

## FORMULE À VOLONTÉ

Uniquement sur place, boisson et dessert non comprise

**DU LUNDI AU VENDREDI**

**MIDI:**

ADULTE 15€<sup>80</sup>

ENFANT (-10 ans) 9€<sup>80</sup>

**Tous LES SOIRS,**

**WEEK-END & JOURS FÉRIÉS:**

ADULTE 20€<sup>80</sup>

ENFANT (-10 ans) 12€<sup>80</sup>

[www.sushimoulins.fr](http://www.sushimoulins.fr)

### HORS D'OEUVRE



### SUSHI

paire

### MAKI 6 pièces



### MAKI NEIGE 6 pièces



### BROCHETTES 2 pièces



### PLATS CHAUDS



### ACCOMPAGNEMENTS

**UNIQUEMENT LE SOIR, LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS**

### MAKI 6 pièces



### SUSHI 2 pièces



### SASHIMI 10 pièces 5€50



### APÉRITIFS

Cocktail maison avec alcool	12cl	5,00€
Cocktail maison sans alcool	12cl	4,00€
Martini blanc/ rouge	6cl	4,20€
Ricard /Pastis	4cl	4,20€
Tomate/Perroquet		4,80€
Porto/Americano	6cl	4,20€
Whisky/Vodka	4cl	4,80€
Kir -vin blanc (cassis,mûre,pêche au choix)		5,00€
Vodka Orange/Coca		6,00€

### SAKÉ JAPONAIS EN FLACON

Sake Chaud 14,8%	15cl	5,50€	25cl	8,50€
------------------	------	-------	------	-------

### BIÈRES

Asahi/ Kirin	33cl	4,50€	50cl	5,80€
Tsing Tao			33cl	4,50€
Heineken	25cl	3,50€	33cl	4,50€

### BOISSONS FRAÎCHES (SANS ALCOOL)

Vittel/S,Pellegrino	50cl	4,00€
Vittel/S,Pellegrino	1L	5,50€
Perrier/Orangina/fanta,oasis,schweppes	33cl	3,00€
Coca-cola/Zéro (canette) /Iced-tea lipton	33cl	3,00€
Jus de fruits (orange,ananas,Litchis)	20cl	3,80€
Sirop à L'eau (grenadine,fraise,citron,menthe,cerise,pêche)		2,00€
Limonade Japonnais (nature, litchi)		4,50€
Diabolo (grenadine,fraise,citron,menthe,cerise,pêche)	20cl	3,00€

### BOISSONS CHAUD

Thé Vert/ Jasmin Japonais	3,50€
Thé au Citron/ Thé à la Menthe	3,50€
Décaféine, Café Allongé	2,50€
Café Espresso	2,00€
Café Crème	4,00€
Café au lait	2,50€

### Les règles pour profiter de la formule à volonté

- Afin de profiter de cette formule, chaque personne à votre table doit également la choisir
  - Cette formule se consomme exclusivement sur place.
  - Vous avez la possibilité de commander **3 tournées** et ainsi manger à votre faim. Commandez tout ce qu'il vous plaît lors de chaque tournée, mais ATTENTION, n'ayez pas les yeux plus gros que le ventre! Tout gaspillage vous sera facturé **3 €** par portion
  - Si vous souhaitez emporter le reste de votre repas chez vous, les prix à la carte seront appliqués car nous considérons cela comme de la vente à emporter alors qu'il est clairement stipulé que c'est une formule à consommer uniquement sur place. Si ces règles appliquées à notre formule à volonté vous semblent contraignantes, nous vous conseillons de commander à la carte.
- Nous sommes contraints d'établir ces différentes règles afin de limiter le gaspillage alimentaire et les abus non justifiés.  
Merci de votre compréhension

### BOISSON ET VINS

<b>VINS ROUGES</b> A.O.P.	75cl	37.5cl
Côtes du Rhône - <i>Les Mageran</i>	15,50€	11,50€
Bordeaux Supérieur - <i>Château Recougn</i>	17,50€	13,50€
Brouilly - <i>Chapelle de Veneng</i>	23,50€	14,50€
Saumur Champigny - <i>Valengent</i>	18,00€	13,00€
Pinot Noir - <i>Joseph Hanskeller</i>	17,50€	14,50€

<b>VINS ROSÉS</b> A.O.P.	75cl	37.5cl
Côtes de Provence - <i>Valadas</i>	15,80€	11,50€
Tavel - <i>La Forcadière Domaine Maby</i>	24,50€	17,50€

<b>VINS BLANCS</b> A.O.P.	75cl	37.5cl
Muscadet Sèvre et Maine - <i>les Donelieres</i>	15,50€	11,50€
Riesling - <i>Joseph Hanskelle</i>	19,80€	13,50€

<b>VIN EN PICHET</b>	Verre	25cl	50cl
Blanc/ Rosé/Rouge	3,50€	4,50€	6,50€

<b>DIGESTIF</b>		
Cointreau / Get 27	4cl	4,20€
Mei Kei Lu	2cl	2,50€

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération