

SUPPLÉMENTS

- Soupe miso maison **3,50 €**
- Salade choudou avocat sésame **3,50 €**
- Edamame (fèves de soja) **4,50 €**
- Salade d'algues wakamé **4,90 €**
- Bol de riz vinaigré (option sésame) **3,00 €**
- Petits pois au wasabi **4,00 €**
- Sauce sucrée Kikkoman 150ml **4,00 €**
- Sauce salée Kikkoman 150ml **3,00 €**

LES DESSERTS

- Mochis (gâteaux en pate de riz) à l'unité **1,20 €**

LES BOISSONS

CHAUDES

- Thés (Hamman,...) **2,50 €**
- Café **1,50 €**

NATURELLES

- Thé détox Mangojo 24cl **3,50 €**
- Infusion glacé Alain Milliat 25cl **4,00 €**

ALCOOLISÉES

- Bière Japonaise Asahi 33cl **4,20 €**
- Vin blanc pour sushis Oroya 75cl **16,00 €**
- Vin rouge St Nicolas de B. 75cl **16,00 €**
- Vin rosé - Cabernet d'Anjou 75cl **14,00 €**
- Umeshu : vin de prune (apéritif) 75cl **15,00 €**

... LES AUTRES

- Sodas 33cl **2,50 €**
- Limonade Japonaise 20cl **4,00 €**

La création de sushi est un art mariant les saveurs et combinant le visuel avec le gustatif. Chaque pièce est unique, réalisée avec harmonie et dans le souci du détail. C'est un fantastique moyen d'expression permettant au chef de vous inviter dans un subtil voyage culinaire.

Depuis 2012, **Sushi San** propose, dans ses créations, une cuisine saine et recherchée. **Jouant avec des herbes fraîches, parfois des fleurs, du saumon supérieur**, Sushi San met en valeur la saveur naturelle des ingrédients.

Avec produits frais et passion, Judit et son équipe vous accueillent chaque semaine avec un nouveau sushi créatif et savoureux.



Des sushis...
de qualité !



NOS POISSONS

- Saumon supérieur d'Écosse : sans OGM, colorants ou antibiotique, SUSHI SAN travaille en partenariat avec le Fumage Artisanal d'Angresse pour vous proposer le meilleur saumon.
- Thon Albacore : issue de la pêche durable, notre thon Albacore est pêché à l'état sauvage dans l'Océan Indien.



NOS INGRÉDIENTS

- Choudou : d'origine asiatique, il pousse dans les Landes en agriculture raisonnée. Croquant et légèrement sucré, nous l'utilisons dans nos salades accompagné de sésame, d'avocat et d'un assaisonnement maison.
- Soupe miso : faite maison, à base de pate de soja, de hon-dashi, d'algues wakamé et de fève de soja (edamame).
- Nous maîtrisons nos ingrédients et pouvons vous proposer des plateaux sans gluten, végétaliens ou sans allergènes spécifiques.

SUSHI SAN

TYROSSE



des sushis... de qualité !
depuis 2012

SUR PLACE / A EMPORTER

AVRIL 2023

Commande par téléphone toute la journée,
n'attendez pas les heures d'ouverture !

05 24 629 698
contact@sushi-san.fr



SOIR : Du mardi au samedi
18h30 - 21h30

54 av. Nationale - 40230 Saint Vincent de Tyrosse

NOS SPÉCIALITÉS

Signature pour s'évader !

Ramen Bowl



CHALEUREUX & GOURMAND !



Au poulet : 12 € / Végé : 11 €

nouille udon, oeuf mariné au soja maison, légumes, champignons enoki, cebette, ail-gingembre, cacahuète, menthe, coriandre, nori.

Poke Bowl



LÉGER & ÉQUILIBRÉ !



Saumon/Thon : 16 € / Végé : 14 €

choudou, carotte, avocat, concombre, edamame, cebette, aneth, sésame, pavot.

DES SUSHIS...À LA CARTE

Makis



5,00 € les 4

- Saumon ou thon avec avocat ou concombre
- Saumon, avocat, menthe
- Crevette, avocat, carotte et zeste de citron vert 🍌
- Tamago, crevette, mayonnaise japonaise 🍌
- Thon cuit, pomme Granny 🍌
- Pomme Granny, zeste de citron vert, menthe, avocat, concombre 🌿

Spring roll



5,50 € les 4

- Saumon, fromage frais, concombre, aneth
- Fromage frais, avocat, concombre, gingembre, pavot 🍌
- Chèvre, noix, sirop d'agave BIO et pétales de bleuets 🍌
- Purée de noix de cajou, crevette, avocat, pomme Granny et pétale de bleuets 🍌

Ura-makis



5,50 € les 4

- Saumon ou thon avec avocat ou concombre
- Saumon, fromage frais, concombre 🍌
- Thon cuit, concombre, mayonnaise japonaise 🍌
- Crevette, fromage frais, zeste de citron vert, aneth et avocat 🍌
- Masago, crevette, avocat, ciboulette 🍌
- Thon cuit, piquillos

Temakis



7,00 € pièce

- Saumon, avocat, concombre, ciboulette
- Thon, avocat et sésame
- Thon cuit, concombre, sésame, mayonnaise japonaise
- Végétarien (-1€)

Les nigiris



5,00 € les 2

- Crevette
- Saumon
- Thon
- St Jacques
- Végétarien (-1€)
- Saumon, avocat, zeste de citron vert, aneth, pavot (+1€)

Chirashi



20,00 €

- Bol de riz vinaigré, effeuillé de poisson, sésame (suppl. avocat +1€)
- Saumon/Thon/Mixte

Sashimi

6,50 € les 4

- Saumon / Thon

PLATEAUX DU SOIR

Tsuki 15,00 €

11 pièces

- 4 makis saumon avocat menthe
- 4 ura thon piquillos
- 3 nigiris : saumon, crevette

Baby soon 20,50 €

Spécial femme enceinte

20 pièces de variétés cuites et végétariennes. **Sur commande uniquement !**

Sashimix 15,00 €

12 pièces

- 4 ura saumon avocat
- 4 maki thon avocat
- 4 sashimi saumon

Maki folie 23,00 €

20 pièces

- 4 makis saumon avocat menthe
- 4 Spring fromage frais, avocat, concombre, gingembre, pavot
- 4 ura thon frais avocat
- 4 végétariens du moment
- 4 ura Masago crevette avocat ciboulette

Sushi break 25,00 €

18 pièces

- 4 makis thon, avocat
- 4 makis crevette, avocat, carotte et citron vert
- 4 ura saumon fromage frais concombre
- 6 nigiris saumons, thons et crevettes

Végétarien / 18,00 €

Vegan 20 pièces

- 12 ura et 8 makis,
- composé par le chef. option avec ou sans fromage.

Plateau kids* 13,00 €

8 pièces

- 4 nigiris + 4 uras
- 4 ura saumon frais avocat
- 4 nigiris saumon et crevette

* Sur commande uniquement avec un plateau adulte.

Saumon basic 30,00 €

/ Thon basic

- 22 pièces
- 8 makis, 8 uras, 6 nigiris saumon / thon

PLATEAUX À PARTAGER

Sushi Fan 62,00 €

48 pièces

Pour les amateurs de poissons Sashimi, nigiris, makis, ura **Sur commande !**

Sushi San 77,00 €

60 pièces

Un assortiment de nos meilleurs sushis (nigiris, makis et ura) **Sur commande !**

Sushi Star 99,00 €

82 pièces

On a bien essayé, on ne peut pas en mettre plus! Sashimi, nigiri, makis et ura. **Sur commande !**

