



Bienvenue chez **YOJ**

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

[www.restaurantsyoj.fr](http://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 <b>BIO Japanese Garden</b> Genmaicha	Verre 25cl	3.30
Thé vert Japonais <b>BIO Japanese Garden</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• SENCHA <b>BIO</b>: thé vert sencha du Japon</li><li>• GENMAICHA <b>BIO</b>: thé vert au riz soufflé, matcha</li></ul>		3.60
Thé Vert JASMIN <b>BIO Japanese Garden</b>		3.60
Infusion de VERVEINE <b>BIO Japanese Garden</b>		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 <b>BIO</b>	Verre 12cl	4.30
	Bouteille 75cl	24.00
Domaine du Paternel Cuvée Papé <b>BIO</b>	Verre 12cl	5.90
	Bouteille 75cl	32.00
Minuty Prestige AOP Côte de provence	Verre 12cl	6.50
	Bouteille 75cl	38.00

## VINS Rosés ロゼワイン

La Bargemone AOP Côteaux d'Aix-en-Provence <b>BIO</b>	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 A寿  
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

\*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 <sup>\*</sup>, 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 <sup>\*</sup> 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 <sup>\*</sup>

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, 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	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 <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*



## 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 frites 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**

**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
- Fleur de cerisier
- Litchi vegan

**Daifuku Crème:**

**3.90**

Pâte de riz gluant fourrée à la crème

- Litchi
- Fleur de cerisier
- Azuki (crème haricot rouge sucrée)

**Daifuku Crème** au lait de soja

**4.50**

Pâte de riz gluant fourrée à la crème au lait de soja

- Thé Vert Matcha
- Mangue

**Genmaicha Dofu**

**4.50**

Panna cotta infusée au thé vert

**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
- Patisserie 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**



**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**