



**MENU**





**Veggie**  
*Végétarien*



**Spicy**  
*Épicé*



**Shellfish**  
*Crustacés*



**Egg**  
*Oeuf*



**Soy**  
*Soja*



**Tree nuts/Peanut**  
*Noix/cacahuète*



**Gluten**  
*Gluten*



**Milk**  
*Lait*



**Sesame**  
*Sésame*

## **Allergènes • allergens**

*Merci de faire part de toute allergie à votre serveur, nous y prêterons attention.*

*Pour tout plat épicé, à votre bon vouloir : léger, moyen, épicé, très épicé.*

*Nous sommes un restaurant Asiatique, nous utilisons dans la plupart de nos préparations du soja et du sésame.*

**Please inform your waiter for any food allergy, we care.**

**For all spicy dishes, your choice : mild, medium, spicy, very spicy.**

**As an Asian restaurant, we use in most of our cooking soy and sesame.**

# THE SAO'S SUSHI FAMILY

NIGIRI	SASHIMI	MAKI	CALIFORNIA	SPRING ROLL	CHIRASHI
X2	X2	X8	X8	X8	BOL
					

## PLATEAU DÉCOUVERTE OMAKASE

1/3 NIGIRI | 1/3 ROLLS | 1/3 SASHIMI

15 pièces	38€	42 pièces	105€
21 pièces	53€	60 pièces	150€
30 pièces	75€		

## Suppléments

Cream cheese	1€
Concombre	1€
Avocat	1€
Mangue	1€
Mayonnaise épicée	1€

## Nigiri 2 pièces

Saumon	8€
Saumon <b>Top</b> tobiko et mayo épicée	8€
Thon	8€
Crevette	8€
Anguille, sésame	8€
Hamachi	8€

## Crispy ou Panko rolls 8 pièces

Base californiana, mayonnaise épicée, sauce anguille, oignons frits, ou panko

Saumon	18€
Thon	18€
Crevette	18€
Crevette panée	18€
Poulet pané	18€
Hamachi	18€
Veggie	17€

## Spring rolls 8 pièces

Roulé dans une feuille de riz et salade, riz vinaigré, avocat, menthe, coriandre

Saumon	16€
Thon	16€
Hamachi	16€
Crevette	16€
Veggie	15€

## Sashimi 2 pièces

Saumon	7€
Thon	7€
Anguille, sésame	7€
Hamachi	7€
Crevette	7€

## Maki 8 pièces

Roulé dans une feuille de nori, riz vinaigré

Saumon	13€
Thon	13€
Crevette	13€
Anguille	13€
Hamachi	13€
Avocat	12€
Concombre / Sésame	12€

## California rolls 8 pièces

Riz vinaigré, feuille de nori, avocat, **top** sésame

Saumon	15€
Thon	15€
Crevette	15€
Crevette panée	15€
Poulet pané	15€
Hamachi	15€
Veggie	14€

## TRILOGIE DE SASHIMI DU SAO, SAUCE PONZU

Thon / Saumon / Hamachi | 12 pièces | 33€

## SAO BOWL

Bol de riz vinaigré, avocat, concombre, edamame, carotte, choux rouge, tobiko, sésame, wakamé, gingembre, wasabi

<b>Solo</b> : thon ou saumon ou hamachi	6 pièces	24€
<b>Duo</b> : thon et saumon	2x3 pièces	24€
<b>Trio</b> : thon, saumon et hamachi	3x2 pièces	24€
<b>Veggie</b> : mix crudités		19€

## NOS ROLLS SIGNATURES

8 pièces

### FARMER ROLL

Poulet pané, fromage de chèvre, avocat / **Top** chèvre, miel, bacon

22€

### SAO ROLL

Thon, mangue, concombre, avocat, menthe / **Top** avocat, anguille, sauce anguille, sésame

23€

### FACTORY ROLL

Crevette, crevette panée, avocat, concombre / **Top** saumon, avocat, mayonnaise épicée, sauce anguille, tobiko, sésame

23€

### VOLCANO ROLL

Crevette panée, fraise, cream cheese / **Top** Kanikama, mayonnaise spicy, tobiko rouge, fraise

23€

### SPIDER ROLL

Crabe mou, avocat, concombre, thon épicé, radis mariné, mayonnaise yum yum, tobiko

23€

### SALMON LOVER

Rillettes de saumon citronné, concombre / **Top** saumon et œufs de truite, crème d'asperge au lait de coco et citronnelle

23€

### DRAGON ROLL

Crevette panée, thon épicé, cream cheese / **Top** avocat, poireaux frits, sauce soja sucrée, tobiko, mayonnaise épicée

24€

### LOBSTER ROLL

Tempura de langouste, avocat, mangue, menthe, assaisonnement passion agrumes / **Top** mayonnaise épicée, crème mangue, tobiko

25€

### PURPLE FOREST

Asperges, poêlée de shitake / **Top** betterave rouge marine, mayo yuzu

21€

## à partager

### EDAMAME

Gros sel (V) Spicy Sauce soja ail et piment 13€

### POULET CORÉEN

Bouchées de tempura de poulet sauce coréenne 12€

### ROULEAUX DE PRINTEMPS 2 pièces

Crevettes 13€ Légumes (V) 12€  
Feuille de riz, vermicelles, salade, pousses de soja, menthe

### GYOSAS VAPEUR 6 pièces

Poulet 14€ Crevettes 14€ Légumes (V) 13€  
Sauce soja épicée

### TEMPURA DE CREVETTES 5 pièces

Mayonnaise au wasabi 14€

### NEMS 5 pièces

Poulet, porc ou légumes (V) 17€

### TRIO DE BAO BUNS 3 pièces

Canard, poulet, légumes  
Sauce coréenne, cives, oignons frits, sésame 15€

### DUO DE MINI BROCHETTES CARAMELISÉES 19€

Crevettes & boeuf mariné

### BROCHETTES DE POULET SATÉ 3 pièces 13€

Sauce cacahuète

### FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE MARINÉ 8€

Sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre, cives, sésame, poudre de piment

### ASSIETTE IMPERIALE 39€

Nems poulet (4 Pièces), gyoza poulet (4 Pièces),  
Tempura de crevettes (4 Pièces),  
Poulet coréen, samoussas de Bœuf (4 Pièces)

### PIZZA SUSHI 19€

Riz frit, thon épicé, avocat, mayonnaise kimchi, sésame

## nos salades

WAKAME (V) 7€  
Salade d'algues

CHOUX JAPONAIS (V) 7€  
Façon coleslaw

SALADE SAO  
Poulet 24€ Crevettes 25€

Choux Bok Choy, salade verte, salade de chou,  
oignon frits, cives, chou rouge, edamame,  
sésame, coriandre, cacahuètes



## nos soupes

SOUPE MISO 8€  
Tofu, wakamé, sésame, cives

SOUPE PHÔ VIETNAMIENNE AU BOEUF 26€

Bouillon au bœuf, nouilles de riz, émincé de bœuf, pousses de soja, coriandre, cives, sésame

SOUPE THAI ÉPICÉE CREVETTES 26€

Vermicelles de riz, bouillon épicé à la citronnelle, bok choy, shitaké, feuilles de kaffir, cives, coriandre, sésame

RAMEN 27€

Œuf mollet, nouilles aux œufs, feuilles de nori, shitaké, cives, coriandre, poulet grillé, poireaux

## nos plats traditionnels

### PAD THAÏ

Légumes	Bœuf	Poulet	Crevettes
23€	26€	24€	25€



Nouilles de riz sautées à la Thaï, œuf, pousses de soja, cacahuètes, coriandre & cives



### BO BUN NEM

Légumes	Bœuf	Poulet	Crevettes
23€	25€	23€	24€



Salade verte, vermicelles, nems, menthe, coriandre, cacahuètes, sésame



### MIJOTÉS AU CURRY ROUGE THAÏ

Légumes	Poulet	Crevettes
24€	25€	26€



Lait de coco, légumes, riz jasmin



### PORC AU CAMEL

27€

Échine de porc cuisson basse température, légumes, sauce caramel & riz blanc



## nos accompagnements

RIZ BLANC JASMIN   6€

RIZ CANTONNAIS    7€  
Maïs, carottes, edamame, oignons & saucisses de Morteau

SALADE VERTE   6€  
Vinaigrette ail / Gingembre

RIZ SAO      9€  
Riz sauté épicé, crabe, crevettes, oignons

POËLLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS    8€

FRITES DE PATATES DOUCES  6€

### VERMICELLE SAUTÉ AU BŒUF

25€

Œuf, carotte, oignon, edamame, coriandre, cives, sesame



## menu enfant

15€

NUGGETS MAISON DE POULET + RIZ NATURE

OU

NUGGETS DE MAHI-MAHI + RIZ NATURE

OU

4 SUSHI KIDS MAKI OU CALIFORNIA + 2 NIGIRI (6 PIÈCES)

+

1 BOULE DE GLACE

## nos viandes

### TARTARE DE BOEUF FAÇON THAÏ ÉPICÉ 27€



Oignons frits, menthe, coriandre, échalotes, piment, servi avec salade verte et frites de patate douce

### TIGRE QUI PLEURE 29€



Viande de bœuf mariné puis snackée, servie en fines tranches sur son lit de roquette, riz sauté aux légumes, cacahuètes, sauce ail et piment

### DEMI CANARD DESOSSÉ, SAUCE HOISIN 30€



Servi avec roquette et frites de patates douces

### BOEUF LUC LAC 30€



Sauté de filet de bœuf aux oignons, servi sur plaque chauffante, riz jasmin

### PIÈCE DU BOUCHER 29€



Jus de viande épicé, servi avec frites de patates douces et salade

### TATAKI DE CANARD 32€



Magret de canard entier juste snacké, sauce miso mangue & gingembre, servi froid en fines tranches, accompagné de roquette en vinaigrette

### PARMENTIER DE CANARD FAÇON ASIATIQUE 31€



Abricot secs, sauce hoisin, ananas rôti aux cinq-épices, caramel de banane, purée de patate douce, roquette, sauce ponzu

## nos poissons

### PAVE DE SAUMON, CRÈME DE WAKAME CITRONNÉE 26€



Servi avec riz jasmin et ratatouille

### TARTARE DE MAHI À L'ASIATIQUE 27€



Mangue, avocat, oignons, menthe, coriandre, jus de citron, wakame, servi avec frites de patates douces et salade

### CABILLAUD DANS SON BOUILLON ET SES VERMICELLES 27€



Filet de cabillaud servi dans un bouillon curry rouge, gingembre, citron vert, lait de coco, épicé à votre convenance

### MI-CUIT DE THON AU SÉSAME 25€



Sauce vierge au yuzu, riz jasmin et ratatouille servi avec riz jasmin et ratatouille

### CEVICHE DE BAR 27€



Oignons rouges, tomates, cives, coriandre, gingembre, citron, mangue, maïs soufflé, salade et frites de patates douces

### POULPE SNACKÉ 32€



Ecrasé de patate douce, tomates confites, crème de coriandre à l'ail, poelée de légumes sautés

### TATAKI D'HAMACHI 24€



Tataki d'Hamachi, sur une sauce Karachi miso à l'orange, sauce vierge au parfum d'Asie

## Nos desserts

### Coupe de lytchis et grenade 8€

### Nems choco-banane 3 pièces 9€



### Fondant au chocolat maison (8min) 9€



Et glace vanille

### Cookie maison (7min) 9€



Et glace vanille

### Crème brûlée et mangue 9€



### Bananes flambées au rhum 9€



Et glace vanille

### Perles de tapioca lait de coco 9€



Boule de mangue, zeste citron & orange

### Coupe de glace



1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 9€