

Entrées

CLASSIQUE

CHOU MARINÉ | 3.20€

ALGUES WAKAMÉ | 4.60€

RIZ VINAIGRÉ | 3.20€

SOUPE MISO | 3.50€

bouillon japonais, à base de pâte de soja, tofu, cébettes, algues et pousses de soja

EDAMAMÉS | 4.60€

fèves japonaises cuites à la vapeur et légèrement salées

CREVETTE TEMPURA | 5.20€

Servies par 2 avec une sauce thai

TARTARE

Accompagné d'avocat et servi sur son riz vinaigré.

SAUMON | 6.60€

THON | 7.60€

TARTARE MARINÉ

Marinade de gingembre confit, oignons et herbes fraîches, servie sur son riz vinaigré.

SAUMON | 7.60€

THON | 8.60€

GYOZA

Raviolis farcis

PAR 3 : 4.50€

PAR 6 : 8.50€

BOEUF OIGNONS CONFITS (VAPEUR)

oignons confits, carottes

TÊTE DE LION (FRITS)

porc, coriandre et sauce thai |

CREVETTE CURRY VERT (FRITS)

champignons noirs, cébettes et curry vert

SALADE

CREVETTE MANGO | 8.00€ 

crevettes sautées, avocat, mangue, menthe et sauce magic yuzu

TAKO TEMPURA | 8.30€ 

poulpe tempura, pousses de soja, cœur de laitue, avocat, mangue, épinards, menthe, cacahuètes et sauce magic yuzu

THAÏ | 8.10€ 

poulet frit, chou, carottes marinées, concombre, poivron rouge, pousses de soja, ananas, menthe, cacahuètes et sauce magic yuzu

FISH TEMPURA | 8.30€ 

alliance panée de poissons et de crevettes, cœur de laitue, épinards frais, carottes marinée, pousses de soja, avocat, menthe, cacahuètes et sauce magic yuzu

VÉGAN

Nos salades existent en version végane.

N'hésitez pas à nous demander.



SUSHI & SASHIMI

SUSHI

BOULE DE RIZ NAPPÉE DE POISSON | SERVIS PAR 2.

SAUMON | 4.30€

SAUMON TATAKI LAQUÉ | 4.50€

sauce yakitori et algues marinées

THON | 4.70€

THON TATAKI LAQUÉ | 4.90€

sauce yakitori et algues marinées

BOEUF TATAKI ROSSINI | 5.70€

foie gras et oignons caramélisés

AVOCAT CHEESE | 4.50€

AVOCAT | 4.50€

oignons caramélisés

DAURADE | 4.50€

DAURADE TATAKI LAQUÉE | 4.50€

sauce magic yuzu et ciboulette

SASHIMI

TRANCHES DE POISSON CRU | SERVIS PAR 6.

SAUMON

6.70€

THON

8,00€

DAURADE

7,00€

SAUMON MI-CUIT

épinards sautés et
oignons frits

8.30€

THON MI-CUIT

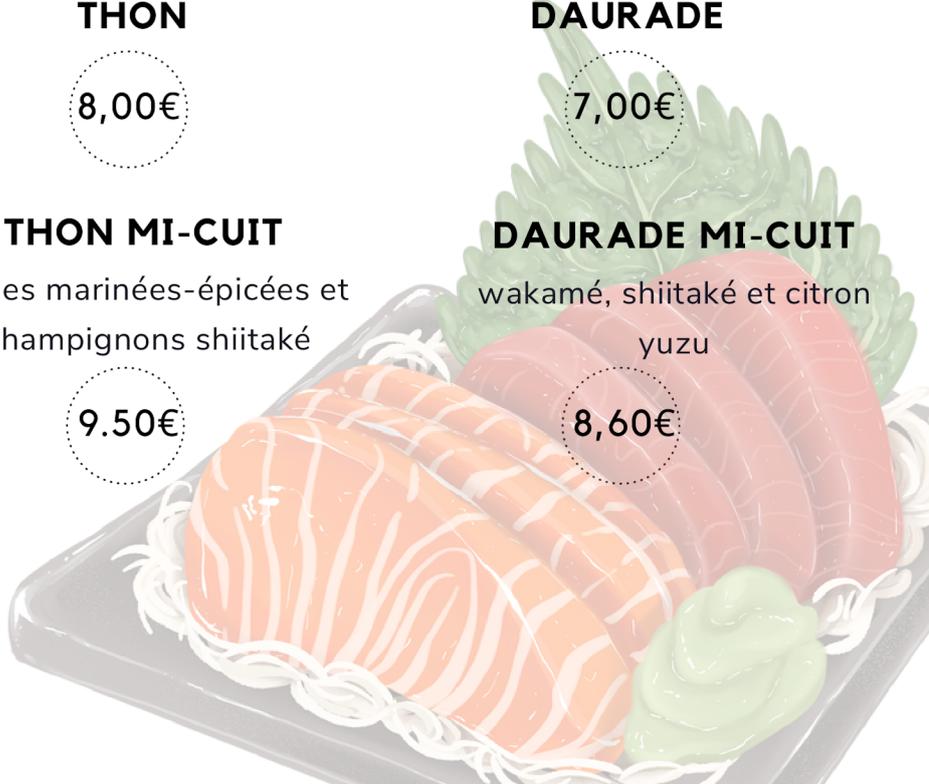
algues marinées-épicées et
champignons shiitaké

9.50€

DAURADE MI-CUIT

wakamé, shiitaké et citron
yuzu

8,60€



MAKI

Rouleau de riz avec algue à l'extérieur |
Servi par 6.

DAURADE MANGUE | 5.40€

sauce magic yuzu

SAUMON | 4.90€

SAUMON CHEESE | 5.40€

TARTARE DE SAUMON | 5.40€

ciboulette

TARTARE DE THON | 5.70€

cébettes et 7 épices

LÉGUMES CACAHUËTES | 4.40€

concombre, menthe, carottes et
chou marinés

AVOCAT CHEESE | 4.60€



SALMON ROLL

Fine feuille de saumon enrobant les
ingrédients | Servi par 6.

FLAMBÉ - SAUMON AVOCAT | 7.50€

FLAMBÉ - MANGUE | 7.50€

CHEESE | 6.80€





CALIFORNIA

Rouleau de riz avec algue à l'intérieur |
Servis par 6.

AVOCAT THON | 6.40€

THON CRISPY | 6.90€

avocat, oignons frits et 7 épices

AVOCAT SAUMON | 5.90€

SAUMON CRISPY | 6.80€

avocat, oignons caramélisés et oignons frits

AVOCAT CREVETTE MENTHE | 6.80€

FOIE GRAS | 8.60€

cacahuètes et oignons caramélisés

CREVETTE TEMPURA | 7.70€

concombre et sauce chili

POULPE TEMPURA | 7.20€

concombre et sauce mayo-katsu

LÉGUMES TEMPURA | 6.60€

navets marinés, avocat et coriandre

FISH TEMPURA | 7.20€

avocat et mayonnaise yuzu

POULET FRIT | 6.70€

cacahuètes, poivron rouge et sauce thaï

CHICKEN PARMESAN | 6.80€

épinards frais et mayonnaise japonaise

VÉGÉ EXOTIQUE | 6.30€

pousses de soja, carottes marinées, concombre, coriandre et sauce thaï





Dragon Roll

Servis par 10.



Crousti Dragon 16.40€ (pané et croustillant)

À l'intérieur: saumon, fondue de poireaux et avocat

Au-dessus: tartare de saumon mariné à la sauce magic yuzu, ciboulette et sauce mayo-katsu

Rossini Dragon 16.40€

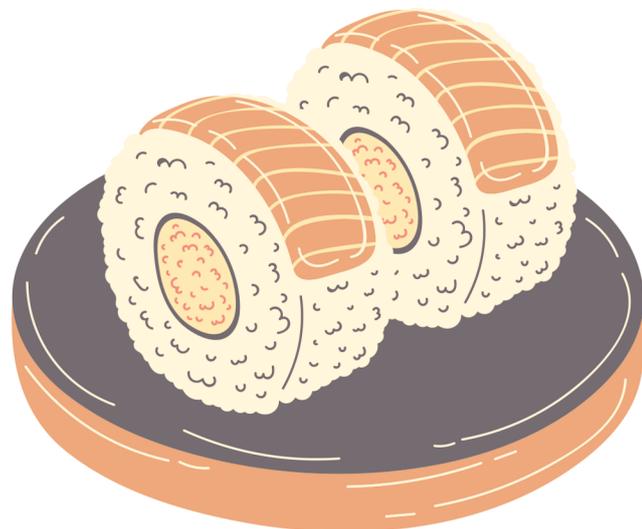
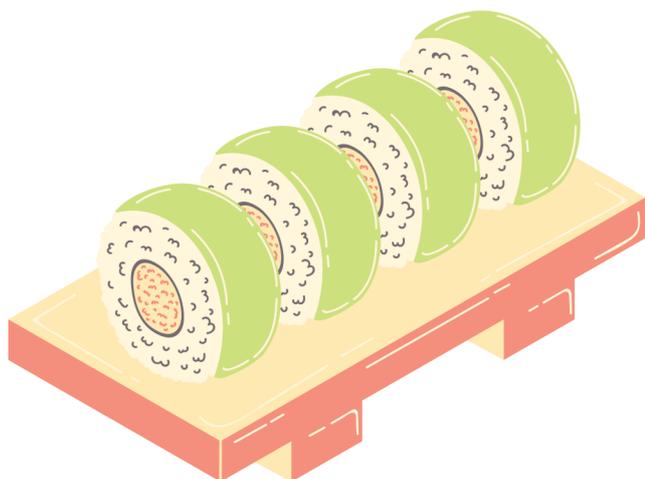
À l'intérieur: légumes tempura, avocat et fondue de poireaux

Au-dessus: foie gras, boeuf tataki, sauce Kobé chaude et poivre moulin

Tako-tuna Dragon 13.10€

À l'intérieur: poulpe tempura, avocat et pousses de soja

Au-dessus: thon flambé et sauce mayo-katsu



Salmon Dragon 11.60€

À l'intérieur: crevette tempura, avocat et cheese

Au-dessus: saumon et sauce chili

Tataki Dragon 14.10€

À l'intérieur: saumon flambé, fondue de poireaux et avocat

Au-dessus: saumon flambé, sauce yakitori et oignons frits

Flambé Dragon 12.70€

À l'intérieur: fish tempura, concombre, avocat, fondue de poireaux et yuzu

Au-dessus: daurade flambée et oignons caramélisés

Garden Dragon 13.50€

À l'intérieur: concombre, carottes marinées, fondue de poireaux et légumes tempura

Au-dessus: avocat et algues wakamé

Véggie Dragon 14.20€

À l'intérieur: tofu frit, fondue de poireaux et cœur de laitue

Au-dessus: mangue, avocat, coriandre et sauce magic yuzu

Avocado Dragon 13.00€

À l'intérieur: crevette tempura et concombre

Au-dessus: avocat et sauce chili

Chicken Dragon 10.90€

À l'intérieur: poulet frit, concombre, carottes marinées et épinards frais

Au-dessus: mayonnaise japonaise et oignons frits



SPRINGROLL

Rouleau de riz enrobé d'une feuille de riz et de salade | Servis par 6

Avocat cheese | 6.30€

Avocat crevette menthe | 7.50€

Saumon avocat | 6.80€

Poulet frit | 7.20€
avocat et sauce mayo-katsu

Tartare de saumon | 7.50€
ciboulette

Tartare de thon | 7.50€
coriandre, huile de sésame

Tartare de daurade | 7.50€
oignons caramélisés

ROULEAUX DE PRINTEMPS | 7.20€

Façonnés dans une feuille de riz, accompagnés de laitue, carottes marinées, soja, concombre, nouilles de riz, herbes aromatiques et sauce magic | Servis par 2.

Poulet frit

Crevette

Végétarien

Boeuf sauté oignons frits





Chirashi



Classique

SÉLECTION DE POISSONS SUR BOL DE RIZ, SAUPOUDRÉ DE SÉSAME - 10 PIÈCES

SAUMON	13.80€
THON	15.60€
DAURADE	14.30€
THON SAUMON	14.90€
THON SAUMON DAURADE	15.10€

SUPPLÉMENT AVOCAT

1€



Mi-cuit

SÉLECTION DE POISSONS MI-CUITS ET MARINÉS, SERVIE AVEC UN BOL DE RIZ - 12 PIÈCES

SAUMON	15.60€
THON	17.40€
THON, SAUMON	17.00€
THON, SAUMON, DAURADE	17.20€

NOS PLATEAUX

MÉGA SUSHI | 17.40€

12 PIÈCES

2 sushi daurade, 2 sushi daurade tataki (sauce magic yuzu), 2 sushi thon, 2 sushi thon tataki 7 épices, 2 sushi saumon, 2 sushi saumon tataki (sauce yakitori)

MÉGA SASHIMI | 22.40€

18 PIÈCES

6 sashimi saumon, 6 sashimi thon, 6 sashimi daurade et 1 bol de riz

CALI MIX | 26€

24 PIÈCES

6 califonia saumon avocat, 6 califonia thon avocat, 6 califonia crevette avocat menthe, 6 califonia fish tempura avocat

TRADI SUSHI | 21.10€

21 PIÈCES

1 sushi crevette, 1 sushi saumon, 1 sushi thon, 6 califonia avocat crevette menthe, 6 maki saumon, 6 maki légumes marinés cacahuètes menthe

LIGHT | 18.20€

12 PIÈCES

6 califonia végété exotique, 2 rouleaux de printemps végétariens, 2 sushi avocat oignons caramélisés, 2 sushi avocat cheese

FULL SALMON | 17.40€

13 PIÈCES

6 salmon roll cheese, 4 sushi saumon, 3 sashimi saumon

FRESH ROLLS | 21.40€

18 PIÈCES

6 salmon roll cheese, 6 salmon roll flambé mangue, 6 spring roll avocat crevette menthe

NOS PLATEAUX

à partager

LOVER | 35.70€

30 PIÈCES

6 maki saumon
6 maki légumes marinés cacahuètes menthe
6 california saumon avocat
4 sushi saumon, 2 sushi thon, 2 sushi crevette, 2 sushi daurade
2 sashimi saumon
2 salades de chou

YAKI SUSHI | 35.70€

24 PIÈCES

6 california saumon avocat
4 sushi saumon
2 sushi thon, 2 sushi crevette, 4 sashimi saumon
2 yakitori saumon
2 yakitori boeuf fromage
2 yakitori poulet frit

DELUXE | 76.80€

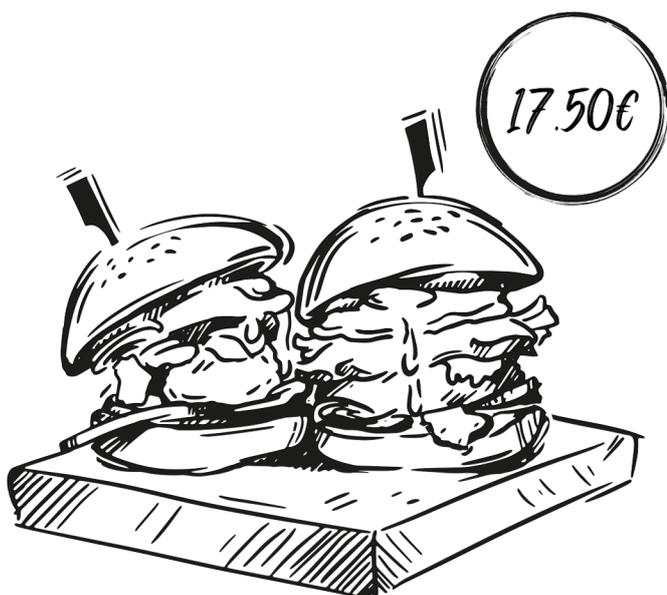
64 PIÈCES

3 sushi saumon, 3 sushi thon, 3 sushi daurade
3 sashimi saumon, 3 sashimi thon, 3 sashimi daurade
10 salmon dragon
6 maki daurade mangue
6 maki légumes marinés cacahuètes menthe
6 california fish tempura
6 spring roll avocat crevette menthe
6 salmon roll cheese
6 california chicken parmesan

BAO-BURGER

Le Bao Burger est un pain brioché asiatique façon beignet, fondant et aéré, à garnir selon vos envies.

Hikari sushi vous propose des versions modernes de ce burger venu d'Asie.



Tous nos bao-burgers sont composés de guacamole au wasabi, laitue, épinards frais, carottes et choux marinés.

Ils sont accompagnés de chips moelleuses et croustillantes de patates douces (maison) aux sel et 7 épices japonaises.

SAUMON TATAKI

fondue de poireaux et chips d'oignons, sauce yakitori

BOEUF HAMBAGU

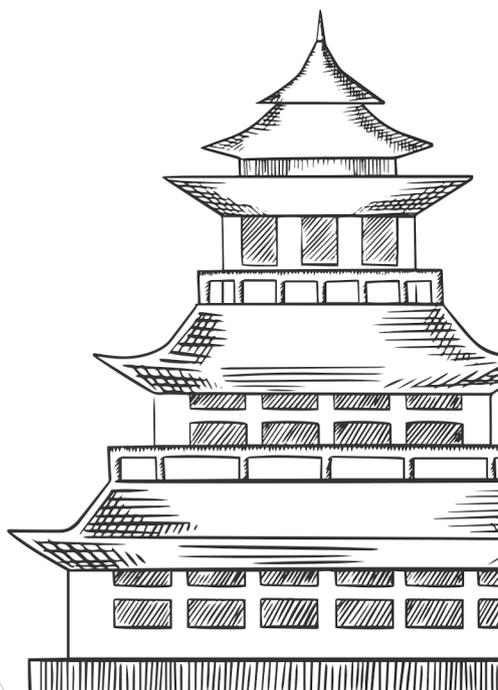
oignons caramélisés, chips d'ail et sauce Kobé

FISH TEMPURA

fondue de poireaux, mayonnaise-yuzu

POULET KATSU

oignons caramélisés, chips d'oignons et sauce Tonkatsu



NOS RAMENS

Soupe japonaise de nouilles (blé) au bouillon de miso, accompagnée d'épinards, maïs frais, carottes, pousses de soja, cébette, œuf mollet mariné et narutomaki.

Choisissez votre recette

Miso Ramen

Bouillon de Miso

Fish tempura et
Ravioli crevette curry vert
18.90€

Tofu frit au kimchi
et légume tempura
16.90€

Yakitori boeuf hambagu
et Ravioli boeuf oignon confit
18.60€

Poulet katsu
18.10€

Poulet caramélisé 17.10€

Complétez votre ramen

Kimchi | 2.00€

Œuf mollet | 2€

Crevette tempura | 2€

Légume tempura | 1€

Gyoza | 2€
crevette ou boeuf



光

Y
A
K
I
T
O
R
I

Sur un lit de riz | Servis par 2.

BOEUF FROMAGE | 6.50€

BOEUF HAMBAGU LAQUÉ | 7.20€

SAUMON | 6.50€

FISH TEMPURA | 6.50€

POULET CARAMÉLISÉ | 6.30€

POULET FRIT | 6.20€

TOFU POÊLÉ | 5.30€

YAKITORI MIX | 17.80€

2 YAKITORI SAUMON, 2 YAKITORI BOEUF FROMAGE, 2 YAKITORI POULET CARAMÉLISÉ



Nos woks sont composés de nouilles sautées accompagnées de leurs légumes, sur lesquelles nous ajoutons l'ingrédient de votre choix.

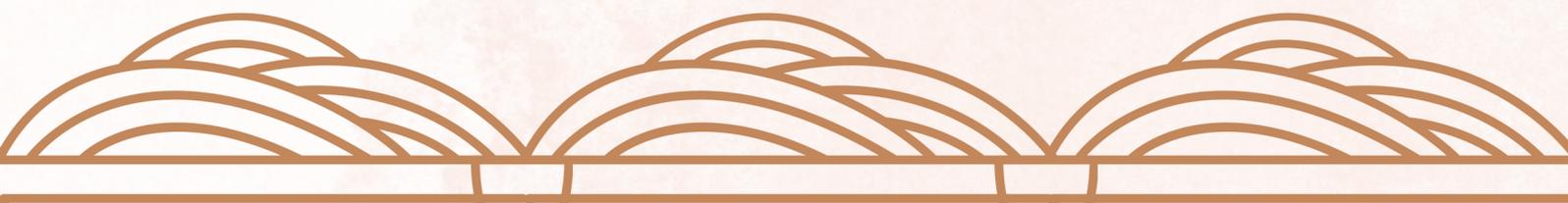
BOEUF LUC LAC | 14.20€

IMPÉRIAL (POULPE ET CREVETTE) | 15.20€

TOFU | 14.20€

POULET CARAMÉLISÉ | 14.20€

W
O
K





Menu Shabu-shabu

CÉLÈBRE FONDUE JAPONAISE



BOUILLON DE POULET

TERRE

Fines lamelles de boeuf
et
Fines tranches de poulet

BOUILLON DE MISO

MER

Boulettes et
tranches de poisson
Crevettes crues

OU

CHAQUE BOUILLON EST SERVI AVEC
UN PANIER DE LÉGUMES

carottes, champignons shiitake, enoki, chou chinois, maïs, poireaux et
cébettes

LES ACCOMPAGNEMENTS

algues marinées, kimchi (chou fermenté pimenté), tofu frit, épinards
sautés et nouilles de riz

SUPPLÉMENTS

Boeuf | 6.00€ Poisson | 6.50€

Poulet | 5.00€ Crevette | 6.00€

Panier de légumes | 5.00€

Accompagnements | 4.00€

30.00€ par personne

à partir de 2 personnes

Disponible du 01/10 au 30/04

BV..
V..





BOISSONS

MANGAJO 25CL | 5.20€

boisson délicieuse à base de thé vert naturel et sans sucre ajouté

Baie de goji
Grenade
Citron vert

RAMUNE 20CL | 5.50€

limonade japonaise

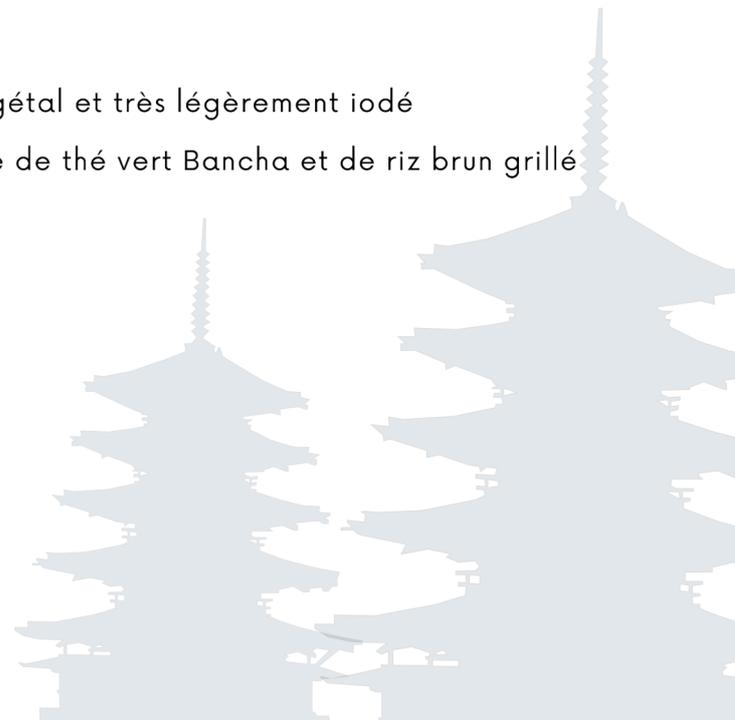
Nature
Litchi

SOFT

Coca Cola Coca Cola Zéro	33cl 2.70€
Ice Tea	33cl 2.70€
Evian	50cl 2.70€ 1L 5.40€
San Pellegrino	50cl 2.70€ 1L 5.40€
Sirop	2.50€

THÉ JAPONAIS | 3.50€

Sencha ou sencha à la menthe goût végétal et très légèrement iodé
Genmaicha mélange de thé vert Bancha et de riz brun grillé



ALCOOLS



BIÈRES JAPONAISES



IKI GINGEMBRE	blonde et bio, saveur de gingembre	6.00€
IKI YUZU	blonde et bio, saveur citronnée	6.00€
ASAHI	blonde, légère, faible en amertume	4.50 €

SAKÉ

BOISSON ALCOOLISÉE JAPONAISE À
BASE DE RIZ

Saké Ginjo 30cl 16.50€

WHISKY JAPONAIS

Nikka blended 4cl 5.00€

À L'APÉRO

Martini 3.50€
Pastis 3.50€



VIN ROUGE/BLANC/ROSÉ

Sélection du moment 75cl 18.50€
Verre de vin 12cl 4.50€

VIN MUSCAT PETITS GRAINS

Sélection du moment 75cl 21.00€
Verre de vin 12cl 5.10€



Hikari Desserts



7.00€

Pétales d'ananas

jus thé vert yuzu et boule de glace passion



7.00€

Mochi glacé

crème glacée onctueuse enrobée d'une fine pâte de riz aromatisée | servis par 2

Sakura

Mangue

Choco coco

Matcha



Signature

Crousti banane nutella

avec boule de glace banane

7.50€

Glace artisanale

2.90€

1 boule

Vanille

Cacahuète

Sésame noir

Passion

Matcha

Lait de coco

Banane

Citron vert et
gingembre confit



Signature

4.00€/ 3 pièces

7.00€/ 6 pièces

Gyoza dessert

Gyoza "fait maison" avec fruits du moment selon envies du chef