

UMAÏ BOWLS

SALADE, CHIRASHI, BO BŪN, POKÉ BOWL : NOS BOLS GÉNÉREUX

UMAÏ SALAD 19,00€

Tartare de saumon, dés de gambas en tempura, sucrose, riz soufflé, pousses de soja, avocat, mangue, edamame, concombre, oignons frits, sauce miso yuzu, citron vert, tobiko, cébette, grenade

UMAÏ CHIRASHI SIGNATURE BOWL 23,00€

Thon, saumon, daurade, graines de sésame 5 couleurs, jalapeño, perles de ponzu, pousses de cress, cébette et sauce ponzu sur un bol de riz vinaigré

UMAÏ POKÉ BOWL 17,00€

Mangue, avocat, edamame, concombre, radis, chou rouge, carottes, cébette, grenade, wakamé, graines de sésame, tobiko yuzu et oignons frits servi sur un bol de riz vinaigré

Supplément : Poulet Karaage 3€ / Saumon 4€ / Thon 5€

DONBURI SALMON TERIYAKI 18,00€

Saumon snacké, mayonnaise au yuzu, sauce teriyaki, légumes croquants, radis, cébette, graines de sésame et oignons frits

CRISPY CHICKEN BO BŪN UMAÏ 18,00€

Vermicelles de riz, poulet crispy, nems crevettes, crudités croquantes, sucrose, menthe, coriandre, citron vert, cacahuètes, sauce nuoc cham

UMAÏ BEEF BO BŪN 21,00€

Vermicelles de riz, tataki de boeuf, wagyu gyoza, crudités croquantes, sucrose, menthe, coriandre, citron vert, cacahuètes, sauce nuoc cham

SCALOPP TERIYAKI BOWL.....26,00€

Noix de Saint-Jacques snackées à la plancha et laquées d'une sauce teriyaki servies sur un bol de riz japonais, pak choï, carottes , cébette, graines de sésame

YAKISOBA NOODLES

NOUILLES YAKISOBA SAUTÉES AU WOK, LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE YAKISOBA, CÉBETTE, CORIANDRE, GRAINES DE SÉSAME ET POUSSES DE SOJA

CHICKEN YAKISOBA NOODLES 18,00€

Poulet karaage

BEEF YAKISOBA NOODLES 21,00€

Fines lamelles de bœuf saisies

SEA FOOD YAKISOBA NOODLES 24,00€

Gambas Black Tiger et Saint-Jacques

BAO

PETIT PAIN VAPEUR MOELLEUX, GARNI GÉNÉREUSEMENT

CRISPY CHICKEN BAO (1 pièce) 9,00€

Poulet karaage, sauce teriyaki, carottes râpées, chou rouge, coriandre, graines de sésame, pickles d'oignons rouges

PRAWN BAO (1 pièce) 9,90€

Tempura de gambas, tobiko, mayonnaise sriracha, carottes râpées, chou rouge, coriandre, pickles oignons rouges

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade wakamé 5.00€

Tempura de légumes.....5.00€

Riz japonais premium 5.00€

Salade de légumes marinés.....5.00€

Frites de patates douces 6.00€



UMAÏ

by Enjoy Sushi

Asian Bistro

ENTRÉES

SALADE WAKAMÉ	6,50€
SALADE EDAMAME Fleur de sel de Guérande	6,50€
KARAAGE Poulet croustillant, mayonnaise yuzu	9,90€
NEMS CREVETTES (4 pièces)	8,00€
Sucrine, menthe, sauce nem	
GYOZA CREVETTES (Vapeur ou Frits / 4 pièces)	9,50€
Sauce aigre douce	
WAGYU GYOZA (Vapeur ou Frits / 4 pièces)	9,50€
Sauce aigre douce	
UMAÏ CRUNCH (3 pièces)	10,00€
Feuilles de riz soufflé garnies de tartare de saumon, avocat, sauce soja, huile de sésame et graines de sésame	
CRISPY OCTOPUS TEMPURA	12,00€
Tempura de poulpe, mayonnaise yuzu	
CRISPY RICE (6 pièces)	12,00€
Riz croustillant, Tartare de saumon, Tartare de St Jacques, Tartare de crevette	
TEMPURA PRAWNS (4 pièces)	14,00€
Beignet de gambas Black Tiger croustillantes au panko, Sauce aigre douce	
UMAÏ HAND ROLL (3 pièces)	15,00€
Tartare de saumon mangue avocat, Tartare de thon oignons frits jalapeño et Tartare de daurade mangue grenade sauce ponzu	

UMAÏ TASTING 36,00€

Le meilleur de la cuisine UMAÏ dans une seule assiette, sélectionné par notre chef. À partager ou pas...

Tuna Wasabi Rolls (6 pièces), Pacific Rolls (6 pièces),
6 Nigiri & 6 sashimi sélection du chef

PLATS SIGNATURES

VOLCANO CHICKEN	18,00€
Poulet frit à la chapelure panko, mayonnaise sriracha, cébette, graines de sésame, oignons frits, légumes croquants	
SCALLOP TIRADITO	21,00€
Carpaccio de St Jacques, sauce miso yuzu, perles de soja, chips de fleur de lotus, pousses de cress	
CRUDO DE DAURADE	21,00€
Fines tranches de daurade, sauce miso yuzu, huile d'olive, jalapeño, grenade, graines de sésame, coriandre, perles de passion	
BEEF TATAKI PONZU	24,00€
Boeuf légèrement saisi, perles de soja, huile de sésame, sauce ponzu, cébette, graines de sésame et pousses de cress	
TUNA TATAKI JALAPEÑO	24,00€
Thon légèrement snacké, sauce et perles de ponzu, jalapeño, avocat, cébette, edamame, graines de sésame et pousses de cress	

TARTARES

UMAÏ SALMON TARTARE	22,00€
Tartare de saumon, avocat, mangue, tobiko, concombre, oignons frits, graines de sésame, pousses de cress, zeste de citron vert et perles de passion	
BLACK TUNA TARTARE	24,00€
Tartare de thon, avocat, oignons frits, ciboulette, sésame noir, jeunes pousses, perles de soja et de ponzu	
TAÏ MANGO TARTARE	23,00€
Daurade, mangue, jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre, tobiko yuzu, citron vert, grenade et perles de ponzu	

Tous nos plats & tartares sont servis avec un accompagnement au choix

SUSHI & SASHIMI BAR

NIGIRI (LA PIÈCE)

Salmon Nigiri (saumon)	2.50€
Tuna Nigiri (thon)	2.80€
Ebi Nigiri (crevette)	2.90€
Taï Nigiri (daurade).....	2.80€
Unagi Nigiri (anguille)	3.50€
Aburi Salmon (saumon snacké)	2.70€
Spicy Tuna Aburi (thon snacké épicé).....	3.20€
Wagyu Nigiri (tataki de boeuf, sauce teriyaki)	3.00€
Scallop Yuzu (St Jacques, perles de yuzu).....	2.90€
Ebi Volcano (crevette, sauce volcano, tobiko)	3.20€

SASHIMI (4 PIÈCES)

Saumon	6.90€	Daurade	8.70€
Thon	8.50€	Anguille	9,90€

SASHIMI SIGNATURE

YUZU SALMON DELUXE (8 pièces)	16,00€
Saumon, perles de passion, pousses de cress, cébette, jalapeño, graines de sésame 5 couleurs, sauce miso yuzu	
ABURI SALMON & TUNA DELUXE (8 pièces)	18,00€
Thon et saumon légèrement saisis, sauce miso yuzu, tobiko, cébette, graines de sésame 5 couleurs, chips de lotus	
SASHIMI GARDEN (12 pièces)	24,00€
Saumon, thon, daurade, crevette, Saint-Jacques, anguille, graines de sésame au wasabi, cébette, perles de ponzu, pousses de cress, sauce ponzu	
UMAÏ CRUDO & TATAKI EXPÉRIENCE (15 pièces)	26,00€
Sashimi saumon, thon et daurade, perles de passion, pousses de cress, jalapeño, graines de sésame 5 couleurs, thon et saumon légèrement saisis, sauce miso yuzu, chips de lotus, perles de soja	

ROLLS SIGNATURE

NOS ROULEAUX SIGNATURE EN 6 PIÈCES, OÙ FRAÎCHEUR, CRÉATIVITÉ ET SAVOIR-FAIRE SE RENCONTRENT.

DRAGON MANGO	13,50€
Beignet de gambas, avocat, cébette, mangue, pousses de cress, perles de soja	
UNAGI DRAGON ROLL	14,00€
Beignet de gambas, anguille fumée, carottes, concombre, pousses de cress, mayonnaise au wasabi, sauce teriyaki	
CRISPY ST JACQUES	11,90€
Riz croustillant, St Jacques, cébette, zeste de citron vert, sauce teriyaki, perles de yuzu	
TUNA WASABI ROLL	13,90€
Beignet de gambas, tartare de thon, avocat, graines de sésame au wasabi, oignons frits, sauce teriyaki	
YUZU SUNSET ROLL	12,90€
Beignet de gambas, mayonnaise sriracha, perles de passion et sauce miso yuzu enroulé d'avocat	
PACIFIC ROLL	13,50€
Beignet de gambas, saumon, avocat, pousses de cress, sauce chili et sauce du chef, riz soufflé, ciboulette	
YUZU FLAME ROLL	13,50€
Saumon, avocat, tobiko yuzu, saumon flambé, sauce yuzu miso, perles de yuzu, oignons frits, zeste de citron vert	
FUTO SALMON TERIYAKI	12,90€
Tartare de saumon teriyaki, avocat, oignons frits, cébette, sauce du chef, tobiko	
UMAÏ RAINBOW	14,00€
Gambas, légumes marinés et coriandre enroulés de saumon, daurade, thon et anguille fumée, pousses de cress, mayonnaise au wasabi	
TIGER SPICY TUNA	12,90€
Beignet de gambas, avocat, tartare de thon épicé et tobiko enroulés dans un roll pané, mayonnaise sriracha et sauce du chef	

DRINKS

SOFTS & PREMIUMS

SOFTS

Coca-Cola, Coca Zéro.....	4,20€
LIMONADE JAPONAISE 20cl.....	4,50€
GINGER BEER BIO 27,5cl	4,90€
BOISSON PÉTILLANTE YUZU 25cl	6,90€
KOMBUCHA 33cl	
Passion Framboise.....	5.50€
Citron gingembre.....	5.50€
MANGAJO 25cl	
Yuzu / citron, Grenade / thé vert, Açaï-berry / Thé vert.....	4.50€

COCKTAILS SIGNATURE

UMAÏ SIGNATURE	12,00€
Liqueur de litchi, purée de framboise et de passion, jus de litchi, eau gazeuse, framboise, litchi, fruits de la passion	
MOJITO EXOTIQUE	12,00€
Rhum blanc, eau gazeuse, purée de mangue et de framboise, citron vert, menthe, cassonade, framboise, citron séché, fruit de la passion	
KYOTO SPRITZ	12,00€
Aperol, saké, prosecco, eau gazeuse	
ESPRESSO MARTINI	12,00€
Vodka, liqueur de café , espresso, sirop sucre de canne	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	9,00€
Eau gazeuse, menthe, citron vert et citron séché, cassonade	
VIRGIN EXOTIQUE	9,00€
Eau gazeuse, purée de mangue et framboise, citron vert, menthe, cassonade, framboise, citron séché, fruits de la passion	

BIERES JAPONAISES

IKI BEER au Yuzu et Thé Vert 33cl.....	6,90€
HIKARI au saké 33cl.....	6,90€
COEDO KYARA Pale Lager 33cl.....	6,90€

SAKÉS

	Le verre	La bouteille
SAKE SHURYU JUNMAI DAIGINJO 72cl	15.00€	75.00€
SAKE DAIGINJO MUROKA GENSU 64cl	9,90€	44,00€
SAKE KIMOTO GINJO 64cl	9,90€	44,00€

WHISKIES JAPONAIS

WHISKY TOGOUCHI KIWAMI 4cl.....	9,90€
WHISKY YAMAZAKURA 4cl	9,90€

Eaux MINÉRALES

ZILIA Eau Plate 75cl.....	4,90€
ZILIA Eau Gazeuse 75cl.....	5,20€

CARTE DES VINS

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHÂTEAU ST HILAIRE A.O.P	Le verre	50cl	75cl
Rosé, Rouge, Blanc	7,50€	22,00€	32,00€

CÔTES DE PROVENCE

MINUTY « M » A.O.P	75cl
Rosé, Rouge, Blanc	39,00€

CASSIS

DOMAINE DU PATERNEL	Le verre	50cl	75cl
Blanc de Blancs	9,00€	45,00€	55,00€

BOURGOGNE

CHABLIS A.O.P Émile Durand	Le verre	75cl
Blanc	7,90€	38,00€

BORDEAUX

SAUTERNES A.O.P	Le verre	75cl
Domaine de monteils Blanc	9,20€	46,00€

ESPAGNE

OROYA	Le verre	75cl
Vin Blanc Japonais « Created for sushi »	6,00€	28,00€

CARTE DES DESSERTS

UMAÏ CAKE « By Camille Payan »	12,00€
Biscuit croustillant noix de coco fleur de sel, mousse vanille et thé matcha, coeur confit de framboise, biscuit moelleux	

COOKIE ARTISANAL	9,50€
Matcha, framboise et chocolat blanc	

CHEESECAKE NATURE	9,50€
CHEESECAKE MATCHA	9,50€

MOCHI : LA PIÈCE	3,50€
Sésame noir, Citron Yuzu, Thé Vert Matcha	

DAIFUKU : LA PIÈCE	6,00€
Myrtilles fraîches, menthe et Ubé, Sésame Noir « Bio »	

GLACES : LA BOULE	3,50€
Thé matcha, Sésame noir, Yuzu	

CAFÉ GOURMAND : assortiment de mignardises	9.50€
THÉ GOURMAND : assortiment de mignardises.....	10.50€

THÉS & CAFÉS

THÉS

Sencha, Matcha, Houjicha, Genmaicha	5,50€
---	-------

CAFÉS

Espresso	2,50€
Cappuccino, Matcha Latte	5,50€

DRINKS

SOFTS & PREMIUMS

SOFTS

Coca-Cola, Coca Zéro.....	4,20€
LIMONADE JAPONAISE 20cl.....	4,50€
GINGER BEER BIO 27,5cl	4,90€
BOISSON PÉTILLANTE YUZU 25cl	6,90€
KOMBUCHA 33cl	
Passion Framboise.....	5.50€
Citron gingembre.....	5.50€
MANGAJO 25cl	
Yuzu / citron, Grenade / thé vert, Açaï-berry / Thé vert.....	4.50€

COCKTAILS SIGNATURE

UMAÏ SIGNATURE	12,00€
Liqueur de litchi, purée de framboise et de passion, jus de litchi, eau gazeuse, framboise, litchi, fruits de la passion	
MOJITO EXOTIQUE	12,00€
Rhum blanc, eau gazeuse, purée de mangue et de framboise, citron vert, menthe, cassonade, framboise, citron séché, fruit de la passion	
KYOTO SPRITZ	12,00€
Aperol, saké, prosecco, eau gazeuse	
ESPRESSO MARTINI	12,00€
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop sucre de canne	
SAKÉ MULE	12,00€
Saké, citron vert, Ginger beer	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	9,00€
Eau gazeuse, menthe, citron vert et citron séché, cassonade	
VIRGIN EXOTIQUE	9,00€
Eau gazeuse, purée de mangue et framboise, citron vert, menthe, cassonade, framboise, citron séché, fruits de la passion	

BIERES JAPONAISES

IKI BEER au Yuzu et Thé Vert 33cl.....	6,90€
HIKARI au saké 33cl.....	6,90€
COEDO KYARA Pale Lager 33cl.....	6,90€

SAKÉS

	Le verre	La bouteille
SAKE SHURYU JUNMAI DAIGINJO 72cl	15.00€	75.00€
SAKE DAIGINJO MUROKA GENSU 64cl	9,90€	44,00€
SAKE KIMOTO GINJO 64cl	9,90€	44,00€

WHISKIES JAPONAIS

WHISKY TOGOUCHI KIWAMI 4cl.....	9,90€
WHISKY YAMAZAKURA 4cl	9,90€

Eaux MINÉRALES

ZILIA Eau Gazeuse 50cl.....	3,70€
ZILIA Eau Plate 75cl.....	4,90€
ZILIA Eau Gazeuse 75cl.....	5,20€

CARTE DES VINS

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHÂTEAU ST HILAIRE A.O.P	Le verre	50cl	75cl
Rosé, Rouge, Blanc	5,90€	21,00€	28,00€

CÔTES DE PROVENCE

MINUTY « M » A.O.P	75cl
Rosé, Rouge, Blanc	39,00€

CASSIS

DOMAINE DU PATERNEL	Le verre	50cl	75cl
Blanc de Blancs	8,50€	38,00€	48,00€

BOURGOGNE

CHABLIS A.O.P Émile Durand	Le verre	75cl
Blanc	7,90€	38,00€

BORDEAUX

SAUTERNES A.O.P	Le verre	75cl
Domaine de Monteils Blanc	9,20€	46,00€

ESPAGNE

OROYA	Le verre	75cl
Vin Blanc Japonais « Created for sushi »	6,00€	28,00€

CARTE DES DESSERTS

UMAÏ CAKE « By Camille Payan »	12,00€
Biscuit croustillant noix de coco fleur de sel, mousse vanille et thé matcha, coeur confit de framboise, biscuit moelleux	

KURO « By Camille Payan »	12,00€
Mousse vanille, coeur praliné cacahuètes et crèmeux chocolat noir, sablé cacao	

CHEESECAKE NATURE	9,50€
CHEESECAKE MATCHA	9,50€

JARDIN EXOTIQUE	10,50€
Sélection de fruits frais	

MOCHI : LA PIÈCE	3,50€
<i>Parfums : nous consulter</i>	

DAIFUKU : LA PIÈCE	6,00€
<i>Parfums : nous consulter</i>	

GLACES : LA BOULE	3,50€
Thé matcha, Sésame noir, Yuzu	

CAFÉ GOURMAND : assortiment de mignardises	9.50€
---	-------

THÉ GOURMAND : assortiment de mignardises.....	10.50€
---	--------

THÉS & CAFÉS

THÉS

Sencha, Matcha, Houjicha, Genmaicha	5,50€
---	-------

CAFÉS

Espresso	2,50€
Cappuccino, Matcha Latte	5,50€