



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
Kirin 0% Alcool	33cl	4.20
Asahi Blonde légère	33cl	4.20

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 Kaori 14,5%	Btl 18cl	11.50
Traditionnel et fruité		

VINS Blancs 白ワイン

Domaine du Paternel AOC Côte de provence BIO		
	Verre 12cl	5.80
	Bouteille 75cl	32.00
La Bargemone AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO		
	Verre 12cl	4.30
	Bouteille 75cl	24.00

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	4.30
	Bouteille 75cl	24.00

VINS Rouges 赤ワイン

Guigal Côtes du Rhône		
	Verre 12cl	5.30
	Bouteille 75cl	29.00

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 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 frits 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 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



Shoyu Ramen Bouillon de nouilles japonaises au porc Chashu 13.90



Shoyu Ramen Ebi tempura Bouillon de nouilles japonaises avec beignets de crevettes (2p) 14.90

Supplément Ebi tempura (1p) 2.00

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

Shiki salade Petite salade de crudités 4.20

Gari Gingembre vinaigré 0.70



Nouveautés



Plat végétarien

* Label Rouge origine Ecosse



DESSERTS デザート



Kakigori Fraise ou Mangue

5.00

Glace japonaise rapée au sirop de fruits et lait

Tempura aisu

7.90

Beignets de glace vanille, chantilly

Ringo Gyoza

7.90

Raviolis frits sucrés aux pommes, chantilly, caramel 5p

Coupe de Mangue fraîche (avion)

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
- 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

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