

# ENTRÉES

## ❖ ASSORTIMENT SAKURA (À partager) 22

Les meilleurs amuses-bouches faits maison :  
Nems au poulet et Nems aux légumes, Rouleaux de printemps aux crevettes,  
Samoussas au fromage de chèvre



## CEVICHE FACON NIKKEI 18

Poisson au retour de pêche coupé en dés, avocat,  
Sauce Nikkei à base de ponzu fait maison, piment et sauce soja



## CAUSA\* CREVETTES 15

Base de Causa garnie de crevettes grillées, mayonnaise sriracha,  
Avocats torrifiés, crevette panée façon panko



## SALADE PAPAYE ET SON TATAKI DE BOEUF 15

### VEGAN VERSION 12

Mélange de papaye verte, carottes, tomates, une sauce au tamarin aigre-douce,  
Servi avec son tataki de bœuf. Une explosion de saveurs



## SALADE SAMOUSSA CHÈVRE 12

Salade fraîche et Samoussas faits maison au chèvre miel

\*Écrasé de pommes de terre à base de piment jaune



# PLATS

## ❖ SAKURA MAKI ROLL 21

Makis garnis de saumon, avocat, navet mariné avec une garniture Nikkei du jour



## ❖ SAKURA KING BURGER 23

Pain brioché noir avec notre steak de thon spécial fait maison  
OU le poulet frit au panko, avocat, sauce au wasabi cornichons maison,  
Accompagné d'une salade de pousses, chou rouge et mayonnaise sriracha

## FILET DE BOEUF "LOMO SALTADO" 26

Lanières de filet de boeuf sautés au wok, oignons rouges, tomates,  
Sauce épicée et ses carrés de pommes de terre, riz blanc



## SAKURA KING BOWL 25

Un bowl gourmand fait maison avec du poulet et vermicelles de riz,  
laitue, concombre, carotte, soja, choix rouge,  
menthe, coriandre, ses échalotes frits et noix de cajou



## JARRET D'AGNEAU AU CURRY VERT THAI 26

Lentement cuit avec du curry vert thaï, citronnelle et autres épices,  
Servi avec des nouilles de riz, échalotes croustillantes



## RIZ ONCTUEUX AUX FRUITS DE MER 28

Riz cuit à la bisque de crustacés servi avec des crevettes grillées, calamars et poulpes  
Sauce au piment fumé jaune, coriandre frais, sauce chalaquita fraîche



## SAUMON HO MOK 26

Filet de saumon à la vapeur, curry rouge, lait de coco  
Servi dans des feuilles de bananier et du riz blanc



# DESSERTS



## ❖ CRÈME BRULÉE SIGNATURE 9

Une version unique de ce dessert classique  
avec la saveur délicate du thé matcha japonais

## ❖ SAKURA PANNA COTTA 8

Une délicieuse Panna Cotta faite maison à la citronnelle et au gingembre,  
Lait de coco onctueux et de son coulis du jour

## ❖ TRILOGIE DE MOCHIS MAISON 10

Un dessert glacé irrésistible composé de Chocolat Noir,  
Fruits frais, de cacahuètes et Nutella



## SORBET DU JOUR 7

2 boules de sorbet artisanal

## CAFÉ OU THÉ GOURMAND 13

Farandole de desserts :

Crème brûlée Matcha, Panna Cotta Citronnelle, Sorbet artisanal et Salade de fruits



Toutes nos viandes sont d'origines France ou importées d'Europe.  
Nos poissons sont frais, pêchés localement et cuisinés au retour de la pêche.  
Nos fruits et légumes sont frais. Nos sauces et nos desserts sont faits maisons.

Noix Fruits de mer Sans Gluten Piment