

ENTRÉES



Edamame fleur de sel/ épiché/ truffe fèves de soja cuites à la vapeur, fleur de sel.	51618€
Carpaccio de Sériole poivron mariné au dashi, cébette, shiso, sauce yuzu ponzu.	24€
Carpaccio de Thon sauce truffe ponzu, cébette, sésame, tranches de truffe.	26€
5 Gyozas Végétariens raviolis de légumes, cébette, graines de sésame, sauce piment sucré.	19€
5 Gyozas au Poulet raviolis au poulet, cébette, graines de sésame, sauce ponzu.	23€
5 Gyozas aux Crevettes raviolis aux crevettes, ciboulette, graines de sésame, sauce ponzu.	24€
Bao «Pork Belly» (2pcs) pain cuit à la vapeur, poitrine de porc c.b.t, mayo au soja, radis, chou mariné.	24€
Bao «Crispy Salmon» (2pcs) pain cuit à la vapeur, saumon cuit en croûte de panko, guacamole, mayo au soja, lime, radis.	24€
Fish Bites (4pcs) mix de tartare, chips de riz, shiso, caviar de yuzu.	21€
Tartare de Saumon ou Thon avec riz croustillant et sauce ponzu.	32/ 28€
Sushi Pizza base pizza, crème d’avocat, tranches de poisson, mayo au wasabi, oignons croustillants.	38€

SALADE/ CHIRASHI



Salade de Saumon Tataki saumon flambé, mesclun, avocat, concombre, oignon aigre-doux, sauce poké.	24€
Salade de Crevettes crevettes cuites, salade d’épinards, avocat, tomates confites, radis, graines de sésame, sauce sésame.	26€
Salade de Thon Tataki thon flambé, mesclun, chou mariné, daikon, radis, tomates confites, graines de sésame.	28€
Chirashi Saumon tranches de saumon, ikura, riz vinaigré, ciboulette, graines de sésame, sauce soja.	28€
Chirashi Thon tranches de thon Balfegó, shiso, riz vinaigré, ciboulette, graines de sésame, sauce soja.	32€
Chirashi Mixte tranches mixte de poisson, ciboulette, sésame, sauce soja.	35€

CHEF SUSHI / GIANLUCA PELLEGRINO

M O S H I

MEDITERRANEAN SUSHI

NIGIRI (2PCS)



& SASHIMI (4PCS)



Tai • loup.	9/14€
Unagi • anguille laquée.	10/15€
Sake • saumon.	9/15€
Hamachi • sériole.	12/17€
Ikura • œufs de saumon.	14/19€
Maguro • thon Balfegó.	14/18€
Aka Ebi • crevettes rouges de Sanremo.	15/20€
O Toro • ventre de thon.	20/25€
Assortiment de Nigiri • sélection du chef. (6pcs)	28€
Assortiment de Sashimi • sélection du chef. (15pcs)	37€

HOSOMAKI (6PCS)



Veggies • légumes.	9€
Shake • saumon.	12€
Tekka • thon.	16€
O Toro • ventre de thon, shiso, cébette.	25€

TEMPURA



Tempura de Légumes sauce ponzu.	17€
Crispy Poulet poulet mariné et pané, sauce épiciée.	24€
Crispy Calamari calamars en tempura, mayo au shiso et yuzu kosho.	26€
Tempura Rock Shrimps crevettes en tempura, ciboulette, zeste de yuzu, wasabi mayo.	28€

PLATS

Loup Miso Yuzu loup grillé et laqué avec une sauce miso yuzu, ciboulette, sésame, bol de riz ou salade en accompagnement.	28€
Saumon Teriyaki saumon grillé et laqué à la sauce teriyaki, croûte de sésame, ciboulette, mayo au shiso, yuzu kosho, bol de riz ou salade en accompagnement.	32€
Beef Katsu bœuf mariné et pané au panko, sauce Hokkaidō, cébette, sésame, bol de riz ou salade en accompagnement.	38€

ACCOMPAGNEMENTS



Riz Nature	5€
Riz Vinaigré	6€
Soupe miso traditionnelle	7€
Salade Wakame	9€
Avocat	9€

MOSHI MOSHI ROLLS (8PCS)



Menton Yuzu saumon, avocat, zeste de yuzu.	18€
Baie des Anges saumon, avocat, crème de fromage, pesto au shiso.	21€
Lou Sud crevettes panées, avocat, concombre, mayo au wasabi, furikake.	23€
Saumon Peperoncino tartare de saumon épiché, ciboulette, avocat, kizami nori.	23€
Sériole Aburi tartare de sériole avec mayo, avocat, concombre, sériole aburi, poivron mariné au dashi, shiso, sauce yuzu ponzu.	25€
Atun & Pimiento tartare de thon Balfegó épiché, avocat, concombre, cébette, tenkasu aux tomates.	26€
Fried Hosomaki maki en tempura, crabe royal, avocat, tobikko, tartare de saumon, graines de sésame, ciboulette.	28€
Truffle Tuna tartare de thon, cébette, poireau frit, mayo à la truffe, tranches de truffe.	28€
Red Shrimp Truffle crevettes de Sanremo, loup, avocat, huile à la truffe, caviar de yuzu, tranches de truffe.	28€
Crabe Royal Citrus crabe royal, mayo au citron, avocat, tobikko, dressing au piment.	29€
Wagyu Roll wagyu flambé, spicy unagi, daikon mariné au yuzu, asperge, avocat, cébette.	32€
Costa Azur thon Balfegó, daikon mariné au yuzu, mayo, avocat, concombre, cébette, caviar, feuilles d’or.	34€

SPÉCIAL NIGIRI (2PCS) & CAVIAR

Saumon Parmigiano saumon flambé, mayo pimentée, ikura marinée, chips de parmesan.	15€
Wagyu Spicy wagyu flambé, sauce spicy unagi, poireaux.	20€
Red Shrimp Ikura crevettes de Sanremo flambées, ikura mariné, pesto au shiso.	20€
O-Toro Ponzu Caviar ventre de thon flambé, cébette, ponzu, caviar.	26€
Caviar Box avec Accompagnements 20g.	100€
50g.	180€

WWW.MOSHI-MOSHI.MC



MOSHI

MEDITERRANEAN SUSHI