

TAPAS JAPONAIS おつまみ

SUSANOO ASSORTIMENT ● スサノオ詰め合わせ **18€**

Combo: 2 gyozas, 2 takoyakis, 2 ebi tempura, 2 karaage, edamame et salade de calamars.

EDAMAME ● 枝豆 Fèves de soja **4,5€**SALADE D'ALGUE ● 海藻サラダ **5,0€**SALADE CALAMARS ● イカのサラダ **6,5€**GYOZA ● 餃子 (5 pcs) Raviolis **7,5€**

● POULET 鶏

● LÉGUMES ビーガン

KARAAGE ● からあげ (6 pcs) Poulet frit **8,5€**TAKOYAKI ● たこ焼き Octopus/Pulpo **8,5€**

(4 pcs) Boulettes de poulpe, choux, katsuobushi, sauce okonomiyaki

KUSHIYAKI ● 串焼き (2 pcs) Brochettes

● YAKITORI 焼き鳥 **6,0€**● BŒUF FROMAGE 牛肉の串焼き **6,5€**● CHAMPIGNON キノコの串 **5,0€**

TEMPURA ● 天ぷら Beignets japonais croustillants

● CREVETTES エビの (3 pcs) **6,9€**● LÉGUMES 野菜 (5 pcs) **5,9€**YAKI UDON UDON STIR-FRY / UDON SALTEADO **15,5€**

Grosses nouilles de blé sautées

● UDON NIKU うどん肉 Bœuf et légumes

● UDON EBI うどん海老 Crevettes et légumes

● UDON YASAI うどん野菜 Légumes

YAKISOBA RAMEN STIR-FRY / RAMEN SALTEADO **15,5€**

Nouilles de blé fines sautées

● SOBA NIKU そば肉 Bœuf et légumes

● SOBA EBI そば海老 Crevettes et légumes

● SOBA YASAI そば野菜 Légumes

DONBURI どんぶり RICE/ARROZ **15,5€**

● TORI KATSUDON トリカツ丼

Poulet pané, sauce tonkatsu, riz

● KATSUDON カツ丼

Porc pané, sauce tonkatsu, riz

● GYUDON 牛丼

Bœuf et légumes sautés à la sauce Susanoo, riz

● GYU KARE 牛カレー

Curry au bœuf, carottes et pommes de terre, riz

● EBIDON 海老丼

Crevettes et légumes sautés à la sauce Susanoo, riz

● UNADON 鰻丼 EEL/ANGUILA **+3€**

Anguille, sauce sucrée-salée, légumes sautés, riz

RAMEN ラーメン NOODLE SOUP/SOPA DE FIDEOS **15,5€**

● Nouilles ramen

● Changement de viande possible:

● Chashu

● Tori Chashu

● Torikatsu

● Bœuf **+1€**

● Retrait d'ingrédients sur demande

● Bouillon de poulet

TORI PAITAN

Bouillon paitan de poulet fermier, Nouilles fraîches, 3 tranches de poulet façon chashu, Nitamago, Naruto, Menma, Pak choï, Algue nori, Cébette, Moyashi

SUSANOO (Contient des arachides)

Bouillon paitan de poulet fermier à base de pâte de sésame et de pâte de cacahuète, Nouilles fraîches, 3 chashu de poulet, Nitamago, Naruto, Menma, Pak choï, Algue nori, Cébette, Moyashi

● MISO EBI (Udon sur demande)

Bouillon de poulet fermier, Miso, Nouilles fraîches, Tempura de crevettes, Naruto, Menma, Pak choï, Algue nori, Cébette, Moyashi

● Bouillon de porc

● WONTON MEN

Bouillon de porc et de poulet fermier, Nouilles fraîches, Chashu, 2 wontons aux crevettes, Nitamago, Naruto, Menma, Algue nori, Cébette, Moyashi

SPICY

Bouillon de porc et de poulet fermier, Sauce épicée maison, Nouilles fraîches, Porc haché épicé, Naruto, Menma, Pak choï, Algue nori, Cébette, Moyashi

● YASAI SOUP (Version vegan sur demande)

Bouillon de légumes au shiitaké et kombu, Nouilles fraîches, 2 morceaux de tofu mijoté, Roquette, Nitamago, Menma, Algue nori, Cébette, Moyashi

TOPPING トッピング

● MENMA Pousses de bambou assaisonnées **2,0€**● MOYASHI Pousses de soja **2,0€**● TOFU MIJOTÉ 2 morceaux de tofu braisé **2,5€**● CHASHU 2 tranches de poitrine de porc braisée **2,5€**● TORI CHASHU 2 tranches de chashu de poulet **2,5€**● TORIKATSU Poulet pané frit **2,5€**● NITAMAGO Œuf mollet mariné au soja **2,5€**● HAKUMAI DONBURI Bol de riz blanc **3,0€**● KAEDAMA Portion de nouilles fraîches **3,5€**● GYU 5 tranches de bœuf **3,5€**● EBI TEMPURA 2 beignets de crevettes **3,5€**

Notre poulet et notre bœuf sont halal



“L’EAU S’IMPRÈGNE DE TOUTES LES
COULEURS, DE TOUTES LES
SAVEURS, DE TOUTES LES ODEURS.”
- GASTON BACHELARD



BOISSONS DE SUSANOO

COCKTAIL SAKÉ JAPONAIS

7,9€

Saké, vin blanc, jus de citron et sirop

- **Soleil levant** 日の出 : Saveur fraise
- **Mont Fuji** 富士山 : Saveur pêche

COCKTAIL MAISON

4,5€

- **Avec alcool**: Saké, vin blanc, jus de litchi, sirop
- **Sans alcool**: Jus de litchi, jus d'orange, sirop

THÉ GLACÉ À LA PASSION ET AU CITRON

6,5€

Thé noir, gelée de thé à la passion, gelée de thé au citron, jus de citron, sirop

THÉS JAPONAIS

3,5 €

- **Geisha** Thé vert doux et la fleur de cerise
- **Jasmin** Thé vert délicat parfumé aux fleurs de jasmin
- **Sencha** Thé vert japonais aux notes fraîches et végétales.
- **Genmaicha** Thé vert et riz brun grillé aux notes de noisette.

SPIRITUEUX JAPONAIS

SAKÉ JAPONAIS 4CL

- **Umeshu 10°** 梅酒 Liqueur de prune japonaise, douce et fruitée 3,5€
- **Sho Chiku Bai 15°** 松竹梅 純米: Saké doux, rafraîchissant, notes de terre et de céréales 3,5€
- **Shuryu 15,5°** 主流: Saké floral, fruité et corsé 4,5€
- **Namazume 15,5°** 生詰酒: Saké élégant aux notes de fenouil, frais et raffiné 5,5€

CARAFE DE SAKÉ JAPONAIS 18CL

9,5€

- **Sho Chiku Bai**
- **Umeshu**

BOUTEILLE DE SAKÉ 75 CL

25€

- **Sho Chiku Bai**
- **Umeshu**

PREMIUM WHISKY JAPONAIS 4CL

9,5€

- **Nikka Barrel 51°**: Puissant, riche et boisé
- **Togouchi Premium 40°**: Doux, léger et fruité

BIÈRES

- **Bières blondes japonaises en bouteille 33cl** 4,5€
 - **Asahi**: Sèche, vive et ultra-rafraîchissante
 - **Kirin**: Douce, maltée et légèrement amère
 - **Sapporo**: Équilibrée, ronde et désaltérante
- **Pression blonde**: 25cl / 50cl 3,9€ / 6,9€
- **Coedo bière artisanale 33cl** 6,5€
 - **Shiro** 白 5,5°: Blanche douce
 - **Benika** 紅赤 7°: Ambrée forte

SOFTS & EAUX

- **Mangajo** (Yuzu / Baies de Goji / Grenade / Citron): 4,5€
Thé glacé naturel et détox
- **Limonade Japonaise Ramune** (Classique / Melon / Yuzu / Litchi / Fraise / Pastèque) 4,5€
- **Coca** (Classic / Zéro / Cherry), Ice Tea 3,5€

JUS DE FRUIT (Orange / Ananas / Litchi)

3,5€

EVIAN / SAN PELLEGRINO: 50CL / 1L

4€ / 6€

CAFÉ

- **Simple** 2€
- **Double** 3,4€
- **Déca** 2,5€
- **Allongé** 2,5€

DESSERT

MOCHI GLACÉ DAIFUKU (2 PCS)

6€

Crème glacée enveloppée d'une pâte de riz fondante

- **Parfum au choix**: Thé vert, Pistache, Chocolate, Coco-Chocolate, Mangue, Litchi, Cerise, Vanille.

SHIRO DAIFUKU

6€

Mochi blanc traditionnel fourré à la pâte de haricots rouges

- **Nature**: Version classique
- **Sésame**: Parsemé de graines de sésame noir

MINI CHEESECAKE YUZU

4,5€

DORAYAKI

6€

Pancake japonais fourré aux haricots rouges

TIRAMISU (Matcha / Yuzu / Mangue)

6€