

ENTRÉES



Edamame fleur de sel/ épiché/ truffe fèves de soja cuites à la vapeur, fleur de sel.	5/6/8€
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€

CHIRASHI



Chirashi Saumon tranches de saumon, ikura, riz vinaigré, ciboulette, graines de sésame, sauce soja.	28€
Chirashi Thon tranches de thon, shiso, riz vinaigré, ciboulette, graines de sésame, sauce soja.	30€
Chirashi Mixte tranches mixte de poisson, ciboulette, sésame, sauce soja.	32€

PLATS

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



@moshimoshi_mc

M O S H I

M E D I T E R R A N E A N S U S H I

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.	14/18€
Aka Ebi • crevettes rouges de Mazara.	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 épicée.	24€
Crispy Calamari calamars en tempura, mayo au shiso et yuzu kosho.	26€

ACCOMPAGNEMENTS



Salade Mixte	9€
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, sauce unagi.	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 épiché, avocat, concombre, cébette, tenkasu aux tomates.	26€
Truffle Tuna tartare de thon, cébette, poireau frit, mayo à la truffe, tranches de truffe.	28€
Red Shrimp Truffle crevettes rouges, loup, avocat, huile à la truffe, tranches de truffe, zeste de citron vert.	28€
Wagyu Roll wagyu flambé, spicy unagi, daikon mariné au yuzu, asperge, avocat, cébette.	32€

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 rouges de Mazara flambées, ikura mariné, pesto au shiso.	20€
O-Toro Ponzu Caviar ventre de thon flambé, cébette, ponzu, caviar.	26€
Caviar Box 20g.	100€
50g.	180€



MOSHI

MEDITERRANEAN SUSHI