



A EMPORTER

Tous nos produits sont fabriqués avec les mesures sanitaires et le soin nécessaires à votre sécurité.

Les poissons sont sélectionnés directement par le chef chez notre partenaire La Maison JEGO TRADITION au port de pêche de Lorient.

Menus:

Le menu maki SHINGEKI: 22 euros

6 pièces saumon avocat
6 pièces spicy saumon
6 pièces saumon fromage frais avocat



California Rolls in/out

Le menu NÔ: 26 euros

6 sashimi
8 california rolls saumon et thon
4 nigiri sushi



Nigiri Sushi

Le menu MANZAI: 28 euros

24 pièces, un assortiment des poissons du jour + un un bol de riz



Sashimi

Les Chirashi, sur bol de riz

Tartare sur salade de choux

-saumon avocats 12 pièces sashimi 21euros

-thon rouge avocats 12 pieces sashimi 24euros

-poisson blanc tobikko coriandre 23euros



MENU DUO

65 euros

2 soupes

2 salades de choux

Assortiment de 12 sashimi

8 nigiri-sushi

1 special roll double saumon

1 special roll soft crunch

1 california spicy saumon

KABUKI – ARTISAN SUSHI

Nos poissons sont sélectionnés par le chef directement au pêcheur ou chez notre partenaire La Maison Jégo à Etel. Ils sont sauvages, issus d'une petite pêche bretonne de saison et responsable, préparés devant vous. Ainsi nous vous proposons la meilleure qualité chaque jour.



NIGIRI SUSHI

2 pièces

SASHIMI

4 pièces

Saumon (Label Rouge ou Bömlo)	6 euros	7 euros
Thon rouge extra	7 euros	7,50 euros
Ventrèche de thon rouge	7,50 euros	8,50 euros
Lieu jaune de ligne	6,50 euros	7,50 euros
Dorade de ligne	7 euros	7,50 euros
Chinchard jaune	6 euros	6,90 euros
Le rouget Jégo	7,50 euros	8,50 euros
Mulet noir	6 euros	6,90 euros
Maquereaux	6 euros	6,90 euros
Turbo/Barbue	7 euros	7,90 euros
Poulpe cuit	6 euros	6,90 euros
œufs de saumon sauvage	7 euros/1 pièce	
Tataki saumon	6,50 euros	7,50 euros
Tataki thon	7,50 euros	8 euros



HOSO MAKI 6 pieces

Concombre	5 euros
Avocat	5 euros
Saumon	6 euros
Thon	7 euros
Crabe	6 euros



CALIFORNIA ROLL 6 pieces

Saumon avocat	6,50 euros
Thon avocat	6,90 euros
Spicy saumon	6,90 euros
Spicy thon	7,50 euros
Saumon œuf fromage	7,50 euros

SPECIAL ROLLS 6/8 Pièces:



-Soft Crunch 7,90 euros

Flocons Tempura, saumon, sauce piquante

-Sweet Crunch 8,50 euros

Flocons Tempura, thon, sauce sucrée

-Avocat Crunch 7,50 euros

Flocons Tempura , avocat, sauce piquante

-Saumon roll 15 euros

saumon, concombre, sauce piquante, salade, tobikko*, entourés d'avocat

-Crazy Maki saumon 15,50 euros

avocat, concombre, fromage frais , entourés de saumon et de coriandre

-Crazy Maki Thon 16,50 euros

Avocat, concombre fromage frais , entourés de thon et de coriandre

-Double Saumon ou Double Thon 13,50 euros

Maki chaud au crabe et saumon ou thon cuit à la tempura

-Arc-en-ciel in/out 16,50 euros

Crevettes tempura, sauce au curry, poivron, tobikko*, entourés de thon, saumon et avocat

-Œil de Tigre 13,50 euros

avocat, concombre, crevettes, tempura, tobikko, sauce piquante

-Tobiko Roll 13,50 euros

crevettes tempura, concombre, menthe, entourés tobikko*

-Tokyo Roll 15,50 euros

crevettes tempura entourés de thon sauce aux poivres

* tobikko : œufs de poissons volants

Les entrées:

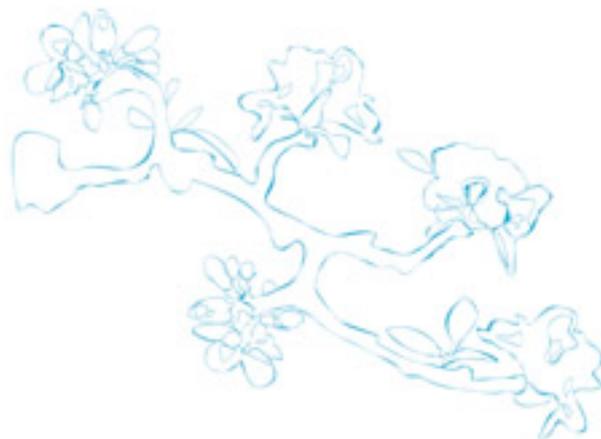
Salade de choux	3,50 euros
Soupe Miso	3,50 euros
Salade Wakame	5,50 euros
Salade octopus	6,10 euros

Les boissons:

Bière Asahi ou Kirin 33cl	4 euros
Limonade japonaise 20cl	3,50 euros

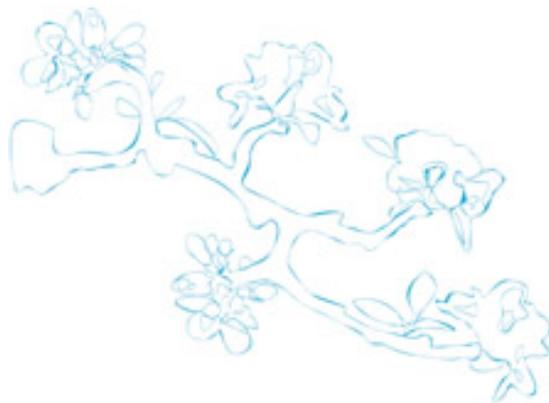
Les desserts:

Mochis glacés (3 pièces)	6,10 euros
--------------------------	------------



Pour une meilleure organisation et pour vous satisfaire au mieux sur vos heures de retrait nous vous proposons de passer vos commandes la veille.

L'équipe du Kabuki.



LE MIDI.....et uniquement le midi

ENTRÉE + PLAT
19 euros

PLAT + DESSERT
20 euros

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
23 euros

AU CHOIX selon la saison et les arrivages....

SUSHI MAKI
5 nigiri-sushi, 6 california saumon avocat

LES CALIFORNIA ROLLS
6 california saumon avocat, 6 spicy saumon , 6 maki saumon œuf fromage

LE TOUT SAUMON
3 sashimi saumon, 3 nigiri-sushi saumon, 6 hosotate maki saumon

MORIAWASE
12 sashimi du jour

CHIRACHI SAUMON AVOCAT. +3€ Supplement au THON
X10 pieces sashimi sur un bol de riz.

OU en tartare sur grosse salade de choux

KABUKI – ARTISAN SUSHI

Nos poissons sont sélectionnés par le chef directement au pêcheur ou chez notre partenaire La Maison Jégo à Etel. Ils sont sauvages, issus d'une petite pêche bretonne de saison et responsable, préparés devant vous. Ainsi nous vous proposons la meilleure qualité chaque jour.

