



## LES SAKÉS

### POUR L'APÉRO... POUR DEUX



20 cl

Sparkling dry FUTSUSHU ..... 25 €

*Saké pétillant avec beaucoup de fraîcheur et subtilement fruité.*

### POUR LES PLATS DE POISSONS



30 cl

Miyamizu No Hana  
TOKUBETSU JUNMAI ..... 28 €

*Touche fruitée due à une très forte teneur en minéraux.*

### POUR LES PLATS AUX LÉGUMES



30 cl

Dream JUNMAI GINJO ..... 21 €

*Goût léger et sucré grâce au brassin fait avec l'eau de Yumeyama.*

### POUR LES PLATS ÉPICÉS



30 cl

Kotobuki JUNMAI GINJO ..... 23 €

*Son profil varie entre les fruits exotiques, banane, ananas.*

Tomio JUNMAI GINJO ..... 39 €

*Arômes fruités très expressifs.*

### POUR LES PLATS DE VIANDE



30 cl

Bonds well with beef  
JUNMAI GINJO (KIMOTO) ..... 23 €

*Un saké plein de caractère, puissant et frais.*

### POUR LES CONNAISSEURS



75 cl

Koi JUNMAI DAIGINJO ..... 200 €

*Saké robuste, brut et pur.*

## LES BOISSONS

Nous vous proposons l'entièreté  
des boissons du restaurant *l'Atelier du Sélys*  
en plus de ses spécialités japonaises :

### BIÈRE JAPONAISE

Asahi 33cl ..... 4.40 €

### UMESHU (liqueur de prune)

Umeshu ..... 9 €

Umeshu + shizo ..... 9 €

Umeshi + yuzu ..... 9 €

Umeshu + mango ..... 9 €

### GIN S

Roku ..... 12 €

Jinzu ..... 12 €

Supplément tonic ..... 2 €

### WHISKIES

Suntory Toki ..... 10 €

Nobushi ..... 12 €

Hibiki Harmony ..... 18 €

Nikka from the barrel ..... 14 €

The Yamazaki ..... 18 €

*Servi classique ou en mizarawui*

### COCKTAILS

Ume Spritz ..... 15 €

*Umeshu / Champagne  
saveur classique, yuzu, shizo, mango*

Geisha Negroni ..... 14 €

*Jinzu gin / Martini Rosato / Campari /  
coriandre & yuzu*


Ichogo Ichie ..... 13 €

*Roku gin / liqueur de jasmin / Lillet /  
cordial matcha & kaffir*

Soleil Levant ..... 15 €

*Nikka from the barrel / umeshu / eau de coco /  
sirop de pandan*

*N'hésitez pas également à demander  
notre carte des vins.*

 Retrouvez-nous  
 sur les réseaux sociaux

# SHISU FUSION

## LA CARTE

Accord mets et sakés 30 €

**Menu 6 services à 57 €/pers.**  
*(min 2 pers.)*  
Le meilleur choix pour découvrir notre cuisine

**Menu 8 services à 90 €/pers.**  
*(min 2 pers.)*  
Pour les fins gourmets

Accord mets et sakés 38 €

- Baby épinards, huile de truffe, scampis, vinaigre de Kriek, chips de poireau
- Riz croustillant, américain de thon et andalouse
- Cabillaud en nori, bouillon de miso blanc et concombre en pickles au péket
- Dashi, shitaké, porc au citron
- Wagyu flambé au saké, chou pointu, koboï et sirop de Liège
- Dorayaki, cuberdon, sorbet yuzu

Végétarien ? Notre chef vous propose ses spécialités végétariennes à la demande.

Besoin de renseignements sur la présence d'allergènes ? Notre responsable vous renseignera volontiers.

- Baby épinards, huile de truffe, scampis, vinaigre de Kriek, chips de poireau
- Saumon et calamar en sashimi, béarnaise au wakamé
- Riz croustillant, américain de thon et andalouse
- Cabillaud en nori, bouillon de miso blanc et concombre en pickles au péket
- Wagyu flambé au saké, chou pointu, koboï et sirop de Liège
- Gyoza de homard, ris de veau, pain d'épice
- Dorayaki, cuberdon, sorbet yuzu
- Irisk Tokyo style

**FROID**

- Saumon et calamar en sashimi ..... 16 €
- Baby épinards, scampis huile de truffe et vinaigre de Kriek ..... 15 €
- Riz croustillant, américain de thon et andalouse ..... 19 €
- Rouleaux de printemps au homard ..... 23 €

**CHAUD**

- Cabillaud en nori, bouillon de miso blanc et concombre en pickles au péket ..... 24 €
- Wagyu flambé au saké, chou pointu, koboï et sirop de Liège ..... 45 €
- Gyoza de homard, ris de veau, pain d'épice ..... 30 €
- Filet de bœuf (tigre qui pleure) ..... 27 €
- Porc au citron, dashi et shiitaken ..... 21 €

**ACCOMPAGNEMENTS**

- Nouilles soba ..... 5 €
- Riz jasmin ..... 5 €
- Shiitake sauté ..... 5 €
- Edamame ..... 5 €

**SUSHIS 6 pièces**

- Saumon ..... 18 €
- Thon ..... 21 €
- Unagi ..... 24 €
- Wagyu ..... 40 €

**MAKIS 6 pièces**

- Thon ou thon spicy ..... 21 €
- Saumon ou saumon spicy ..... 18 €
- Unagi ..... 24 €
- Takuan ..... 12 €

**SIGNATURES ROLLS 6 pièces**

- Vulcano ..... 22 €  
*Riz / tartare de saumon épicé / coriandre / concombre / avocat / oignons frits*
- Tuna rolls ..... 24 €  
*Riz / thon mi-cuit / nori / sauce yuzu soy / piment coréen*
- Principauté ..... 23 €  
*Riz / saumon / avocat / concombre / oignons frits / œufs de poisson*
- Label rouge ..... 23 €  
*Riz / saumon / avocat / jalapeño / sriracha*
- Bali ..... 25 €  
*Riz / thon / mangue / avocat / sauce unagi / saumon flambé*
- Dragon eyes ..... 22 €  
*Riz / tempura de crevettes / avocat*  
*Sur le dessus : unagi, mayonnaise épicée, sauce teriyaki / concombre*
- Longchamps ..... 24 €  
*Riz / poulet croquant / carotte / sauce cacahuète / noix de coco / sésame / coriandre*
- Shizu ..... 26 €  
*Riz / mangue / homard / tobiko / oignons frits / mayonnaise épicée / coriandre*
- Rainbow roll ..... 24 €  
*Riz / thon / saumon / avocat / takuan*
- Termai thon ..... 21 €  
*Sphère de riz / avocat / pâte de sésame / thon / jalapeño*
- Termai scampis ..... 18 €  
*Sphère de riz / scampis / mangue / coriandre*
- Termai légumes ..... 15 €  
*Sphère de riz / concombre / gingembre / avocat*

**SUSHIS PLATEAUX**

- Classic • 10 pièces ..... 30 €
- Deluxe • 20 pièces ..... 50 €
- Royal • 30 pièces ..... 68 €

**DESSERTS**

- Dorayaki, cuberdon, sorbet yuzu ..... 14 €
- Irish Tokyo style ..... 12 €
- Mochi ..... 10 €
- Pandan cake, glace au thé vert ..... 12 €
- Cake au jasmin ..... 12 €