

COIN SUSHIS



- Plateaux d'Assortiments -

SUSHI SET - 18 (6 P)

3 nigiri saumon, 3 nigiri saumon flashé
3 salmon nigiri, 3 seared salmon nigiri

ROCK'N ROLL - 28 (14 P)

4 dragon spicy, 4 tuna spicy, 3 maki concombre, 3 maki avocat
4 Dragon Spicy, 4 Tuna Spicy, 3 Cucumber Maki, 3 Avocado Maki

OSAKA SET - 34 (12 P)

2 smoke salmon, 2 mango tuna, 2 lobster spicy, 2 aburi salmon,
2 tulips thon foie gras, 2 trio poissons
2 smoke salmon, 2 mango tuna, 2 lobster spicy, 2 aburi salmon,
2 foie gras tuna tulips, 2 fish trio

PLATEAU DÉGUSTATION - 60 (26 P)

8 crispy salmon, 8 dragon spicy, 6 maki thon, 2 nigiri saumon, 2 sashimi saumon
8 crispy salmon, 8 dragon spicy, 6 tuna maki, 2 salmon nigiri, 2 salmon sashimi

PLATEAU STÉPHANIE - 120 (50 P)

Futomaki, signature rolls, california, sashimi, nigiri, maki
Futomaki, signature rolls, california, sashimi, nigiri, maki

- Desserts -

CHEESECAKE AUX FRUITS DE SAISON - 18

Seasonal fruit cheesecake

RIZ AU LAIT VANILLE, CARAMEL & FÈVE DE TONKA - 12

Creamy rice pudding with vanilla, caramel and tonka bean

ANANAS RÔTI & CHANTILLY MISO BLANC - 13

Coco, citron vert
Roasted pineapple with white miso whipped cream, coconut, lime

TARTE YUZU & VANILLE - 12

Crème au yuzu et vanille, sablé croustillant
Yuzu and vanilla cream tart with crispy sablé base

FINGER BROWNIE CACAHUÈTE - 13

Crème légère à la vanille et éclats de cacahuètes caramélisées
Peanut brownie finger, light vanilla cream and caramelized peanuts

COOKIE SNICKERS AUX NOIX DE PÉCAN - 17

Cœur caramel beurre salé et boule de glace vanille artisanale
Soft-baked Snickers cookie with pecan nuts, salted caramel heart, artisanal vanilla ice cream

- Nigiri 2p -

SAUMON LABEL ROUGE - 6

Saumon cru, riz vinaigré, wasabi, sauce soja légère
Raw salmon, sushi rice, wasabi, light soy sauce

THON ROUGE - 8

Thon rouge du Pacifique, riz vinaigré, ponzu
Pacific red tuna, sushi rice, ponzu sauce

- Nigiri Osaka Style 2p -

SMOKE SALMON - 7

Saumon fumé, riz au ponzu, fromage à l'aneth Avruga
Smoked salmon, ponzu rice, dill cream cheese, Avruga pearls

MANGO TUNA - 8

Thon épicé à la mangue, riz à la betterave, œufs de saumon
Spicy mango tuna, beetroot rice, salmon roe

- Maki 6p -

CONCOMBRE & AVOCAT AU YUZU KUMQUAT - 10

Concombre frais, avocat,
zestes de yuzu kumquat, riz vinaigré
Cucumber and avocado with yuzu-kumquat zests, sushi rice

SAUMON AVOCAT - 12

Saumon cru, avocat, riz vinaigré, nori
Raw salmon, avocado, sushi rice, seaweed

THON ROUGE ÉPICÉ - 14

Thon rouge, ciboulette, sauce spicy maison
Red tuna, chives, homemade spicy sauce

- Sashimi 4p -

SAUMON LABEL ROUGE - 12

Tranches de saumon cru Label Rouge, servies natures avec ponzu
Sliced raw Label Rouge salmon, served with ponzu sauce

THON ROUGE DU PACIFIQUE - 14

Thon rouge du Pacifique, gingembre mariné, sauce soja
Pacific red tuna, pickled ginger, soy sauce

- California Roll 8p -

SNOW ROLL - 18

Saumon, cream cheese, zestes de citron vert
Salmon, cream cheese, lime zests

TUNA SWEET CHILI - 24

Thon, avocat, sauce teriyaki et spicy, ciboulette, oignons frits
Tuna, avocado, teriyaki & spicy sauce, chives, crispy onion

SPICY DRAGON ROLL - 26

Saumon épicé, avocat, concombre, yuzu kosho spicy
Spicy salmon, avocado, cucumber, yuzu kosho sauce

- Crispy Roll 8p -

SERVIS AVEC SAUCE YUZU JALAPEÑO SERVED WITH YUZU JALAPEÑO SAUCE

CRISPY SALMON - 18

Saumon, avocat, cébettes, frit croustillant
Salmon, avocado, cebettes, crispy coating

FRIED SNOW ROLL - 18

Saumon, cream cheese, sauce teriyaki
Salmon, cream cheese, teriyaki sauce

CREVETTE EBI TEMPURA - 24

Crevette tempura, gingembre au miel, tobiko, avocat, concombre
Tempura shrimp, honey ginger, tobiko, avocado, cucumber

- My Signature Roll 6p -

THON AU COMBAVA - 23

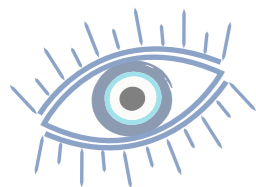
Thon cuit au combava, pomme Granny Smith, feuille de soja, avocat, mâche, tomate séchée, ciboulette, oignons frits
Cooked tuna with kaffir lime, Granny Smith apple, soy leaf, avocado, lamb's lettuce, sundried tomato, chives, crispy onion

SAUMON ABURI & LOUP - 22

Tartare de saumon teriyaki, loup, carotte, salicorne, avocat, tobiko orange, mayonnaise yuzu, ponzu
Teriyaki salmon tartar, sea bass, carrot, samphire, avocado, orange tobiko, yuzu mayo, ponzu

HOMARD ÉPICÉ - 26

Homard épicé, feuille de soja, sucrose, concombre, chou kale, tobiko orange Avruga
Spicy lobster, soy leaf, sucrose lettuce, cucumber, kale, orange tobiko, Avruga caviar



🌱 VÉGÉTARIEN | 🚫 SANS GLUTEN | 🌿 VÉGAN | 🌶️ PIQUANT

PRIX EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS | PRICE IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED
ORIGINE DE NOS VIANDES : FRANCE & ALLEMAGNE | ORIGIN OF OUR MEAT : FRANCE & GERMANY
UNE CARTE AVEC LES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION | A CARD WITH THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL

- Tataki mi-cuit -

SERVI AVEC RIZ PONZU / HALF-SEARED TATAKI - SERVED WITH PONZU RICE

SAUMON COCO CURRY VERT - 22

Saumon mi-cuit, lait de coco, curry vert, carotte au ponzu, radis croquant
Half-seared salmon, coconut milk, green curry, ponzu carrots, radish, served with ponzu rice

THON MISO SAKE AU SÉSAME - 24

Thon mi-cuit, miso blanc, algue wakame, piment jalapeño rouge
Half-seared tuna, white miso, wakame seaweed, red jalapeño, served with ponzu rice

- Entrées -

TIRADITO DE LOUP DE CANNES - 24

Leche de tigre au yuzu et kumquat confit, maïs cancha croustillant, huile de sésame noir et zestes de combava
Local seabass tiradito with yuzu tiger's milk, confit kumquat, crispy cancha corn, black sesame oil and combava zests

MINI TACOS NIKKEI NORI TEMPURA AU SAUMON ÉPICÉ - 20

Avocat, oignons rouges marinés
Spicy salmon Nikkei tacos in crispy nori tempura, avocado and pickled red onions

POULET CORÉEN - 21

Poulet croustillant, laqué à la sauce gochujang et graines de sésame
Korean crispy chicken, glazed with gochujang sauce and sesame seeds

CALAMARS FRITS CROUSTILLANTS - 25

Sauce épicée au yuzu
Crispy fried squids, spicy yuzu sauce

HÛÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 - 6 PCS 21 / 12 PCS 40

Condiments et beurre d'algues au yuzu
Fine Claire oysters n°3 with condiments and seaweed butter infused with yuzu

VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI - 19

Châtaignes grillées, huile de sauge et croûtons de pain épicé
Roasted pumpkin velouté, grilled chestnuts, sage oil and spiced bread croutons

- Salades -

SALADE TIÈDE DE HOMARD BLEU - 32

Jeunes pousses de kale et mizuna, mangue verte, gingembre mariné, vinaigrette passion-sésame et herbes fraîches
Warm blue lobster salad with kale & mizuna leaves, green mango, pickled ginger, passion-sesame dressing and fresh herbs

BURRATA CRÉMEUSE & POTIMARRON RÔTI - 23

Miel de montagne, noisettes torréfiées et huile de sauge
Creamy burrata, roasted pumpkin, mountain honey, toasted hazelnuts and sage oil

SALADE DE BETTERAVES RÔTIES & LABNEH - 18

Éclats de pistache, vinaigre de dattes et sumac
Roasted beetroot, creamy labneh, pistachio shards, date vinegar and sumac

SALADE CAESAR AU POULET FERMIER GRILLÉ - 24

Sucrines, copeaux de parmesan, croustillant de pain et oignons frits, crème légère d'anchois
Grilled free-range chicken, sucrine lettuce, parmesan shavings, crispy bread and fried onions, light anchovy cream

- Viandes & Volailles - - Poissons & Crustacés -

TARTARE DE BŒUF « MINUTE » - 28

Préparé à la commande, servi avec frites maison
Beef tartar "minute", freshly prepared and served with homemade fries

SMASH BURGER - 29

Pain brioché, bœuf smashé, cheddar affiné, pickles de concombre et sauce maison
Brioche bread, smashed beef patty, aged cheddar, cucumber pickles and homemade sauce

BURGER CORÉEN - 28

Poulet croustillant, sauce gochujang, pickles de légumes et kimchi maison
Korean spicy burger with crispy chicken, gochujang sauce, vegetable pickles and homemade kimchi

FILET DE BŒUF ROSSINI - 43

Foie gras poêlé, purée de carottes au curcuma et jus dattes-épices douces
Beef tenderloin Rossini with seared foie gras, turmeric carrot purée and spiced date jus

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MISO - 32

Purée de céleri, kumquat confit et jus soja-miel
Miso-glazed duck breast, celery purée, confit kumquat and soy-honey jus

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ - 32

Purée de pois chiches au citron confit, condiment piment fumé, huile d'olive et herbes fraîches
Grilled octopus, chickpea purée with preserved lemon, smoked chili condiment and fresh herbs

SAINT-PIERRE POCHÉ MISO-COCO - 36

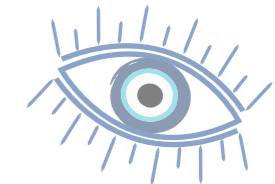
Citronnelle, coriandre et légumes croquants
Poached John Dory in miso-coconut broth, lemongrass, coriander and crunchy vegetables

GAMBAS RÔTIES AU FEU DE BOIS - 35

Crème de maïs, myrtilles, condiment mangue-gingembre et sauce spicy
Wood-roasted prawns, corn cream, blueberries, mango-ginger condiment and spicy sauce

LOUP DE CANNES GRILLÉ EN PAPILOTE - 33

Brocolini, chimichurri et perles de yuzu
Grilled seabass from Cannes, broccolini, light chimichurri and yuzu pearls



- Pâtes & Nouilles -

FETTUCINE AU HOMARD - 39

Sauce bisque, estragon et citron confit
Lobster fettuccine, bisque sauce, tarragon and candied lemon

RIGATONI PINK SAUCE - 26

Rigatoni à la sauce tomate crémeuse et straciatella
Rigatoni with creamy tomato sauce and straciatella

NOUILLES D'UDON AU FILET DE BŒUF - 30

Sauce soja caramélisée maison, émulsion miso-parmesan et oignons frits
Udon noodles with beef tenderloin, house-made caramelized soy sauce, miso-parmesan emulsion and crispy onions

PAD THÁÏ ROYAL AUX GAMBAS - 32

Tamarin épicé, cacahuètes grillées, pousses de soja, coriandre et citron vert
Royal shrimp Pad Thai with spicy tamarind, grilled peanut, bean sprouts, coriander and lime

CHICKEN MENTSUYU NOODLES - 28

Bouillon mentsuyu, poulet tendre, champignons enoki, cébette, coriandre fraîche et huile pimentée
Mentsuyu chicken noodle soup with tender chicken, enoki mushrooms, spring onions, fresh coriander and chili oil

LES PITCHOUNS - 22

Lamelles de saumon snackées ou poulet croustillant ou pâtes au beurre & une boule de glace