




SHIZU FUSION

LA CARTE



Dans le respect
de la gastronomie
japonaise
notre cuisine
est sous forme
de "sharing"

Formule
à 45€/pers.
(min 2 pers.)

Découvrez notre
cuisine grâce à une
dégustation variée
(supplément Wagyu :
20€/pers.)

FROIDS

Rouleaux de printemps au Homard	22€
Thon Maguro	18€
<i>Carpaccio mariné / teriyaki sauce / sésame / oignon jeune</i>	
Tataki thon, vinaigrette jalapeno	18€
Carpaccio de yellowtail	16€
<i>sauce yuzu / piment vert / coriandre</i>	

CHAUDS

Nems de poulet et sucrine	11€
Gyoza au poulet	11€
Tempura de gambas	12€
Assortiment de bouchées vapeur	11€
Soupe Miso	8€
Poulet Yakitori	19€
Filet mignon de Porc au caramel	21€
Filet de Bœuf « tigre qui pleure »	23€
<i>piment / épices secrètes</i>	
Filet de bœuf Satay	21€
Black Cod Miso	31€
<i>miso / bok Choy</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Nouilles sautées aux légumes et poulet	12€
Riz fritt aux légumes	9€
Epinard sauté sésame	9€
Edamame au gros sel ou épicé	5€
Wakamé	5€
Salade de choux blanc	5€

SUSHIS

6 pièces

Saumon	18€
Thon	18€
Unagi	18€
Wagyu (100gr)	45€

SASHIMIS

6 pièces

Saumon	18€
Thon	18€
Wagyu (100gr)	45€

MAKIS

6 pièces

Spicy saumon ou Spicy thon	18€
Thon ou saumon	18€
Unagi	18€
Takuan	12€

SIGNATURES ROLLS

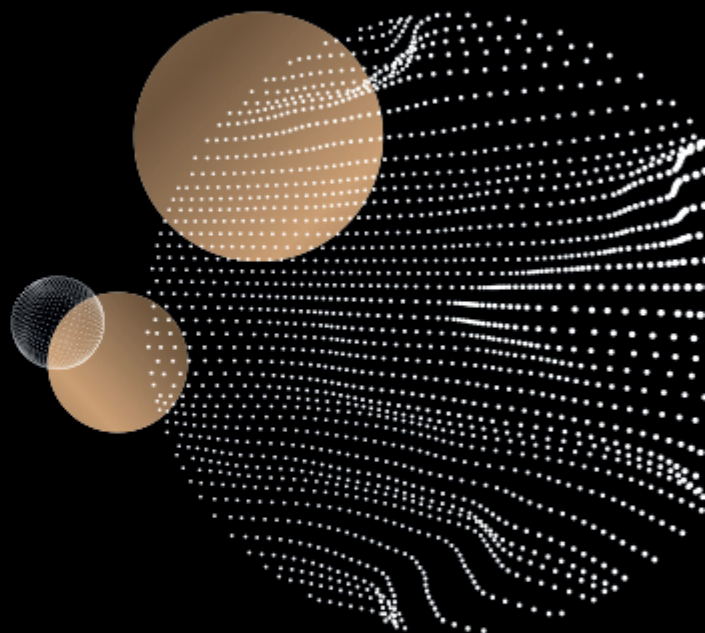
6 pièces

Vulcano	22€
<i>riz / tartare de saumon épicé / coriandre / concombre / avocat / oignons frits</i>	
Tuna rolls	22€
<i>riz / thon cuit / avocat / pommes vertes / sésame</i>	
Principauté	22€
<i>riz / saumon / avocat / concombre / oignons frits / œufs de poissons</i>	
Californien spider roll	24€
<i>riz / avocat / crabe frit / concombre / eel sauce</i>	
Bali	24€
<i>riz / thon / mangue / avocat / sauce unagi / saumon flambé</i>	
Dragon eyes	22€
<i>riz / tempura de crevette / avocat sur le dessus : unagi, mayonnaise épicée, sauce teriyaki, oignons frits</i>	
Selys	22€
<i>riz / tempura crevette / avocat / tobiko / mayonnaise épicée / concombre</i>	
Longchamps	22€
<i>riz / poulet croquant / carotte / sauce cacahuète / noix de coco / sésame / coriandre</i>	
Shizu	24€
<i>riz / mangue / homard / tobiko / oignons frits / mayonnaise épicée / coriandre</i>	
Rainbow Roll	22€
<i>riz / thon / saumon / avocat / takuan</i>	

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

SUSHIS PLATEAUX

Classic • 10 pièces	30€
Deluxe • 20 pièces	40€
Royal • 30 pièces	55€
<i>supplément Wagyu : 20€</i>	



DESSERTS

Gyoza aux pommes	8€
Ananas / Pastèque / Piment doux	8€
Mochi	8€
Sorbet coco	9€
Yuzu meringué	10€

LES BOISSONS

Nous vous proposons l'entièreté des boissons du restaurant l'Atelier du Sélys et ses spécialités japonaises :

BIÈRE JAPONAISE

Asahi 33cl 4.40€

SAKÉS

Ima junmai 11€
carafe 330 ml : 35€ • bouteille : 70€
Geisha junmai ginjo *bouteille : 65€*
INishiki-Koi junmai daiginjo *bouteille : 150€*

UMESHU (liqueur 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 classic 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.*

SHIZU FUSION

Shizu Fusion
Van Der Valk Sélys Liège
Mont Saint-Martin 9-11 • 4000 Liège
T. +32 (0)4 222 94 94

