



Bienvenue chez **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 et Deliveroo

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

Jus de fruit Patrick Font Mangue, Litchi, Pomme ou Fraise	Btl 25cl	5.90
Jus de noix de coco	Verre 15cl	4.50
Ice Tea Mangajo Yuzu-citron ou Baies de Goji-thé vert	Btl 25cl	4.50
Ramune Limonade japonaise Nature, Fraise, Yuzu, Melon, Pastèque ou Myrtille	Btl 20cl	4.90
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres	Btl 33cl	4.00
Perrier	Btl 33cl	4.00

THES お茶

Thé vert glacé BIO Japanese Garden Genmaicha	Verre 25cl	3.30
Thé vert Japonais BIO Japanese Garden		3.60
• SENCHA BIO: thé vert sencha du Japon		
• GENMAICHA BIO: thé vert au riz soufflé, matcha		
Thé Vert JASMIN BIO Japanese Garden		3.60
Infusion de VERVEINE BIO Japanese Garden		3.60
Thé Matcha Thé servi fouetté		4.20
Thé avec Mochi 1 pièce		4.90

CAFES コーヒー

Café, Décaféiné	2.30
Noisette	2.40
Cappuccino	4.10
Grand Café	4.10
Café avec Mochi 1 pièce	4.90
Supplément chantilly	0.50



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
Iki Yuzu et thé vert	33cl	6.50
Iki Gingembre et thé vert	33cl	6.50

SAKE 日本酒

Saké pétillant MIO Moelleux et fruité 5%	Btl 15cl	12.90
Saké Nigori Junmai Non filtré, doux 10,5%	Btl 30cl	14.90
Saké Kaori Traditionnel et fruité 14,5%	Btl 18cl	11.50

VINS Blancs 白ワイン

La Bargemone AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO	Verre 12cl	4.30
	Bouteille 75cl	24.00
Domaine du Paternel Cuvée Papé BIO	Verre 12cl	5.90
	Bouteille 75cl	32.00
Minuty Prestige AOP Côte de provence	Verre 12cl	6.50
	Bouteille 75cl	38.00

VINS Rosés 口ゼワイン

La Bargemone AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO	Verre 12cl	4.30
	Bouteille 75cl	24.00
Minuty Prestige AOP Côte de provence	Verre 12cl	6.50
	Bouteille 75cl	38.00

VINS Rouges 赤ワイン

Guigal Côtes du Rhône	Verre 12cl	5.90
	Bouteille 75cl	33.00
Minuty Prestige AOP Côte de provence	Verre 12cl	6.50
	Bouteille 75cl	38.00

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 Kabocha 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 Supplément sauce Curry + 2.00

Puis :

- Panna cotta au thé vert ou Café ou Thé vert
-



MENU VEGETARIEN ベジタリアン

24.90

- Gyozas wakamé Raviolis vapeur grillés au wakamé 3p et
 - Shojin tempura Beignets de légumes et
 - Ajitsuke tamago Oeuf mollé frit au Panko et
 - Nasu Aubergines confites à la japonaise, riz et
 - Yasai-Tempura Makis avec beignet de patate douce, carotte, avocat, oignons frits 8p et
 - Café/Thé Mochi Yuzu et
-

いろどり 鮨 IRODORIZEN



MENU IRODORIZEN

25.90

- Misoshiru Kabocha soupe japonaise au potimarron 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 ou Panna cotta au thé vert et
 - Thé vert ou Café et
-

*Supplément «tout Saumon»

+1.50€



Nouveautés



Plat végétarien

* Label Rouge origine Ecosse



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

Poissons crus variés, concombres, gingembre, riz vinaigré 18.90

Chirashi-Zushi Saumon*

Tranches de saumon cru, concombres, gingembre, riz vinaigré 19.90

Yuké Chirashi-Zushi

Poissons crus marinés et mesclun sur riz vinaigré 19.90

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, Mayonaise, 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 Beignet 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

Tous nos sushis sont servis avec du wasabi



Sushi Tamago Omelette 1 paire 3.80

Sushi Shaké* Saumon *Label Rouge* 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



IZAKAYA 居酒屋 Tapas japonais



Gyoza Wakamé Raviolis vapeur et grillés au wakamé et autres 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 6.90

Takoage Tentacules de poulpe pimentées et frits 6.90

PLATS CHAUDS - RAMEN - DONBURI 温菜

Shoyu Ramen Bouillon de nouilles japonaises au porc Chashu, bambou pimenté, pousses soja, oeufs 13.90

Shoyu Ramen Ebi tempura Bouillon de nouilles japonaises avec beignets de crevettes (2p), bambou pimenté, pousses soja, oeufs 14.90

Supplément Ebi tempura (1p) 2.00

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

Yakisoba Nouilles sautées aux légumes et poulet 14.90



Curry Katsu Poulet pané croustillant, curry japonais, riz 17.90

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

Unagi-Don Anguille caramélisée, riz 16.90



ACCOMPAGNEMENTS



Misoshiru Kabocha Soupe japonaise au potimarron 3.90

Gohan Riz nature/Riz vinaigré 3.00/ 3.20

Kyabetsu Salade de choux au sésame 3.50

Wakamé Salade d'algues japonaises 4.90

Ajitsuke tamago Oeuf mollé frit au Panko 3.20

Nasu Aubergines confites à la japonaise 3.90

Shiki salade Petite salade de crudités 4.20

Gari Gingembre vinaigré 0.70



Nouveautés



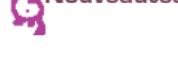
Plat végétarien

* Label Rouge origine Ecosse



DESSERTS デザート

	Cheesecake Japonais Original	7.30
	Tempura aisu Beignets de glace vanille, chantilly	7.90
	Ringo Gyoza Raviolis frits sucrés aux pommes, chantilly, caramel 5p	7.90
	Coupe de Mangue fraîche (avion)	7.50
	Mochi glacé artisanal Glace enrobée de pâte de riz sucrée. Choix des Parfums:	Duo: 5.20 / Trio: 7.90
• Chocolat-Coco	• Citron Yuzu vegan	• Thé Vert Bio
• Mangue-Passion vegan	• Fleur de cerisier	• Litchi vegan
	Daifuku Crème: Pâte de riz gluant fourrée à la crème	3.90
• Litchi	• Fleur de cerisier	• Azuki (crème haricot rouge sucrée)
	Daifuku Crème au lait de soja	4.50
• Thé Vert Matcha	• Mangue	
	Genmaicha Dofu Panna cotta infusée au thé vert	4.50
	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		
• Pâtisserie de saison		
• Ispahan: macaron litchi framboise (voir disponibilités)		
• Millefeuille vanille / Millefeuille Thé vert (voir disponibilités)		
	Glaces BARBARAC: Verrine 130ml	7.50
• Vanille-Chocolat	• Yaourt-Framboise	
• Noix de Pecan	• Oreo	
	Café avec Mochi 1 pièce	4.90



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