

NOTRE CHARTE QUALITÉ

Tout d'abord, nous ne revendiquons pas une cuisine typiquement « conforme » aux traditions japonaises, même si nous avons été formés auprès de Maîtres Sushi japonais, exerçant en école de formation, à Paris. Par choix, nous faisons une cuisine personnelle, artisanale et adaptée à notre clientèle.

Par contre, nous revendiquons :

- L'exigence dans le choix de nos produits :
- Nos arrivages de poissons sont quotidiens. Nous travaillons à partir de poissons entiers et frais, dont aucune congélation n'est effectuée ni en amont, ni sur place à l'exception des produits à base de crevettes (surgelées pour des raisons d'hygiène).
- Les autres produits sont importés par un fournisseur spécialisé, dont le siège social se situe à Tokyo.

Des méthodes de travail 100% artisanales :

- Nous effectuons, avant chaque service, la levée des filets (saumon, daurade, bar, maquereau, etc...).
- Nous préparons la salade, à partir de choux blanc frais, tranchés et assaisonnés sur place.
- La soupe miso et les légumes qui la composent sont aussi préparés avant chaque service.
- La sauce de soja sucrée, l'assaisonnement du riz à sushi et les différentes sauces (yakitori, salade, wasabi, etc) sont toutes « maison ».
- Nous sommes reconnus comme entreprise artisanale, enregistrée auprès de la chambre des métiers de la Haute-Garonne. Respectant donc un cahier des charges sur les méthodes, l'hygiène et la sécurité des lieux et du personnel.



Une volonté de partager notre passion :

En effet, le sushi est devenu une cuisine tendance ces dernières années, mais pour nous, c'est avant tout une cuisine de passionnés, respectueuse des produits que nous utilisons. Nous avons d'ailleurs décidé d'organiser des cours/ateliers avec nos clients, plusieurs fois par an. Nous restons toujours à l'écoute des dernières idées, tendances et nouvelles saveurs, afin d'alimenter nos esprits créatifs sans limite.

Vous êtes ici dans un lieu d'accueil, de convivialité, de bien-être et de découverte de saveurs.

Sen'do ^{Le}Sushi _{Bar}

**Centre commercial Fenouillet
« La halle Gourmande »**

Pour toute commande
Tel : 05 34 67 49 11

Ouvert 7j/7j
Sauf dimanche midi et jours fériés

VOTRE AVIS



MERCI !



C'EST AUSSI

REPAS D'ENTREPRISE - GROUPE - TRAITEUR / RÉCEPTION

Sen'do ^{Le}Sushi _{Bar}

LA CARTE 2017 - 2018

**Centre commercial Fenouillet
La halle Gourmande**

LES FORMULES

Toutes nos formules sont accompagnées d'une soupe ou salade au choix.



6 sushi - 6 maki-cali
(uniquement le midi)



6 sushi - 5 sashimi
(uniquement le midi)



12 sashimi
15 sashimi (+3€)



18 maki-cali



4 sushi - 6 maki - 6 cali



10 sushi
14 sushi (+4€)



Tartare saumon



Chirashi

LES PLATEAUX

PLATEAU 64



10 sashimi - 12 sushi - 24 maki - 18 cali -
4 soupes ou salades

PLATEAU 87



15 sashimi
12 sushi
24 maki
18 cali
6 raimbow
6 tiger
6 cali tempura
6 soupes ou salades

SEN'DO DÉCOUVERTE



Assortiment de 24 pièces.
2 soupes ou 2 salades

Sur commande

(Prévoir un délais d'attente)

LES MAKI - 6 PIÈCES



Saumon

4,50€



Thon

5,50€



Crevette

5,50€



Radis jaune

4,50€



Avocat

5,00€



Concombre

4,50€



Fromage

4,50€

LES CALIFORNIA ROLLS - 6 PIÈCES



Saumon - Avocat

5,50€



Saumon - Concombre - Fromage

6,00€



Saumon - Avocat - Fromage

6,00€



Avocat - Fromage

5,00€



Thon - Avocat

6,50€



Crevette - Avocat

6,50€

LES SPÉCIAUX ROLLS - 6 PIÈCES



Rainbow - Saumon

8,00€



Tiger - Thon - Avocat

9,00€



Tempura - Crevette

7,50€



Spring [feuille de riz]

8,00€



Sweet [sauce Yaki sucrée]

7,50€



Surimi - Avocat - Oignons frits

7,50€



Dynamite [sauce piment]

7,50€



Surimi - Avocat - Oignons frits

LES FUTOMAKI - 5 PIÈCES



Radis jaune - Concombre - Crabe

7,50€



Saumon - Crevette - Fromage

8,00€



Tempura crevette - Avocat - Saumon

8,50€

LES SUSHI - 2 PIÈCES



Saumon

3,00€



Thon

4,00€



Bar ou Daurade [selon arrivage]

3,00€



Crevette

3,50€

LES SASHIMI - 5 PIÈCES



Saumon

6,50€



Bar ou Daurade [selon arrivage]

6,50€



Thon

7,50€



Assortiment mixte 12 pièces

14,00€

ACCOMPAGNEMENTS



Riz nature

2,00€



Soupe miso

3,00€



Salade de chou - sésame

3,50€



Riz parfumé [vinaigré]

3,00€



Salade d'algue [wakamé]

5,00€



Yakitori Boeuf - Fromage - [2 pièces]

5,50€



Nouilles sautées aux légumes

8,50€

LES BOISSONS



Bière Asahi [33cl]

3,50€



VÉRITABLE BIÈRE ARTISANALE JAPONAISE

Bière Coedo blanche [33cl]

4,50€

Bière Coedo ambrée [33cl]

5,50€

Coca, Oasis, Thé glacé... [33cl], San Pellegrino [50cl]

2,00€

Jus de fruits... [20cl]

2,50€