

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€ |
| 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€ |
| Miso Friggitelli poivrons verts doux et frits. sauce miso. graines de sésame. | 18€ |

CHIRASHI



| | |
|--|-----|
| Chirashi Saumon tranches de saumon. riz vinaigré. ciboulette. graines de sésame. ikura marinée. | 28€ |
| Chirashi Thon tranches de thon. shiso. riz vinaigré. ciboulette. graines de sésame. ikura marinée. | 30€ |
| Chirashi Mixte tranches mixte de poisson. ciboulette. sésame. ikura marinée. | 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)



| | |
|---|--------|
| 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€ |

& SASHIMI (4PCS)



PLATS



| | |
|---|-----|
| Beef Katsu bœuf mariné et pané au panko, sauce Hokkaidō. cébette. sésame. bol de riz et salade en accompagnement. | 38€ |
| Loup Miso Yuzu loup grillé et laqué avec une sauce miso yuzu. ciboulette. sésame. bol de riz et salade en accompagnement. | 28€ |

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