#### Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

- (1) Gluten / Gluten
- (2) Œuf / Egg
- (3) Arachides / Peanuts
- (4) Soja / Soja
- (5) Poissons / Fish
- (6) Crustacés / Shellfish
- (7) Mollusques / Molluscs
- (8) Fruits à coques / Fruit with shells
- (9) Céleri / Celery
- (10) Sésame / Sesame
- (11) Anhydride sulfureux / Sulfites
- (12) Lait y compris lactose / Milk or lactose
- (13) Lupin / Lupin
- (14) Moutarde / Mustard

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive. The dishes requiring oil are done using olive oil. Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale. For all our deep fried dishes we use vegetable oil.



#### Nos entrées



Edamame (4)

Fèves de soja servies avec cosses, à la vapeur



Goma wakamé (1.4.8.10)

Salade d'algues assaisonnées aux graines de sésame

**Soupe miso** (4.5.6.7)

Fumet de poisson, algues, soja et tofu

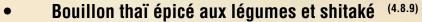


Miso végan (4) Bouillon de soja, algues et tofu

- Beignets de crevettes, sauce aigre-douce (1.2.4.6.11.12)
- Nems maison aux scampi (1.2.4.6.11.12)



- Nems maison aux légumes<sup>(1.4)</sup>
- Yakitori, brochettes de poulet en sauce teriyaki et salade(1.4.11)
- Végétarien **Gyozas frits aux légumes sauce aigre-douce** (1.4.8) Végétarien •
  - Tempura de légumes frais minute (1.4)
    - Tempura de scampi minute (1.4.6.12)
  - Oishii's medley à partager (1.2.4.6.12): Yakitori, gyozas frits, tempura de légumes et scampi







Nos woks sont accompagnés de nouilles ramen (1.4), légumes frais de saison sautés.



- **Végé**, sauce aigre-douce (1.2.11)
- Poulet, cacahuètes torréfiées, sauce teriaki (1.2.4.8.11)
- Scampi poêlés, marinade au basilic thaï (1.2.4.6.8.11)
- Filet de bœuf piquant (1.2.4.8.11)

#### Nos ríz sautés



- Poulet, cacahuètes torréfiées, sauce teriaki (4.8.11)
- **Tofu**, pousse de bambou et légumes frais de saison (4.8.10)
- Scampi, marinade au basilic thaï (4.6.8.11)
- Filet de boeuf piquant, légumes frais de saison sautés (4.8.11)

# Vos plats Bami Végan (1.4.8.10)



- - Légumes frais de saison sautés et udon noudles au soja
- Oishii's burger(1.2.5.12) Galette de riz au sésame, tartare de saumon frites de légumes frais en tempura et poireaux en deux manières
- Thon rouge juste snaké (1.2.4.5.6.8) Wok de légumes frais de saison sautés et sésame torréfié

Rolls (8 pièces)

Feuille de nori et riz extérieur

- California roll (surimi & avocat) (1, 2, 4, 5, 6,11)
- Boston roll (saumon fumé & avocat) (5,11)
- New-York roll (feuille de soja, saumon cuit & concombre) (5,11)
- **Philly roll** (*Philadelphia, surimi & concombre*) (1,2,4,5,6,11,12)
- Spider roll (tempura de crevette & concombre) (1,6,11)
- Rock'n roll (thon, saumon, concombre) (5,11)
- Catapila roll (surimi, saumon fumé & avocat) (1,2,4,5,6,11)
- **Sexy roll** (thon, Philadelphia & concombre) (2,5,11,12,14)
- Saumon california roll (saumon, avocat, Philadelphia) (1,2,4,5,11)

# Hot Rolls (10 pièces)

Maki frits, riz intérieur

- **Dynamite roll** (1, 2, 4, 5, 6,11)

  Feuille de nori, scampi frits, asperge, Philadelphia, piment, ciboulette
- Tempura maki (1.2.4.5.6.10.11.12)
  Saumon, scampi frits, Philadelphia
- **Dragon roll** (1.2.4.5.6.10.11.12)

  Saumon, scampi, thon épicé, daurade

#### Fruits Rolls

- Strawberry roll (2.4.5.8.10.11.12)
  Saumon, fraise, Philadelphia
- Caribbean (2.4.5.8.11.12)

  Saumon, mangue, Philadelphia
- Tropical roll (2.4.5.8.10.11.12)

  Mangue, crevette, Philadelphia

#### Maki

Feuille de nori et riz intérieur

- Ebi maki (2,5,10,11,14) Crevette, mayonnaise, ciboulette, sésame
- Maki thon (5,11) Thon, feuille de nori
- Maki saumon (5,11) Saumon, feuille de nori
- Maki Spicy tuna (5,10,11) Thon, concombre, sauce chili
- **Z roll** (2,5,11,14) Feuille de soja, crevette, mayonnaise, huîle de sésame épicé
- **Black Widow roll** (1,3,4,5,6,10,11) Surimi & tempura

# Sashimi 4 pcs Temaki

Fines tranches de poisson crus, découpées dans le meilleur du filet du poisson

- Saumon (5)
- Thon (5)
- Saint-Jacques (7)
- Daurade (5)
- Thon Tataki (5)

Feuille de Nori, fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, roulée en forme de cône, servi à l'unité.

- Saumon (11)
- Thon (11)

Supplément avocat

#### Vigiri (5,11)

Petits pains de riz vinaigré recouverts d'une tranche de poisson cru

- Unagi<sup>(5,11)</sup>
- Thon (5,11)
- Saumon (5,11)
- Daurade (5,11)
- Crevette (6,11)
- Calamar (7,11)









- **Oishii maki** (11)
  Radis rouge, concombre, carotte, huile d'olive, wasabi, feuille de nori
- Osaka maki (11)
  Carotte, radis blanc, avocat, wasabi, feuille de nori
- Avocat maki (11)

  Avocat, feuille de nori
- Yokohama maki (11)
  Asperge, brocolis, oignon, avocat, riz interieur, feuille de nori
- Tokyo maki (4, 11)

  Mangue, asperge, avocat, poivre, soja, feuille de soja
- Concombre maki (11)
  Concombre, feuille de nori



- **Veggy Combo** <sup>(4)</sup>
  Assortiment de 16 pièces de rolls végétariens
- Nara maki (11.12)
   Riz exterieur, philadelphia, avocat, concombre, coriandre, ciboulette, purée d'ail

### Combos

- Sushi appetizer (5, 6, 7)

  Assortiment de 12 pièces de rolls et nigiri
- Sashimi appetizer (4, 5, 6, 7, 10)

  Assortiment de 12 pièces de sashimi
- Sushi combo (5, 6, 7)

  Assortiment de 18 pièces de rolls et nigiri
- Sashimi combo (4, 5, 6, 7, 10)

  Assortiment de 22 pièces de sashimi
- Sushi-sashimi combo (4, 5, 6, 7, 10)

  Assortiment de 28 pièces de rolls, nigiri et sashimi
- SPÉCIAL POUR 2 (4, 5, 6, 7, 10)

  Assortiment de 54 pièces de maki, nigiri, sashimi,
- SPÉCIAL POUR 3 (4, 5, 6, 7, 10)

  Assortiment de 74 pièces de maki, nigiri, sashimi,

## Nos desserts

- Fondant au chocolat, crème anglaise vanille (1.2.4.8.12)
- Tiramisu maison, ananas et noix de coco (1.2.8.12)
- Crème brûlée au litchi (2.11.12)
- Salade de fruits frais de saison (8)
  - Trilogie de desserts(1.2.4.8.11.12)
- Duo Daifuku (4,10)

  Gateaux de riz japonais aux haricots rouge sucrés, sésame noir et thé vert