



LES BOISSONS

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

BIÈRE JAPONAISE

Bière du mois	6	€
---------------	---	---

GIN

Etsu Original & Schweppes Touch of Lime	15
---	----

WHISKIES

Nobushi	12
Toki Suntori	12
Hibiki Harmony Suntori	18
Nikka from the Barrel	14

COCKTAILS

Shizu Imperial : Champagne, sirop de Yuzu	15
Geisha Negroni : Etsu Gin, vermouth, Campari	15
Nagano Sour : Whisky Nobushi, sucre de canne, jus de citron frais	15
Hokkaido Fizz : Etsu Gin, sucre de canne, jus de citron frais	15

SAKÉS

Sakuramasamune : Miyamizu No Hana Tokubetsu Junmai	72cl - 75
<i>Impression florale. Caractère cérééalier en bouche. Saveur umami. Idéal sur poisson cru.</i>	
IMA : Oyster Junmai	72cl - 110
<i>Dynamique et frais. Arôme de granny-smith. Parfait sur les coquillages et crustacés</i>	
Sakuramasamune : Bonds well with Beef Junmai Ginjo	72cl - 125 / 18cl - 35
<i>Produit dans la région de Kobe. Hommage au boeuf Wagyu. Saké complexe aux notes épicées et torréfiées. Combinaison bluffante sur les viandes rôties et grillées.</i>	

Morishima : Miyamanishiki Junmai Ginjo 72cl - 110
Très harmonieux. La bouche est douce et bien fruitée. Finale vive et saline.

Kotobuki : Junmai Ginjo 72cl - 130
Saveurs fruitées intenses. Saké issu d'une variété de riz très rare. Équilibré et puissant. Idéal sur les plats épicés.

Tomio : Junmai Daiginjo 72cl - 110
Très aromatique. Nez intense marqué par la mandarine. Long et savoureux.

Koi : Junmai Daiginjo 72cl - 250
Pour les puristes !

VINS BLANCS

verre / quart / demi / bouteille
Alsace Pinot Gris Réserve, 2023, Gustav Lorentz
8 / 15 / 29 / 40
Pouilly Fumé, 2023, Domaine Saint-Andelain
10,50 / 20 / 39 / 45
Chardonnay Barrique Unique, 2023, Luyck Winery (Van der Valk exclusive)
10,50 / 20 / 39 / 45

VINS ROUGES

verre / quart / demi / bouteille
Pinot Noir de Loire, 2022, Domaine de Villebois
7 / 13 / 25 / 34
Barrique Unique, 2022, Luyck Winery (Petit Verdot & Sangiovese – Van der Valk exclusive)
10,50 / 20 / 39 / 45
Gigondas, 2020, Domaine des Bosquets
11,50 / 22 / 43 / 55

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

SHIZU FUSION

LA CARTE



LES PLATS

NIGIRI SUSHI 2 pièces

Boule de riz à sushi sur laquelle on dispose un ingrédient

Thon rouge	6
Thon rouge flambé	6,50
Saumon	4,50
Saumon flambé	5
Saint-Jacques	8
Saint-Jacques flambées	9
Gambas	6
Anguille grillée	8
Avocat	4

SASHIMI

Littéralement « corps taillé » en japonais, poisson frais tranché minute

Thon rouge	20 / 10 pièces
Saumon	18 / 10 pièces
Coquilles Saint-Jacques	30 / 10 pièces
Mixtes	20 / 12 pièces

CALIFORNIA MAKI 8 pièces

Tango Sélys	24
tempura de poulet, concombre, mangue, spicy mayo, graines de sésame, oignon frit	
La fusion	25
tempura de scampi, saumon brûlé, fromage frais, avocat	
Selys passion	25
saumon, avocat, concombre, sauce passion, oignon frit	
Tofu & sésame harmony	17
tofu mariné, crème de sésame, concombre, oignon frit	

MAKISUSHI 8 pièces

Minthy cucumber	11
fromage blanc, concombre, menthe	
Shizu veggio fusion	15,50
tofu mariné, crème de sésame, avocat, concombre	
Chifoumi	13
fromage blanc, coriandre, avocat	
Sakura	16
saumon fumé, fromage blanc, concombre	
Fusion minthy	19
saumon, avocat, menthe	
Salmon Kick	21
saumon, mangue, avocat, coriandre, sriracha	
Rouge élégance	25
thon rouge, avocat	
Rouge explosion	26
thon rouge, avocat spicy	

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Wasabi	0,50
Sweet & Chilli	1
Sauce soja sucrée/salée	1
Sauce Ponzu	1
Sauce Nikiri (laqué)	1
Sauce maison Sweety	1
Sauce Sriracha	0,50
Gingembre rose confit	2,50
Riz vinaigré	4
Pois au wasab	5
Édamame (épicé ou non)	6
Wakame	5
Salade de chou	5
Kimchi	5
Frites de patate douce	4

SUGGESTIONS

ENTRÉES

Thon blanc de ligne mariné à la grenade	24
Thon mariné, gingembre confit, grenade, burrata fumée	
Huîtres selon arrivage (6 pc)	19
Selon la marée, un classique de la mer	
Nems frits porc & crabe (6 pc)	22
Nems croustillants, salade fraîche, sauce canard laqué	
Version végétarienne (nems de légumes) disponible	

PLATS

Poulet frit à la coréenne	31
Poulet croustillant et laqué à la coréenne	
Queue de homard rôtie	49
Raviolis de légumes au lait de coco, bisque saké-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.

DESSERTS

Mousse au chocolat noir, fleur de sel & huile d'olive	14
Riche, onctueuse et surprenante	
Colonel passion	15
Sorbet passion arrosé de vodka	
Sorbet kiwi, caramel chocolat, crumble	14
Une touche fruitée et croquante	



BEVERAGES

We offer the full range of beverages from the restaurant
l'Atelier du Sélys in addition to its Japanese specialties:

JAPANESE BEER

Beer of the month 6

GIN

Etsu Original & Schweppes Touch of Lime 14

WHISKIES

Nobushi 12
Toki Suntori 12
Hibiki Harmony Suntori 18
Nikka from the Barrel 14

COCKTAILS

Shizu Imperial : Champagne, Yuzu syrup 15
Geisha Negroni : Etsu Gin, vermouth, Campari 15
Nagano Sour : Nobushi Whisky, cane sugar,
fresh lemon juice 15
Hokkaido Fizz : Etsu Gin, cane sugar,
fresh lemon juice 15

SAKES

Sakuramasamune : Miyamizu No Hana
Tokubetsu Junmai 72cl - 75
Floral impression. Cereal character on the palate. Umami flavor.
Ideal with raw fish.
IMA : Oyster Junmai 72cl - 110
Dynamic and fresh. Aroma of Granny Smith apple.
Perfect with shellfish and crustaceans.
Sakuramasamune : Bonds well
with Beef Junmai Ginjo 72cl - 125 / 18cl - 35
Produced in the Kobe region. Tribute to Wagyu beef. Complex
saké with spicy and roasted notes. Amazing with roasted and
grilled meats.

Morishima : Miyamanishiki Junmai Ginjo 72cl - 110
Very harmonious. Soft and fruity on the palate. Lively and saline
finish.

Kotobuki : Junmai Ginjo 72cl - 130
Intense fruity flavors. Saké made from a very rare rice variety.
Balanced and powerful. Ideal with spicy dishes.

Tomio : Junmai Daiginjo 72cl - 110
Highly aromatic. Intense nose dominated by tangerine. Long
and flavorful.

Koi : Junmai Daiginjo 72cl - 250
For purists!

WHITE WINES

Glass / Quarter / Half / Bottle
Alsace Pinot Gris Réserve, 2023, Gustav Lorentz
8 / 15 / 29 / 40
Pouilly Fumé, 2023, Domaine Saint-Andelain
10,50 / 20 / 39 / 45
Chardonnay Barrique Unique, 2023, Luyck Winery
(Van der Valk exclusive)
10,50 / 20 / 39 / 45

RED WINES

Glass / Quarter / Half / Bottle
Pinot Noir de Loire, 2022, Domaine de Villebois
7 / 13 / 25 / 34
Barrique Unique, 2022, Luyck Winery
(Petit Verdot & Sangiovese - Van der Valk exclusive)
10,50 / 20 / 39 / 45
Gigondas, 2020, Domaine des Bosquets
11,50 / 22 / 43 / 55

Please also feel free to ask
for our wine list.

SHIZU FUSION

THE MENU



THE DISHES

NIGIRI SUSHI 2 pieces

Ball of sushi rice topped with an ingredient

	€
Thon rouge	6
Red tuna	6
Seared red tuna	6.50
Salmon	4.50
Seared salmon	5
Scallops	8
Seared scallops	9
Prawns	6
Grilled eel	6
Avocado	4

SASHIMI

Literally “cut body” in Japanese, fresh fish sliced to order

Red tuna	20 / 10 pieces
Salmon	18 / 10 pieces
Scallops	30 / 10 pieces
Mixed	20 / 12 pieces

CALIFORNIA MAKI 8 pieces

Minthy cucumber	24
chicken tempura, cucumber, mango, spicy mayo, sesame seeds, fried onion	
La fusion	25
shrimp tempura, seared salmon, cream cheese, avocado	
Selys passion	25
salmon, avocado, cucumber, passion fruit sauce, fried onion	
Tofu & sésame harmony	17
marinated tofu, sesame cream, cucumber, fried onion	

MAKISUSHI 8 pieces

Minthy cucumber	11
fresh cheese, cucumber, mint	
Shizu veggie fusion	15,50
marinated tofu, sesame cream, avocado, cucumber	
Chifoumi	13
fresh cheese, coriander, avocado	
Sakura	16
smoked salmon, fresh cheese, cucumber	
Fusion minthy	19
salmon, avocado, mint	
Salmon Kick	21
salmon, mango, avocado, coriander, sriracha	
Rouge élégance	25
red tuna, avocado	
Rouge explosion	26
spicy red tuna, avocado	

SIDES & SAUCES

Wasabi	0.50
Sweet & Chilli	1
Sweet/Salted Soy Sauce	1
Ponzu Sauce	1
Nikiri sauce (glazed)	1
Homemade Sweetty Sauce	1
Sriracha Sauce	0.50
Pickled pink ginger	2.50
Seasoned rice	4
Wasabi peas	5
Edamame (spicy or plain)	6
Wakame	5
Cabbage salad	5
Kimchi	5
Sweet potato fries	4

CHEF’S SUGGESTIONS

STARTERS

Line-caught albacore tuna marinated with pomegranate	24
Marinated tuna, candied ginger, pomegranate, smoked burrata	
Oesters volgens aanvoer (6 stuks)	19
Afhankelijk van het getij, een klassieker uit de zee	
Fried pork & crab spring rolls (6 pcs)	22
Crispy spring rolls, fresh salad, lacquered duck sauce	
Vegetarian version (vegetable spring rolls) available	

MAIN COURSES

Roasted lobster tail	49
Vegetable ravioli with coconut milk, sake-yuzu bisque	
Korean-style fried chicken	31
Crispy, glazed Korean-style chicken	

Végétarien ?

Our chef offers vegetarian specialties on request.

Need information about the presence of allergens?

Our manager will be happy to assist you.



DESSERTS

Dark chocolate mousse, fleur de sel & olive oil	14
Rich, creamy and surprising	
Passion fruit Colonel	15
Passion sorbet with vodka	
Kiwi sorbet, chocolate caramel, crumble	14
A fruity and crunchy touch	



DRANKEN

We bieden het volledige assortiment aan dranken van het restaurant l'Atelier du Séllys naast zijn Japanse specialiteiten:

JAPANS BIER

Bier van de maand 6

GIN

Etsu Original & Schweppes Touch of Lime 15

WHISKY'S

Nobushi 12
Toki Suntori 12
Hibiki Harmony Suntori 18
Nikka from the Barrel 14

COCKTAILS

Shizu Imperial : Champagne, yuzu-siroop 15
Geisha Negroni : Etsu Gin, vermouth, Campari 15
Nagano Sour : Whisky Nobushi, rietsuiker, vers citroensap 15
Hokkaido Fizz : Etsu Gin, rietsuiker, vers citroensap 15

SAKÉ'S

Sakuramasamune : Miyamizu No Hana Tokubetsu Junmai 72cl - 75
Bloemige indruk. Krachtige graankarakter in de mond. Umami-smaak. Ideaal bij rauwe vis.
IMA : Oyster Junmai 72cl - 110
Dynamisch en fris. Aroma van Granny Smith. Perfect bij schelpdieren en schaaldieren.
Sakuramasamune : Bonds well with Beef Junmai Ginjo 72cl - 125 / 18cl - 35
Gemaakt in de regio Kobe. Ode aan Wagyu-rundvlees. Complexe saké met kruidige en geroosterde tonen. Geweldig bij geroosterd en gegrild vlees.

Morishima : Miyamanishiki Junmai Ginjo 72cl - 110
Zeer harmonieus. Zacht en fruitig in de mond. Levendige, zoute afdronk.

Kotobuki : Junmai Ginjo 72cl - 130
Intense fruitige smaken. Saké van een zeer zeldzaam rijstras. Gebalanceerd en krachtig. Ideaal bij pittige gerechten.

Tomio : Junmai Daiginjo 72cl - 110
Zeer aromatisch. Intense neus met mandarijn. Lang en smaakvol.

Koi : Junmai Daiginjo 72cl - 250
Voor de puristen!

WITTE WIJNEN

Glas / Kwart / Half / Fles
Alsace Pinot Gris Réserve, 2023, Gustav Lorentz 8 / 15 / 29 / 40
Pouilly Fumé, 2023, Domaine Saint-Andelain 10,50 / 20 / 39 / 45
Chardonnay Barrique Unique, 2023, Luyck Winery (Van der Valk exclusive) 10,50 / 20 / 39 / 45

RODE WIJNEN

Glas / Kwart / Half / Fles
Pinot Noir de Loire, 2022, Domaine de Villebois 7 / 13 / 25 / 34
Barrique Unique, 2022, Luyck Winery (Petit Verdot & Sangiovese – Van der Valk exclusive) 10,50 / 20 / 39 / 45
Gigondas, 2020, Domaine des Bosquets 11,50 / 22 / 43 / 55

Aarzel ook niet om naar onze wijnkaart te vragen

SHIZU FUSION

HET MENU

DE GERECHTEN

NIGIRI SUSHI 2 stuks

Bolletje sushirijst waarop een ingrediënt wordt gelegd

Rode tonijn	6
Geflambeerde rode tonijn	6,50
Zalm	4,50
Geflambeerde zalm	5
Sint-jakobsschelp	8
Geflambeerde sint-jakobsschelp	9
Gamba	6
Gegrilde paling	6
Avocado	4

SASHIMI

Letterlijk “gesneden lichaam” in het Japans.
Vers gesneden vis op het moment zelf

Rode tonijn	20 / 10 stuks
Zalm	18 / 10 stuks
Sint-jakobsschelp	30 / 10 stuks
Gemengd	20 / 12 stuks

CALIFORNIA MAKI 8 stuks

Tango Sélys	24
kip tempura, komkommer, mango, pittige mayo, sesamzaadjes, gefrituurde ui	
La fusion	25
scampi tempura, geflambeerde zalm, roomkaas, avocado	
Selys passion	25
zalm, avocado, komkommer, passievruchtsaus, gefrituurde ui	
Tofu & sésame harmony	17
gemarineerde tofu, sesamcrème, komkommer, gefrituurde ui	

MAKISUSHI 8 stuks

Minthy cucumber	11
verse kaas, komkommer, munt	
Shizu veggie fusion	15,50
gemarineerde tofu, sesamcrème, avocado, komkommer	
Chifoumi	13
verse kaas, koriander, avocado	
Sakura	16
gerookte zalm, verse kaas, komkommer	
Fusion minthy	19
zalm, avocado, munt	
Salmon Kick	21
zalm, mango, avocado, koriander, sriracha	
Rouge élégance	25
rode tonijn, avocado	
Rouge explosion	26
pittige rode tonijn, avocado	

BIJGERECHTEN & SAUZEN

Wasabi	0,50
Sweet & Chilli	1
Zoete / Zoute sojasaus	1
Ponzu-saus	1
Nikiri-saus (gelakt)	1
Huisgemaakte Sweety-saus	1
Sriracha	0,50
Gekonfijte roze gember	2,50
Sushi-rijst	4
Wasabi erwten	5
Edamame (pikant of niet)	6
Wakame	5
Koolsalade	5
Kimchi	5
Zoete aardappelfriet	4

SUGGESTIES VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

Lijngevangen witte tonijn	
gemarineerd met granaatappel	24
Gemarineerde tonijn, gekonfijte gember, granaatappel, gerookte burrata	
Oysters according to availability (6 pcs)	19
Depending on the tide, a classic from the sea	
Gefrituurde loempia's	
met varkensvlees & krab (6 stuks)	22
Krokante loempia's, frisse salade, gelakte eendensaus	
Vegetarische versie (groenteloempia's) beschikbaar	

HOOFDGERECHTEN

Geroosterde kreeftenstaart	49
Groenteravioli met kokosmelk, sake-yuzubisque	
Koreaanse gefrituurde kip	31
Krokante kip met Koreaanse glaze	

Vegetarisch?

Onze chef biedt op aanvraag vegetarische specialiteiten aan.

Heeft u informatie nodig over de aanwezigheid van allergenen?
Onze verantwoordelijke helpt u graag verder.

