



LES SAKÉS

POUR L'APÉRO... POUR DEUX



Sparkling dry FUTSUSHU 25 €

Saké pétillant avec beaucoup de fraîcheur et subtilement fruité.

POUR LES PLATS DE POISSONS



Miyamizu No Hana
TOKUBETSU JUNMAI 28 €

Touche fruitée due à une très forte teneur en minéraux.

POUR LES PLATS AUX LÉGUMES



Dream JUNMAI GINJO 21 €

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

POUR LES PLATS ÉPICÉS



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



Bonds well with beef
JUNMAI GINJO (KIMOTO) 23 €

Un saké plein de caractère, puissant et frais.

POUR LES CONNAISSEURS



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 €
- Irisk Tokyo style 12 €
- Mochi 10 €
- Pandan cake, glace au thé vert 12 €
- Cake au jasmin 12 €