



FUJI SAN

SUSHI SASHIMI YAKITORI

A l'origine les sushi se mangeaient à la main. Bien sûr les baguettes sont disponibles mais ce n'est pas forcément plus facile! Après avoir attrapé le sushi, déposez le côté poisson dans la coupelle de sauce soja (évitez de tremper le riz dans le soja) puis dégustez et savourez les différents parfums de la mer... Vous pouvez boire un thé vert ou du saké (alcool de riz à 16° environ) avec vos sushi ou encore mieux, vous désaltérez avec une bonne bière ASAHI.

La fraîcheur, la qualité et le naturel sont les principes fondamentaux de notre établissement.

Le saisonnier et la simplicité sont également d'autres caractéristiques importantes pour les ingrédients qui sont exploités naturellement afin que ces produits et leurs saveurs puissent être reconnus et appréciés.

La présentation est la dernière touche essentielle du plat, ce qui est encore plus vrai pour la cuisine japonaise dont l'art est unique au Japon.

FUJI SAN

**31 Rue Madeleine Michelis
92200 Neuilly sur seine**

Tél : 01 46 40 17 21



FUJI SAN

ZENSAI

Hors-d'œuvre

Edamame <i>Fèves de soja</i>		8,00€
Agedashi Tofu <i>Beignets de tofu</i>		12,50€
Miso Shiru <i>Soupe miso aux champignons</i>		4,00€
Gyoza <i>Raviolis au poulet et légumes (6 Pièces)</i>		10,50€
Maguro Shigureni <i>Thon mijoté a la sauce soja sucre</i>		6,00€
Maguro Tataki <i>Tartare de thon (avec œuf de caille)</i>		13,50€
Shake Tataki <i>Tartare de saumon (avec œuf de caille)</i>		12,50€
Wakame To Kyūri Sarada <i>Salade de concombre et d'algues</i>		9,00€
Wakame Sarada <i>Salade d'algues</i>		8,00€
Kyabetsu Sarada <i>Salade de choux blanc</i>		4,00€
Harusame Sarada <i>Salade de vermicelles de haricot mungo</i>		5,00€



FUJI SAN

OSUSUME

Suggestions

Yasai Tempura * <i>Tempura de légumes (8 tranches)</i>		16,00€
Ebi Tempura * <i>Tempura de crevettes (5 pièces)</i>		21,00€
Tempura Moriwase * <i>Assortiment de tempura (2 crevettes, 4 poissons, 2 légumes)</i>		23,00€
Shiromi Shioyaki ** <i>Daurade royale grillée au sel</i>		15,00€
Shake Shioyaki ** <i>Saumon grillé au sel</i>		16,00€
Maguro Shioyaki ** <i>Thon grillé au sel</i>		17,00€
Gyū Don <i>Rumsteck sauté (accompagné de riz)</i>		21,00€
Chirashi <i>Assortiment de poissons crus sur riz vinaigré</i>		19,00€
Chirashi Shake <i>Saumon cru sur riz vinaigré</i>		18,00€
Chirashi Tekka <i>Thon cru sur riz vinaigré</i>		23,00€
Unagi Don <i>Anguille grillée sur riz vinaigré</i>		23,00€
Futomaki <i>Crevette, crabe, saumon, choux rouge, concombre et radis mariné</i>		20,00€

* La sauce tempura est composée de

** La sauce shioyaki est composée de



FUJI SAN

YAKITORI

Brochettes grillées au charbon de bois

(Servis par paire)

Yasai <i>Légumes (champignons ou poireaux)</i>		5,00€
Yasai <i>Légumes (maïs)</i>		4,00€
Shake <i>Saumon</i>		8,50€
Maguro <i>Thon</i>		8,50€
Momoniku <i>Cuisses de poulet</i>		6,00€
Gyūniku <i>Bœuf</i>		6,00€
Chīzu Gyūniku Maki <i>Bœuf au fromage fondu</i>		7,00€
Ebi <i>Gambas</i>		10,50€
Uzura <i>Caille</i>		7,00€
Teba <i>Ailes de poulet</i>		7,00€
Tsukune <i>Boulettes de poulet</i>		6,00€
Kohitsuji <i>Gigot d'agneau</i>		6,00€



FUJI SAN

NIGIRI SUSHI

Les sushi sont d'un mariage délicat entre riz assaisonné (vinaigré, sel et sucre) et différentes variétés de poissons agrémentés ou non d'algues ou petits légumes

(Servis par paire)

Maguro <i>Thon</i>		6,00€
Shake <i>Saumon</i>		5,00€
Kani <i>Chair de crabe</i>		8,00€
Tai <i>Daurade royale</i>		5,00€
Suzuki <i>Bar</i>		5,00€
Amaebi <i>Crevettes douces</i>		7,00€
Ebi <i>Crevettes</i>		6,00€
Ikura <i>Oeuf de saumon</i>		8,00€
Unagi <i>Anguille (grillée)</i>	  	8,00€
Tako <i>Poulpe</i>		7,00€
Niji Shake <i>Tartare saumon</i>	   	8,00€
Niji Maguro <i>Tartare thon</i>	   	8,00€
Niji Ebi <i>Tartare crevettes</i>	   	8,00€
Tamago <i>Omelette</i>	 	4,50€



FUJI SAN

SASHIMI

Le sashimi est un grand classique de la cuisine japonaise




Ce plat est essentiellement composé de tranches de poissons cru découpées plus ou moins finement selon les espèces

(Servis par 10 tranches)

Maguro <i>Thon</i>		21,00€
Shake <i>Saumon</i>		17,00€
Tai <i>Daurade royale</i>		17,00€
Amaebi <i>Crevette douces</i>		17,00€
Tako <i>Poulpe</i>		19,00€
Suzuki <i>Bar</i>		17,00€

SASHIMI MORLAWASE

Assortiment de poissons crus

Sashimi Matsu <i>(18 tranches)</i>		28,00€
Sashimi Take <i>(12 tranches)</i>		18,00€
Sashimi Ume <i>(6 tranches)</i>		12,00€



FUJI SAN




MAKI ~ TEMAKI

Ce type de sushi roulé (maki), le riz est réparti sur une feuille d'algues séchées puis on y ajoute divers ingrédients sur le riz avant de refermer et rouler bien serré la feuille d'algues avec une petite natte de bambou

Ebi <i>Crevette et concombre</i>		7,00€
Shake <i>Saumon</i>		6,00€
Tekka <i>Thon</i>		7,00€
Supais <i>Thon épicé</i>		7,00€
Niji Shake <i>Tartare saumon</i>		8,00€
Niji Maguro <i>Tartare thon</i>		8,00€
California <i>Avocat, saumon ou thon</i>		10,50€
California <i>Avocat ou concombre, thon cuit</i>		10,50€
California <i>Avocat, chair de crabe</i>		12,50€
Printemps <i>Avocat, chair de crabe ou saumon ou thon</i>		12,50€
Ebi Fry <i>Tempura de crevettes, concombre et poireaux</i>		12,50€
Chīzu <i>Fromage</i>		5,00€
Kappa <i>Concombre</i>		5,00€
Oshinko <i>Radis mariné</i>		5,00€
Abokado <i>Avocat</i>		6,00€

SUSHI MORIAWASE

Assortiment de sushi

Sushi Matsu <i>(10 sushi et 6 maki)</i>		28,00€
Sushi Take <i>(6 sushi et 6 maki)</i>		18,00€
Sushi Ume <i>(3 sushi et 3 maki)</i>		12,00€



FUJI SAN

MENU

Formule Midi : 17€

(Cette formule est servi uniquement le midi sauf samedi, dimanche et jours fériés)

Soupe, salade et riz



5 Brochettes : poulet, bœuf, boulettes de poulet, maïs, fromage



Shake Don : 20€

Soupe, salade



Saumon sur riz vinaigré



Sakana Shioyaki * : 19€

Soupe, salade et riz



Poisson grillé au sel

Au choix : saumon ou thon ou daurade



Sushi Moriawase : 22€

Soupe, salade



7 sushi, 6 maki



Sashimi Moriawase : 22€

Soupe, salade et riz



12 tranches de poissons crus assortis



Maki Moriawase : 19€

Soupe, salade



6 maki saumon, 6 maki thon, 6 maki concombre



* La sauce shioyaki est composée de





FUJI SAN

MENU

Haru : 21€

Soupe, salade et riz

3 sushi, 3 maki

4 brochettes : poulet, bœuf, maïs, fromage

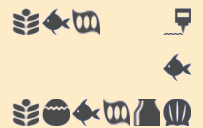


Natsu : 21€

Soupe, Salade et Riz

3 sushi, 3 sashimi

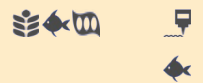
4 brochettes : poulet, boulettes de poulet, maïs, fromage



Aki : 23€

Soupe, salade et riz

4 sushi, 6 sashimi, 6 maki



Matsu : 30€

Soupe, thon mijoté et riz

4 sushi, 6 sashimi, 3 maki

4 brochettes : poulet, caille, gigot d'agneau, fromage



Kiku : 21€

Soupe, salade et riz

7 brochettes : poulet, ailes de Poulet, bœuf, caille,
gigot d'agneau, maïs, fromage



Ran * : 23€

Soupe, salade et riz

6 brochettes : 1 gambas, 2 saumon, 2 thon, maïs



Take : 21€

Soupe, salade et riz

4 gyoza

5 brochettes : poulet, bœuf, ailes de poulet, maïs, fromage





FUJI SAN

APERITIFS

Kir 10cl	5,00€
Umeshu 10cl (Alcool de prune 10%vol)	6,00€

WHISKY

Aberlour Forest 10 ans 4cl (Ecosse / 40%vol)	9,00€
Chivas Regal 12 ans 4cl (Ecosse / 40%vol)	9,00€
Fuji Single Grain 4cl (Japon / 46%vol)	12,00€
Hatozaki 4cl (Japon / 40%vol)	12,00€

SAKE JAPONAIS

Sake chaud Carafe 20cl (Koshu Masamune Sake 14%vol)	12,00€
Sake glacé Bouteille 30cl (Sho Chiku Bai Premium Ginjo Sake 15%vol)	25,00€

BIERE

Asahi super dry Bouteille 33cl (Japon / Bière blonde 5%vol)	5,00€
---------------------------------------------------------------	-------

EAU MINERALE ET BOISSON FRAICHE

	(25cl)	(33cl)	(50cl)	(1L)
Evian / San Pellegrino			3,50€	6,00€
Perrier		4,00€		
Coca cola rouge ou zéro / Orangina		4,00€		
Jus d'orange / d'abricot / d'ananas	4,00€			
Ice tea	4,00€			

BOISSON CHAUDE

Thé vert (matcha) / Oulong / Jasmin	5,00€
Café (100% Arabica) / Décaféiné	2,50€

NOTRE SELECTION DE SAKE JAPONAIS

Ce sont trois variétés que nous vous recommandons vivement.

Tous trois, de très grande qualité, sont produits par Shirakabegura à Nada situé à Kobe dans la préfecture de Hyogo, lieu de production hautement renommé au Japon.

L'association de ces délicieux plats japonais à ces sakés servis très frais est remarquable.

N'hésitez pas à saisir l'occasion de les goûter.

DOUX



<澗 MIO>
スパークリング清酒

<MIO>
Saké pétillant

Saké pétillant doux et sucré, aux arômes de fruits confits, très gouteux.

Alcool 5.0%

Verre 7cl : 9.00€
Bouteille 30cl : 25.00€

SEC



白壁蔵
<生もと純米>

Shirakabegura
<Kimoto Junmai>

Goût profond et doux avec une saveur de riz. Complexe mais au parfum doux et moelleux.

Alcool 15.50%

Verre 7cl : 10.00€
Bouteille 64cl : 54.00€

SEC



「白壁蔵」 <大吟醸>
無濾過原酒

Shirakabegura <Daiginjo>
Muroka Genshu

La plus prestigieuse des appellations de saké. Saveur très parfumée, florale et racée.

Alcool 17.50%

Verre 7cl : 11.00€
Bouteille 64cl : 58.00€



Ensemble de
ces trois variétés
à déguster

18.00€



FUJI SAN

CHAMPAGNE

75 cl

Nicolas Feuillatte AOC

62,00€

(Chouilly - Réserve exclusive brut)

BLANCS

Verre 37,50 cl 75 cl

Bourgogne

Bourgogne Aligoté Buissonnier AOC

8,00€

28,50€

(Vignerons de Buxy)

Chablis AOC

26,50€

42,50€

(Domaine William Fèvre)

Val de Loire

Sancerre AOC

22,50€

36,50€

(Les Châteaux)

Pouilly-Fumé Vinealis AOC

40,50€

(Marc Deschamps - élevé en futs de chêne)

ROSES

Verre 37,50 cl 75 cl

Provence

Côtes de Provence AOP

8,00€

19,50€

29,50€

(Côte Presqu'île, Minuty)

Val de Loire

Sancerre AOC

22,50€

36,50€

(Les Châteaux)



FUJI SAN

ROUGES

Verre 37,50 cl 75 cl

Alsace

Pinot Noir AOC 19,50€ 29,50€
(Hans Schaeffer)

Beaujolais

Brouilly AOC 9,00€ 20,50€ 30,50€
(Château des Tours)

Bordeaux

Agneau Rouge AOC 8,00€ 28,50€
(Baron Philippe de Rothschild)

Graves AOC (Cuvée spéciale Hauts du Bernet) 22,50€ 32,50€
(Château des Gravières)

Bourgogne

Mercurey AOC (Les vignes de maillonge) 32,50€ 49,50€
(Domaine Michel Juillot)

Val de Loire

Saumur Champigny AOC 17,50€ 26,50€
(Paul Filliatreau)





Valle du Rhône

Cote du Rhône AOC (Réserve de Lutèce) 9,00€ 30,50€
(Château d'Ampus)



FUJI SAN

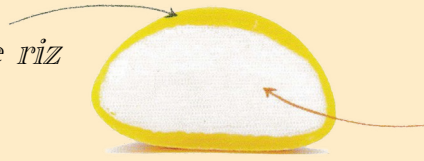
DESSERTS

Ananas frais		8,00€
Mangue fraîche		12,50€
Glace / Sorbet (deux parfums aux choix)		8,00€
<small>(chocolat chips ou menthe, café, vanille, rhum raisin, coco, fraise, framboise, cassis, mangue, citron, passion)</small>		
Coupe liégeois	 	9,50€
<small>(crème glacée au café-vanille ou chocolat-vanille au sauce café ou chocolat, crème chantilly)</small>		
Glace au thé vert	 	6,00€
Coco givré	 	7,00€
Citron givré	 	7,00€
Mystère	  	6,00€
Mochi glacée (gâteau fourré de crème glacée)	   	7,50€
Nougats Chinois	 	5,00€
Litchis au sirop		5,00€
Gingembres confits		7,00€
Perles de coco	     	6,00€

Mochi glacé

(Mochi ice cream)

Pâte faite à base de riz
(Sticky rice)



Crème glacée au cœur
(Ice cream)

Nos mochis

Servis par paire (by the pair)



CARAMEL BEURRE SALÉ
(Salted butter caramel)



CHOCOLAT
NOIX DE COCO
(Chocolate / Coconut)



PISTACHE
(Pistachio)



FLEUR DE CERISIER
(Cherry blossom)



THÉ VERT MATCHA
BIO
(Green tea)



MANGUE / PASSION *
(Mango / Passion fruit)



YUZU / CITRON *
(Yuzu / Lemon)



VANILLE
(Vanilla)



CHOCOLAT
ÉCLATS DE NOISETTE
(Chocolate / Hazelnut)



LITCHI *
(Lychee)

* Vegan

Liste des allergènes

Allergènes	Exclusions
 <p>Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose. • Maltodextrines à base de blé. • Sirops de glucose à base d'orge. • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
 <p>Crustacés et produits à base de crustacés.</p>	
 <p>Œufs et produits à base d'œufs.</p>	
 <p>Poissons et produits à base de poissons.</p>	
 <p>Arachides et produits à base d'arachide.</p>	<p>Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.</p>
 <p>Soja et produits à base de soja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. • Tocophérols mixtes naturels. • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
 <p>Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. • Lactitol.
 <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.</p>	<p>Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.</p>
 <p>Céleri et produits à base de céleri.</p>	
 <p>Moutarde et produits à base de moutarde.</p>	
 <p>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.</p>	
 <p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).</p>	
 <p>Lupin et produits à base de lupin.</p>	
 <p>Mollusques et produits à base de mollusques.</p>	

*La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.
Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information.
Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.*