

SUSHIS (PAIRE)

Saumon	4,5€
Thon	6€
Foie gras poêlé	7€
Maigre	5,5€
Crevette	5,5€
Seiche	5,5€
Anguille	5,5€
Oursin	9,8€
Magret de canard fumé	5€
Oeufs de tobikko	5,5€
Boeuf mi-cuit	5€

MAKIS (6 PIÈCES)

Saumon	6€
Saumon fromage	6,5€
Thon	6,5€
Thon épicé	6,8€
Concombre	4€
Avocat	5€
Radis mariné	5€
Anguille avocat	8,5€
Gambas Tempura Roll	9,5€
California surimi	5€
California saumon	6,5€
California saumon cuit	6,5€
California thon	7€
California thon cuit	7€

SASHIMIS (8 PIÈCES)

Saumon	6,5€
Thon	8,5€
Seiche	6,5€
Anguille	6,5€
Maigre	6,5€

SPÉCIALITÉS

Futomaki végétarien : avocat, concombre,
radis mariné et poivrons 8,5€

California by Le KOÏ : surimi, oeufs de
tobikko x 12 13,5€

Temakis
1 thon et 1 saumon 9€
2 thon 9,5€
2 saumon 8€

Poulet ou Gambas tempura 9,5€

Fresh Rolls 11,5€

ENTRÉES

Ravioles poulet et légumes	8€
Soupe miso : algues, tofu, poireaux	5,5€
Assiette de 4 nems au porc	7,5€
Salade wakamé	7,5€
Salade de chou	4,5€
Wok de légumes	9,5€
Tom Yam Kung ou Kai : soupe de crevettes ou de poulet (épicée ou non épicée)	9€
Soupe thaï : nouilles et crevettes	8,5€
Salade de papaye épicée	8€
Salade de boeuf épicée	9,5€

PLATS

Assiette KOÏ : nems, ravioles de poulet et légumes, salade wakamé, soupe miso, gambas tempura roll	19,9€
Tataki de thon sur son nid de mesclun	15€
Saumon grillé sauce teriyaki	15€
Steak de thon au foie gras poêlé	27€
Tartare de thon aux fines herbes	17€
Tartare de saumon aux fines herbes	15€
Salade bo-bun : boeuf, vermicelles, nems	14€
Lap Soy : tartare de boeuf aux saveurs thaï	15€
Poulet au curry vert et au lait de coco	14€
Boeuf sauté au basilic thaï	15€
Pad pet : boeuf au curry rouge et lait de coco	15€
Pad thaï kung aux crevettes	15€
Le tigre qui pleure : boeuf mariné aux épices	18€
Soupe Pho	20€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz thaï parfumé	2€
Riz japonais vinaigré	2€
Riz sauté	4,5€
Riz gluant	4€
Légumes sautés	6€
Nouilles sautées	4,5€

MENUS

Menu Dégustation : pour 1 personne 25€

pour 2 personnes 48€

Assortiment de sushis, sashimis et californias, accompagné d'une soupe miso et d'une salade wakamé.

Menu Sashimi : 23,9€

Assortiment de fines tranches de poissons, accompagné d'une soupe miso, d'une salade wakamé et d'un bol de riz vinaigré.

Menu Sushi : 23,9€

Assortiment de sushis, accompagné d'une soupe miso et d'une salade wakamé.

California Set : 17€

6 californias surimi, 6 californias saumon, 6 californias thon.

Assiette sushi-maki 13,5€

Assortiment de sushis et makis, 8 californias saumon et 4 sushis.

Bowl Chirashi mixte ou simple 17,9€

Mixte : Saumon/maigre/thon

Simple : Saumon ou Anguille

Makis 24 pièces 19,9€

Assortiment de 6 makis californias, 6 makis saumon, 6 makis thon et 6 makis concombre.

Menu Enfant : 10€

Assortiment de nems et beignets de crevettes.

Le tout servi avec un bol de riz et un jus de fruit.

DESSERTS - 7,5€

Dame Blanche
Panna cotta à la fraise
Moelleux au chocolat
Fraise melba
Gratin de fraises au sabayon
Duo de perles soja et cacahuète
Profiteroles au chocolat
Colonel (vodka, sorbet citron vert)
Mystère flambé au saké
Caramel liégeois
Café gourmand asiatique (nougats, perle de soja)

SOFTS

San pellegrino 50cl	3,5€
San pellegrino 1L	5,5€
Vittel 50cl	3,5€
Vittel 1L	5,5€
Perrier/Ice tea/Coca Cola	3,5€
Jus de fruits 25cl	3,5€
Café	2,5€
Thé	3,5€

BIÈRES

Kirin, bière japonaise 33cl	5€
Asahi, bière japonaise 33cl	5€
Singha, bière thaïlandaise 33cl	5€
Chang, bière thaïlandaise 33cl	5€
Tsingtao, bière chinoise 33cl	5€
Desperados 33cl	5€
Heineken 33cl	5€
Heineken pression 25cl	4€

APÉRITIFS

Vodka redbull	9,5€	Kir 10 cl	5€
Mojito	8,5€	Kir royal 10 cl	10€
Mojito bull	10€	Vin au verre 12cl	5€
Ricard 2 cl	3€	Saké chaud	7€
Suze, Porto, Pineau 4 cl	4€	Get 27/31 6cl	7,5€
Campari, Martini 4 cl	4€	Menthe pastille 4cl	6,5€

VINS BLANCS

Californie « Chardonnay » Sierra Valley 75cl	20€
Californie Gallo Moscato Moelleux 75cl	20€
Reuilly Domaine Les Millets AOP 75cl	28€
Petit Chablis William Fèvre AOC 75cl	30€

VINS ROSÉS

Californie « Grenache Rosé » Sierra Valley 75cl	20€
Côtes de Provence AOP 75cl	26€
Gris Blanc Gérard Bertrand IGP 75cl	26€
Minuty M AOP 75cl	36€
Magnum Minuty M	72€

VINS ROUGES

Australie « Shiraz Cabernet » Artisan's Blend 75cl	22€
Argentine Malbec Antisto 75cl	28€
Argentine Malbec Altos Del Plata 75cl	36€
Chili « Cabernet Sauvignon » Château Los Boldos 75cl	28€
Californie « Zinfandel » Turning Leaf 75cl	23€
Afrique du Sud « Cabernet S. » Neil Ellis 75cl	42€
Chili Escudo Rojo 75cl	39€
Saumur Champigny Domaine Saint Vincent AOC 75cl	24€
Saumur Champigny Domaine Saint Vincent AOC 37,5cl	14€
Château Haut Lignac Blaye Côtes de Bordeaux AOP 75cl	24€
Château Haut Lignac Blaye Côtes de Bordeaux AOP 37,5cl	14€
Graves Marquis de Sainville AOC 75cl	30€
Brouilly Château de Pierreux AOP 75cl	35€
Aloxe Corton Domaine Louis Latour AOP 75cl	80€

Prix nets TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.