

ENTRÉES



Edamame fleur de sel/ épicé/ 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€

ACCOMPAGNEMENTS



Tempura de Légumes	17€
Salade Mixte	9€
Riz Nature	5€
Riz Vinaigré	6€
Soupe miso traditionnelle	7€
Salade Wakame	9€
Avocat	9€

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€

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€

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 épicé. ciboulette. avocat. kizami nori.	23€
Atun & Pimiento tartare de thon épicé. avocat. concombre. cébette. tenkasu aux tomates.	26€
Truffle Tuna tartare de thon. cébette. poireau frit. mayo à la truffe. tranches de truffe.	28€
Fried Hosomaki maki en tempura. crabe royal. avocat. tobiko. tartare de saumon. graines de sésame. ciboulette.	28€

HOSOMAKI (6PCS)



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

CAVIAR BOX

Caviar Box 20g.	100€
50g.	180€



@moshimoshi_mc

CHEF SUSHI / GIANLUCA PELLEGRINO

WWW.MOSHI-MOSHI.MC



MOSHI

MEDITERRANEAN SUSHI