



Bienvenue au YOJ

Tous nos plats sont servis en même temps, veuillez en tenir compte lors de votre commande

www.restaurantsyoj.fr

Restauration sur place et à emporter

Livraison disponible via Uber Eats

Prix nets en euros, service compris
Les chèques ne sont pas acceptés.
Tickets restaurants acceptés (hors jours fériés&dimanche)



EAUX MINERALES ミネラルウォーター

Orezza	Btl 50cl / Btl 1L	4.80/6.90
Evian	Btl 50cl / Btl 1L	3.90/5.80

JUS ET SODAS ジュース 炭酸



Mogù Mogù Ananas, Litchi, Fraise, ou Mangue	Btl 32cl	3.90
Jus de noix de coco	Verre 15cl	4.50
Ramune Limonade japonaise Nature, Fraise, Yuzu, Melon, Pastèque ou Myrtille	Btl 20cl	4.90
Ice Tea BIO One Piece (fruits rouge), Dragon Ball (pêche), Naruto (melon) ou Olive&Tom (citron ibiscus)	Btl 50cl	5.90
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres	Btl 33cl	4.00
Perrier	Btl 33cl	4.00

THES お茶

Thé vert glacé Palais des Thés Sencha, Genmaicha	Verre 25cl	3.30
Thé vert Japonais Palais des Thés <ul style="list-style-type: none">• Sencha: thé vert classique japonais• Genmaicha thé vert au riz soufflé et matcha		3.60
Thé Vert BIO Palais des Thés <ul style="list-style-type: none">• Thé vert JASMIN BIO• Thé vert MENTHE BIO• Thé vert GINGEMBRE & AGRUMES BIO		3.60
Infusion de Verveine Palais des Thés		3.60
Thé Matcha Thé servi fouetté		3.90
Thé avec Mochi 1 pièce		4.90

CAFES コーヒー

Café, Décaféiné		2.10
Noisette		2.30
Café avec Mochi 1 pièce		4.90



APERITIFS 食前酒

Umeshu Vin de prune 12%	6cl	4.90
Pastis 51 45%	4cl	4.90
Martini blanc ou rouge 14.4%	6cl	4.90
Kyo Yuzu Liqueur de Yuzu 12%	6cl	5.90
Whisky Japonais Akashi Blend 40%	4cl	7.50
Whisky Japonais Nikka Barrel 51%	4cl	7.90

BIERES JAPONAISES 麦酒

Kirin Pression Blonde légère	25cl/50cl	4.00/7.00
Supplément Kirin FROZEN Mousse givrée		1.00
Kirin 0% Alcool	33cl	4.20
Asahi Blonde légère	33cl	4.20
Hitachino: Brassée au japon	33cl	8.20

- Daï Daï ambrée-agrume japonais
- Classic vieillie en fût de cèdre
- Real Ginger épicée gingembre
- White blanche japonaise
- Strong forte vieillie en fût de saké

SAKE 日本酒

Saké pétillant MIO 5%	Btl 15cl	12.90
Moelleux et fruité		
Saké Nigori Junmai 10,5%	Btl 24cl	13.50
Non filtré et doux		
Saké Kimoto Junmai 15,5%	Btl 18cl	13.80
Traditionnel, doux et moelleux		

VINS Blancs 白ワイン

Domaine du Paternel AOC Côte de provence BIO		
	Verre 12cl	5.30
	Bouteille 75cl	30.00
La Bargemone AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO		
	Verre 12cl	4.10
	Bouteille 75cl	23.00

VINS Rosés ロゼワイン

Domaine des Campaux AOC Côtes de Provence		
	Verre 12cl	5.00
	Bouteille 75cl	29.00
La Bargemone AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO		
	Verre 12cl	4.10
	Bouteille 75cl	23.00

VINS Rouges 赤ワイン

Guigal Côtes du Rhône		
	Verre 12cl	4.50
	Bouteille 75cl	25.00

CHAMPAGNE

Champagne G.H..MUMM BRUT Cordon Rouge		
	Bouteille 75cl	69.00



Menu YOJ servi uniquement le midi

MENU YOJ すメニュー 19.90

- Soupe Miso et Salade de crudités

Plat au Choix :

- Chirashi-Zushi* Poissons crus sur bol de riz vinaigré **OU**
- Sushi et Maki* 14 pièces de sushis et makis variés **OU**
- Sashimi* 5 paires de poissons crus, légumes, bol de riz **OU**
- Yakisoba Nouilles sautées aux légumes et poulet **OU**
- Tori Katsu Poulet pané croustillant sur riz, sauce okonomiyaki

Puis :

- Panna cotta au thé vert Genmaicha **OU** Café **OU** Thé vert



MENU VEGETARIEN ベジタリアン 24.90

- Gyozas légumes Raviolis vapeur grillés aux légumes 3p **et**
- Shojin tempura Beignets de légumes **et**
- Kyabetsu Salade de choux au sésame **et**
- Nasu Aubergines confites à la japonaise, riz **et**
- Yasai-tempuramaki Makis avec beignets de patate douce, carotte, avocat, oignons frites 8p **et**
- Café/Thé Mochi Yuzu **et**

いろどり A寿
IRODORIZEN



MENU IRODORIZEN 25.90

- Misoshiru soupe japonaise **et**
- Wakamé salade d'algues japonaises **et**
- Shojin tempura Beignets de légumes, riz **et**
- Sashimi 3 pièces de sashimis **et**
- Sushi & maki 7 pièces de sushis et makis de saison **et**
- Daifuku azuki **OU** Panna cotta au thé vert Genmaicha **et**
- Thé vert ou Café

*Supplément «tout Saumon» **+1.50€**



PLATEAUX & ASSORTIMENTS トレイ

SU GOZEN 22.90

Composition de 4 paires de sashimis variées,
3 pièces de sushis et 5 pièces de makis, bol de riz

UTO GOZEN 12 pièces de sushi et 19 pièces de maki 45.90

- 4p de Kanimaki et 4p de Hokuomaki
- 12p de Sushis
- 8p de shakémaki
- 3p de Futomaki

MAKI ORITSU 40 pièces de maki 37.90

- 8p de Kanimaki, 8p de Hokuomaki
- 8p de Uto-tempuramaki
- 8p de shakémaki, 8p de Yaisaimaki concombres

Maki Kacho Assortiment 15 makis 13.90

Shaké Mori 3 sushis saumon*, 8 makis saumon-concombre 13.90

Sushi Fugetsu Assortiment 8 sushis & 3 makis 18.90

SASHIMI さしみ盛り合せ

Sashimi Kacho 5 paires de poissons variées, riz 15.90

Sashimi Kacho Saumon* 5 paires saumon, riz 17.90

Sashimi Kacho Thon 5 paires thon, riz 17.90

Sashimi Fugetsu 9 paires poissons variées, riz 22.90

Tataki de Thon mi-cuit, riz 17.90
Concombre, Avocat, sauce soja, huile d'olive, sésame

CHIRASHI ちらし寿司

Chirashi-Zushi 18.90
Poissons crus variés, concombres, sur riz vinaigré

Chirashi-Zushi Saumon* 19.90
Tranches de saumon cru, concombres, sur riz vinaigré

Yuké Chirashi-Zushi 19.90
Poissons crus marinés et mesclun sur riz vinaigré

Supplément Avocat 1.00



HOSOMAKI 細巻き Maki avec l'algue à l'extérieur



Yasaimaki	Concombre ou Avocat 8p	6.90
Shakémaki	Saumon* 8p	6.90
Tékkamaki	Thon 8p	6.90
Futomaki	Crevette, Masago, Légumes 5p	7.90
Uto-Unakyumaki	Anguille grillée, Avocat, Concombre, Masago, sésame 5p	11.90

URAMAKI 裏巻き Maki avec le riz à l'extérieur

Kanimaki	Crabe des Neiges, Avocat, Concombre, Mayonnaise, Sésame 8p	9.50
Hokuomaki	Saumon*, Avocat, Concombre, Sésame 8p	8.90
Kissimeemaki	Crevettes panées au Panko, Avocat, Sésame 8p	8.90
Kawashakémaki	Croustillante peau de saumon, Carottes, Cébettes 8p	9.50



Yasai-tempuramaki	Beignets de patate douce, carotte, avocat, oignons frits 8p	8.90
Uto-Tempuramaki	Beignets de crevettes, Sauce corail d'oursin, sésame 8p	11.50
Haramaki	Beignets de crevettes, Saumon*, mayonnaise épicée 8p	13.50

SUSHI par paire にぎりずし



Sushi Tamago	Omelette	1 paire	3.80
Sushi Shaké*	Saumon <i>Label Rouge</i>	1 paire	4.40
Sushi Maguro	Thon	1 paire	4.90
Sushi Umimasu	Truite de mer	1 paire	3.90
Sushi Tai	Daurade Royale	1 paire	4.50
Sushi Saba	Maquereau	1 paire	4.20
Sushi Ebi	Crevette	1 paire	4.80
Sushi Ama-Ebi	Crevette douce	1 paire	4.90
Sushi Kouika	Seiche	1 paire	4.50
Sushi Tako	Poulpe	1 paire	5.30
Sushi Masago	Oeufs de capelan	1 paire	5.70
Sushi Unagi	Anguille grillée	1 paire	5.70

* *Label Rouge origine Ecosse*

Prix nets en euros, service compris
Les chèques ne sont pas acceptés.
Tickets restaurants acceptés (hors jours fériés&dimanche)



IZAKAYA 居酒屋 Tapas japonais



Gyoza Légumes Raviolis vapeur et grillés aux légumes 5p 7.90

Gyoza Raviolis vapeur et grillés au poulet et légumes 5p 7.90

Takoyaki Boulettes de poulpe frites, copeaux dashi, sauce okonomiyaki 5p 8.90

Ebi Tempura Beignets de crevettes 3p 7.50



Shôjin Tempura Beignets de légumes 6p 6.90

Karaage Poulet frit à la japonaise 5p 6.90

Takoage Tentacules de poulpe pimentées et frites 6.90

PLATS-DONBURI 温菜



Hiyashi Chuka Nouilles froides japonaises, servies avec des crudités, oeufs mollets, sauce sésames 14.90



Yasai-Don Bol de riz, Aubergines confites, wakamé, kimchi et légumes de saison 14.90

Yakisoba Nouilles sautées aux légumes et poulet 14.90

Shakétériyaki-Don* Saumon poêlé, sauce teriyaki, riz 18.90

Unagi-Don Anguille caramélisée, riz 16.90

Torikatsu-Don Poulet pané croustillant, sauce okonomiyaki, riz, kyabetsu 15.90

Tendon Tempura de crevettes et légumes, riz 14.90



ACCOMPAGNEMENTS

Misoshiru Soupe japonaise 3.90

Gohan Riz nature/Riz vinaigré 3.00/ 3.20

Kyabetsu Salade de choux au sésame 3.50

Horenso Goma Epinards aux graines de sésame 4.50

Wakamé Salade d'algues japonaises 4.90

Nasu Aubergines confites à la japonaise 3.90



Kimchi Choux chinois pimenté 3.90

Shiki salade Petite salade de crudités 4.20

Gari Gingembre vinaigré 0.70





DESSERTS デザート

-   **Kakigori Fraise ou Mangue** 5.00
Glace japonaise rapée au sirop de fruits
- Tempura aisu** 7.90
Beignets de glace vanille, chantilly
- Ringo Gyoza** 7.90
Raviolis frits sucrés aux pommes, chantilly, caramel 5p
-  **Coupe de Mangue** 7.50
- Mochi glacé artisanal** Duo: 5.20 / Trio: 7.90
Glace enrobée de pâte de riz sucrée. Choix des Pafums:
• Chocolat-Coco • Citron Yuzu vegan • Thé Vert Bio
• Mangue-Passion vegan • Litchi vegan • Fleur de cerisier
-  **Daifuku Azuki *** 4.90
Pâte de riz gluant fourrée à la crème d'haricot rouge sucrée
• Nature • Sésames • Fleur de cerisier
-  **Daifuku Crème:** 4.90
Pâte de riz gluant fourrée à la crème au lait de soja
• Thé Vert • Mangue • Fraise
- Genmaicha Dofu** 4.50
Panna cotta infusée au thé vert Genmaicha
- Pâtisserie Sylvain Depuichaffray** 9.90
• Jivara: chocolat noisette, praliné, crémeux passion, thé matcha
• Tartelette Chocolat : caramel, cacahuètes, ganache chocolat, banane
• Tartelette au citron yuzu pralinée & meringuée
 • Pavlova: Meringue, mascarpone thé vert, coulis fraise, chocolat blanc
• Galet Noix de Coco, Fruits rouges
• Ispahan: macaron litchi framboise
• Millefeuille vanille / Millefeuille Thé vert
- Café avec Mochi** 1 pièce 4.90

**Azuki: Crème d'haricots rouges sucrée*

 Nouveautés

 Plat végétarien

Prix nets en euros, service compris
Les chèques ne sont pas acceptés.
Tickets restaurants acceptés (hors jours fériés&dimanche)

Liste des allergènes disponible à l'accueil