YUMI

Donburi

Bol de riz blanc vinaigré, crudités, pousses de soja, edamame, oignons pickles, cébette et sésame

Don Saumon 14.5
Saumon cru

Don Karaage 14.5
Poulet mariné caramélisé et cacahuètes

Don Veggie 14.5
Tofu frit teriyaki

Curry japonais

Bol de riz blanc nature, curry japonais relevé, légumes, cébette et/ou sésame

Curry Veggie 14.5
Tofu frit

Curry Katsu 14.5
Poulet croustillant panure panko

Curry Karaage 14.5
Poulet mariné caramélisé

Curry Ebi fry 14.5
Crevettes panées

Œuf Ajitsuke supp. 1.5
Œuf mollet mariné

Petite faim

Onigiri du moment 3.8

Soupe miso 4.5

Karaage 6
Poulet mariné caramélisé, cébette, sésame et mayonnaise spicy

Tofu frit teriyaki 5
Cébette et sésame

Ebi fry 7
Crevettes panées avec sauce tartare

Sando

Sandwich au pain de mie japonais «Shokupan»

Sando Thon 9.5
Thon, pommes de terre, mimolette et mayonnaise

Sando Tamago 8.5
Œufs et mayonnaise

Sando Katsu 10.5
Poulet croustillant panure panko, crudités et sauce tartare

Desserts

Cheesecake japonais 6.5

Fat cookie à partir de 3.5

Cakes et gâteaux maison à partir de 4

Mochis glacés 2.5
Sakura, sésame, litchi, caramel, pistache, myrtille, yuzu, vanille, chocolat, coco, fraise, mangue, matcha

Menu kid

Jusqu'à 12 ans 9
Poulet croustillant, riz blanc
Compote ou mochi glacé

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix TTC service compris. Moyens de paiement acceptés : espèces, CB, amex, carte ticket restaurant

Softs

Eau plate 50cl	2.5
Eau pétillante 50cl	3
Coca / coca zéro 33cl	2.5
Hysope ginger beer 20cl	4
Red Bull 25cl	3.5
Citronnade maison 25cl	4
Thé glacé maison 25cl	4
Jus de pomme local 20cl	3.5
Limonade Ramune 20cl	3.5

Nature, orange, fraise, pastèque, litchi, yuzu, melon

Bière

Kirin (avec / sans alcool) 33cl	5

Bubble Tea 40cl

Au lait avec perles de tapioca

Brown sugar Thé noir et sirop de sucre brun	6.5
Matcha Thé matcha et sirop de sucre de canne	6.5
Taro Thé noir, Taro et sirop de sucre de canne	6.5

Les fruités, au thé vert jasmin

Mangue perles passion	6.5
Sakura perles litchi	6.5
Pêche perles fraise	6.5

YUMI

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix TTC service compris. Moyens de paiement acceptés : espèces, CB, amex, carte ticket restaurant

Coffee shop

Les classiques

Expresso / allongé	2.5
Double expresso	4
Noisette	2.8
Cappuccino	4.5
Chocolat	5
Thé japonais	4

Genmaicha : thé vert au riz grillé
Houjicha : thé vert torréfié
Sencha : thé vert nature
Mugicha : infusion d'orge torréfié

Thé et infusions Noir Assam, vert jasmin, infusion rooibos	4

Les latte

	Hot 25cl	Iced 35cl
Café latte	4.5	5.5
Chaï latte	5	6
Matcha latte	5.5	6.5
Matcha mangue		7
Matcha fraise		7

Suppléments

Lait végétal Avoine, amande ou coco	0.5
Chantilly	0.5
Sirop Vanille, caramel, noisette, sucre roux, agave	0.3

Cafés latte gourmands 30cl

	Hot	Iced
Pistache Crème et éclats de pistache, cold foam	6.5	7
Caramel Coulis caramel et chantilly	6.5	7
Spéculoos Coulis et brisures de spéculoos, chantilly	6.5	7
Pumpkin spice Purée pumpkin spice, chantilly et cannelle	6.5	7
Banana bread Purée de banane, cold foam et cannelle	6.5	7