

ENTRÉES



Edamame fleur de sel/ épicé/ 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€

Feuilleté Croquant au Thon
base de pâte feuilletée, carpaccio de thon, mayonnaise au wasabi, oignons crispy.

24€

Tataki de Wagyu
tranches de wagyu flambées, sauce aïoli, chips d’ail, moutarde au miel, sel aux herbes, sauce ponzu.

34€

Takoyaki Méditerranéen
boulettes de poulpe, pomme de terre, poireaux, crème à la truffe, katsuobushi, sauce unagi.

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€

Bao «Pork Belly» (2pcs)
pain cuit à la vapeur, poitrine de porc c.b.t, mayo au soja, radis, chou mariné.

24€

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.

32€

Chirashi Mixte
tranches mixte de poisson, ciboulette, sésame, ikura marinée.

35€

ACCOMPAGNEMENTS



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€

HOSOMAKI (6PCS)



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

TEMPURA



Tempura de Légumes 17€
sauce ponzu.

Crispy Poulet 24€
poulet mariné et pané, sauce épicée.

Tempura Rock Shrimps 28€
crevettes en tempura, ciboulette, wasabi mayo.

RAMEN ET PLATS CHAUDS



Loup Miso Yuzu 28€
loup grillé et laqué avec une sauce miso yuzu, ciboulette, sésame, bol de riz et salade en accompagnement.

Beef Katsu 38€
bœuf mariné et pané au panko, sauce Hokkaidō, cébette, sésame, bol de riz et salade en accompagnement.

Ramen
nouilles japonaises, œuf mariné, brocolis-raves, algue nori, cébette.

Base Soupe au choix :
bouillon de soja ou bouillon de miso.

Protéines au choix :
Ebi Fry (crevettes panées) 25€
Chashu de Porc (poitrine de porc cuite à basse température et marinée) 27€
Tofu 23€

MOSHI MOSHI ROLLS (8PCS)



Menton Yuzu 18€
saumon, avocat, zeste de yuzu.

Baie des Anges 21€
saumon, avocat, crème de fromage, pesto au shiso.

Lou Sud 23€
crevettes panées, avocat, concombre, mayo au wasabi, furikake, sauce unagi.

Saumon Peperoncino 23€
tartare de saumon épicé, ciboulette, avocat, kizami nori.

Sériole Aburi 25€
tartare de sériole avec mayo, avocat, concombre, sériole aburi, poivron mariné au dashi, shiso, sauce yuzu ponzu.

Atun & Pimiento 26€
tartare de thon épicé, avocat, concombre, cébette, tenkasu aux tomates.

Fried Hosomaki 28€
maki en tempura, crabe royal, avocat, tobiko, tartare de saumon, graines de sésame, ciboulette.

Truffle Tuna 28€
tartare de thon, cébette, poireau frit, mayo à la truffe, tranches de truffe.

Red Shrimp Truffle 28€
crevettes rouges, loup, avocat, huile à la truffe, zeste de citron vert, tranches de truffe.

Crabe Royal Citrus 29€
crabe royal, mayo au citron, avocat, tobikko, dressing au piment.

Wagyu Roll 32€
wagyu flambé, spicy unagi, daikon mariné au yuzu, asperge, avocat, cébette.

Costa Azur 34€
thon, daikon mariné au yuzu, mayo, avocat, concombre, cébette, caviar.

SPÉCIAL NIGIRI (2PCS) & CAVIAR

Hamachi Bottarga 18€
hamachi flambé, poutargue, sauce miso yuzu, cébette.

Wagyu Spicy 20€
wagyu flambé, sauce spicy unagi, poireaux.

Red Shrimp Ikura 20€
crevettes rouges de Mazara flambées, ikura mariné, pesto au shiso.

O-Toro Ponzu Caviar 26€
ventre de thon flambé, cébette, ponzu, caviar.

Caviar Box
20g. 100€
50g. 180€



@moshimoshi_mc

CHEF SUSHI / GIANLUCA PELLEGRINO

WWW.MOSHI-MOSHI.MC



MOSHI

MEDITERRANEAN SUSHI