

SHIKI*

Les quatre saisons



OUVERTURE

du mercredi au dimanche sur réservation avec 2 services (midi/soir)



SHIKI*

MENU

L'Inspiration du maître sushi Yoshiro

EN TROIS ACTES

*The Inspiration of Master Sushi Chef Yoshiro
In Three Acts*

Saké

4 sushis de poisson blanc

4 sushis saumon et thon

6 makis, 1 soupe miso

Sake, 4 white fish sushi, 4 salmon and tuna sushi, 6 maki rolls, 1 miso soup

49€

LA CARTE

Cabillaud Français / <i>French Cod</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Dorade Royale / <i>Royal Sea Bream</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Saumon Label Rouge / <i>Label Rouge Salmon</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Saumon Label Rouge flambé / <i>Flambéed Label Rouge Salmon</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Thon rouge / <i>Bluefin Tuna</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Thon rouge flambé / <i>Flambéed Bluefin Tuna</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Langoustine / <i>Langoustine</i>	<i>4.5€/pièce</i>
Maquereau / <i>Mackerel</i>	<i>4.5€/pièce</i>
Crevette Kuruma / <i>Kuruma Prawn</i>	<i>4.5€/pièce</i>
Bar de ligne / <i>Wild Sea Bass</i>	<i>4.5€/pièce</i>
Tamago (Omelette aux œufs BIO) / <i>Tamago (Organic Egg Omelette)</i>	<i>4.0€/pièce</i>
Maki Saumon Label Rouge / <i>Label Rouge Salmon Maki</i>	<i>12.5€/6pièces</i>
Maki thon rouge / <i>Bluefin Tuna Maki</i>	<i>12.5€/6pièces</i>
Soupe Miso / <i>Miso Soup</i>	<i>8.0€</i>
Dessert glacé yuzu / <i>Yuzu Ice Cream Dessert</i>	<i>10.0€</i>

LES DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER OLIVIER BAGNOL

[De la carte Brasserie Constance]

*Desserts by our Pastry Chef Olivier Bagnol
(from the Brasserie Constance menu)*