

FORMULE À VOLONTÉ

Uniquement sur place, boisson et dessert non comprise

DU LUNDI AU VENDREDI

MIDI:

ADULTE 15€⁸⁰

ENFANT (-10 ans) 9€⁸⁰

Tous LES SOIRS,

WEEK-END & JOURS FÉRIÉS:

ADULTE 20€⁸⁰

ENFANT (-10 ans) 12€⁸⁰

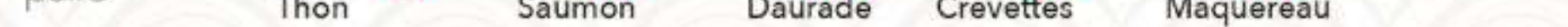
www.sushimoulins.fr

HORS D'OEUVRE



SUSHI

paire



MAKI 6 pièces



MAKI NEIGE 6 pièces



BROCHETTES 2 pièces



PLATS CHAUDS



ACCOMPAGNEMENTS

UNIQUEMENT LE SOIR, LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS

MAKI 6 pièces



SUSHI 2 pièces



SASHIMI 10 pièces 5€50



APÉRITIFS

Cocktail maison avec alcool	12cl	5,00€
Cocktail maison sans alcool	12cl	4,00€
Martini blanc/ rouge	6cl	4,20€
Ricard /Pastis	4cl	4,20€
Tomate/Perroquet		4,80€
Porto/Americano	6cl	4,20€
Whisky/Vodka	4cl	4,80€
Kir -vin blanc (cassis,mûre,pêche au choix)		5,00€
Vodka Orange/Coca		6,00€

SAKÉ JAPONAIS EN FLACON

Sake Chaud 14,8%	15cl	5,50€	25cl	8,50€
------------------	------	-------	------	-------

BIÈRES

Asahi/ Kirin	33cl	4,50€	50cl	5,80€
Tsing Tao			33cl	4,50€
Heineken	25cl	3,50€	33cl	4,50€

BOISSONS FRAÎCHES (SANS ALCOOL)

Vittel/S,Pellegrino	50cl	4,00€
Vittel/S,Pellegrino	1L	5,50€
Perrier/Orangina/fanta,oasis,schweppes	33cl	3,00€
Coca-cola/Zéro (canette) /Iced-tea lipton	33cl	3,00€
Jus de fruits (orange,ananas,Litchis)	20cl	3,80€
Sirop à L'eau (grenadine,fraise,citron,menthe,cerise,pêche)		2,00€
Limonade Japonnais (nature, litchi)		4,50€
Diabolo (grenadine,fraise,citron,menthe,cerise,pêche) 20cl		3,00€

BOISSONS CHAUD

Thé Vert/ Jasmin Japonais	3,50€
Thé au Citron/ Thé à la Menthe	3,50€
Décaféine, Café Allongé	2,50€
Café Espresso	2,00€
Café Crème	4,00€
Café au lait	2,50€

Les règles pour profiter de la formule à volonté

- Afin de profiter de cette formule, chaque personne à votre table doit également la choisir
 - Cette formule se consomme exclusivement sur place.
 - Vous avez la possibilité de commander **3 tournées** et ainsi manger à votre faim. Commandez tout ce qu'il vous plaît lors de chaque tournée, mais ATTENTION, n'ayez pas les yeux plus gros que le ventre! Tout gaspillage vous sera facturé **3 €** par portion
 - Si vous souhaitez emporter le reste de votre repas chez vous, les prix à la carte seront appliqués car nous considérons cela comme de la vente à emporter alors qu'il est clairement stipulé que c'est une formule à consommer uniquement sur place. Si ces règles appliquées à notre formule à volonté vous semblent contraignantes, nous vous conseillons de commander à la carte.
- Nous sommes contraints d'établir ces différentes règles afin de limiter le gaspillage alimentaire et les abus non justifiés.
Merci de votre compréhension

BOISSON ET VINS

VINS ROUGES A.O.P.	75cl	37.5cl
Côtes du Rhône - <i>Les Mageran</i>	15,50€	11,50€
Bordeaux Supérieur - <i>Château Recougn</i>	17,50€	13,50€
Brouilly - <i>Chapelle de Veneng</i>	23,50€	14,50€
Saumur Champigny - <i>Valengent</i>	18,00€	13,00€
Pinot Noir - <i>Joseph Hanskeller</i>	17,50€	14,50€

VINS ROSÉS A.O.P.	75cl	37.5cl
Côtes de Provence - <i>Valadas</i>	15,80€	11,50€
Tavel - <i>La Forcadière Domaine Maby</i>	24,50€	17,50€

VINS BLANCS A.O.P.	75cl	37.5cl
Muscadet Sèvre et Maine - <i>les Donelieres</i>	15,50€	11,50€
Riesling - <i>Joseph Hanskelle</i>	19,80€	13,50€

VIN EN PICHET	Verre	25cl	50cl
Blanc/ Rosé/Rouge	3,50€	4,50€	6,50€

DIGESTIF

Cointreau / Get 27	4cl	4,20€
Mei Kei Lu	2cl	2,50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération