas Saint Hugues AOC Côte du Rhône -14%- Grenache/Mourvèdre/Syrah	-/-	-/-	24.00

VIN BLANC

	<u>12cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Demoiselle de Rochefort IGP Gard Viognier -13.5%- arômes de fleurs blanches	4.00	12.00	19.00
Je donne ma langue au chat Pujaut Viognier, Gewurztraminer -12.5%- arômes rose et litchi	-/-	-/-	18.00
Sauvignon IGP Gard Sauvignon -11.5%-	5.00	14.00	21.00
Origine IGP Gard Chardonnay -13.5%- arômes de fruits blancs	-/-	-/-	25.00

VIN ROSE

	<u>12cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
La nuit tous les chats sont gris IGP Gard -11.5%- fruité et léger, notes d'agrumes	4.00	12.00	18.00
Ronrhône AOP -12.5%- arôme de pâtisserie et fruits rouges	-/-	-/-	21.00

DESSERTS

Mochi Glacé Chocolat (2 pièces)	5.20
Mochi Glacé Thé Vert (2 pièces)	5.20
Mochi Glacé Mangue (2 pièces)	5.20
Mochi Glacé Yuzu (2 pièces)	5.20
Mochi Glacé Sakura (2 pièces)	5.20
Mousse Au Chocolat	5.50
Mousse au chocolat au lait et chocolat noir	



Retrouvez nous:



inari_okami_restaurant



atelierinari

