



Sans gluten	MAKIS - Rouleaux aux feuilles d'algues, servis par six.
	Saké : saumon 5.80 €
	Tekka : thon 7.30 €
	California rolls : saumon, avocat, mayonnaise 7.40 €
🍱	Avocado : avocat 5.40 €
🍱	Kampyo : gourde marinée 5.20 €
🍱	Kappa : concombre 4.20 €

Sans gluten	SUSHIS - Servis par deux. Tous nos sushis sont sans gluten sauf l'unagi.
	Saké : saumon 5.50 €
	Maguro : thon 5.90 €
	Suzuki : bar 5.60 €
	Tai : daurade 5.50 €
	Ebi : crevette cuite 4.40 €
	Hotaté : Coquille Saint-Jacques . . 5.60 €
	Unagi : anguille 5.70 €
	Aburi saké : saumon mi-cuit 5.20 €
	Gyu tataki : bœuf mi-cuit 5.50 €

Sans gluten	SASHIMIS - Tranches de poisson cru sans riz.
	6 pièces saké : saumon 8.70 €
	6 pièces maguro : thon 9.70 €
	6 pièces suzuki : bar 9.40 €
	6 pièces tai : daurade 8.90 €

Sans gluten	CHIRASHIS - Tranches de poisson cru sur un bol de riz vinaigré.
	Chirashi : saumon, thon, daurade, crevette 15.90 €
	Chirashi saké : saumon 15.50 €
	Chirashi maguro : thon 16.50 €
	Chirashi deux poissons au choix 16.10 €
	Supplément d'avocat 2.00 €

Sans gluten	ASSORTIMENTS - Sélection du chef selon arrivage.
	Plateau pour une personne : 4 sushis + 6 makis + 8 sashimis . . 25.90 €
	Plateau pour deux personnes : 8 sushis + 12 makis + 16 sashimis 48.80 €
	Assiette de 6 sushis + 3 makis 15.90 €
	Assiette de 6 sushis + 3 makis tout saumon 16.90 €
	Assiette de 12 pièces sashimis 16.50 €
	Assiette de 18 pièces makis 15.90 €
🍱	Assiette de 18 pièces makis vegan 14.00 €

Sans gluten	ENTRÉES
🍱	Edamamé : fèves de soja vert cuites 4.30 €
	Torishio lemon : poulet au citron longue cuisson, sauce au yuzu . . 7.30 €
	Aburi saké : émincés de saumon mi-cuit, sauce au yuzu 6.60 €
	Aburi unagi : fines tranches d'anguille grillée, sauce kabayaki . . . 6.70 €
	Gyu tataki : émincés de bœuf mi-cuit, sauce au yuzu 6.90 €
Sans gluten	Ebi komezuaé : crevettes, algues wakamé, concombre, navets, vinaigrette 6.10 €
	Salade d'avocat : avocat, concombre, betterave, tomates cerises, sauce sésame 5.10 €
🍱	Hiyashi wakamé : petite salade d'algues marinées 4.60 €
	Brochettes Yakitori : trois pièces de brochettes de poulet 8.40 €

	NOUILLES FROIDES
	Hiyashi ebi soba <i>ou</i> Hiyashi ebi udon : Nouilles froides, crevettes, demi-œuf mollet, poireaux, wakamé, concombre, tomates cerises, tenkasu, gingembre rappé, sauce mentsuyu . . . 11.60 €
🍱	Option végétan 9.60 €

	SOUPES DE NOUILLES CHAUDES
🍱	Kaké yasai, bouillon de légumes aux nouilles soba <i>ou</i> udon au choix 9.10 €
	Tori shio, bouillon de légumes, nouilles soba <i>ou</i> udon au choix, poulet longue cuisson 11.20 €
	Ebi shio, bouillon de légumes aux nouilles soba <i>ou</i> udon au choix, avec des crevettes 11.20 €
	Shoyu ramen, bouillon de poulet & soja avec nouilles ramen, fines tranches de porc, demi-œuf mollet 11.70 €
	Tonkotsu ramen, bouillon au porc avec nouilles ramen, fines tranches de porc, demi-œuf mollet 11.70 €
	Paitan ramen, bouillon de poulet, nouilles ramen, poulet, demi-œuf mollet 12.20 €
	Miso ramen, bouillon au miso à base de poulet, avec nouilles ramen, fines tranches de porc, demi-œuf mollet 11.70 €

PLATS CHAUDS

Donburi : plat servi dans un bol de riz chaud & salade.

Bento : boîte japonaise à plusieurs compartiments, composée d'un plat chaud, du riz & de la salade.

	DONBURI	BENTO
Yakitori , brochettes de poulet	13.70 €	15.10 €
Saké no misoni , saumon grillé, sauce miso	13.90 €	15.40 €
Akami yakiniku , émincés de bœuf, sauce barbecue japonaise	15.70 €	17.20 €

	SALADES
🍱	Salade d'algues, vinaigrette : Algues hiyashi wakamé, algues wakamé, crudités, salade verte . . 9.70 €
	Salade aux crevettes & avocat, sauce sésame : Crevettes, avocat, crudités, salade verte 12.10 €
	Salade Gyu tataki, sauce au yuzu : Emincés de bœuf mi-cuit, crudités, salade verte 13.70 €
	Salade Kaisen, sauce au yuzu : Poissons crus, algues, crudités, œufs de poisson, salade verte . . 15.90 €
	ACCOMPAGNEMENTS
Sans gluten	Riz blanc 🍱 . . . 2.30 €
Sans gluten	Riz blanc vinaigré 🍱 . . . 2.50 €
	Onigiris : triangles de riz au shiso 🍱 <i>ou</i> au saumon • A l'unité 3.50 € • Par deux 6.00 €
	Soupe miso 2.50 €
🍱	Zaru-soba <i>ou</i> Zaru-udon : nouilles froides & sauce mentsuyu . . . 5.50 €

	DESSERTS
	Tiramisu au thé matcha*, servi avec des éclats de pralines . . . 6.50 €
Sans gluten	Shirogoma Panna cotta*, panna cotta au sésame, sirop de kuromitsu 5.90 €
	Verrine de crumble aux pommes*, mousse de yuzu, coulis de mangue 6.50 € [Version sans gluten possible à la demande]
	Fondant matcha au coeur chocolat noir : Servi avec crème anglaise, coulis de framboise, éclats de pralines . . 6.90 €
	Café Gourmand 7.40 € Thé vert Gourmand 7.90 €
🍱	Daifuku, pâte de riz aux haricots rouges
	Parfums : voir notre ardoise . . . • A l'unité 3.00 € • Par deux 5.50 €
	Daifuku ice, crème glacée enrobée d'une fine pâte de riz
	Parfums : voir notre ardoise . . . • A l'unité 3.00 € • Par deux 5.50 €

FORMULE DU MIDI* 13.50 €
• Bento du jour
• Soupe miso <i>ou</i> un mini dessert
• Un café <i>ou</i> thé vert Sencha
[De 12h à 15h - Sauf dimanches & jours fériés. En nombre limité]

BENTO ENFANT 12.50 €	<i>Jusqu'à 10 ans</i>
• Brochette yakitori	
• Saucisse japonaise	
• Makis	
• Riz blanc	
• Un dessert	
• Un sirop en boisson, au choix	

EAU MINÉRALE
Tau 33 cl. 3.90 € 75 cl. 6.00 €
Plate <i>ou</i> pétillante

THÉS VERTS JAPONAIS
Gyokuro <i>Bio</i> 🌱
Thé vert supérieur 4.00 €
Sencha
Thé vert nature 3.40 €
Matcha latte
Thé vert matcha <i>Bio</i> 🌱, lait . . 4.00 €
Genmaicha
Thé vert au riz soufflé 3.80 €
Hojicha <i>Bio</i> 🌱
Thé vert torréfié 3.50 €

AUTRES THÉS & TISANES
Thé vert <i>Bio</i> 🌱
Au jasmin <i>ou</i> à la menthe . . 3.70 €
Tisanes <i>Bio</i> 🌱
Camomille <i>ou</i> verveine 3.60 €

 CAFÉ EXPRESSO . . . 1.80 €



L'Annexe participe à l'opération **Café Solidaire** de la fondation Bordeaux Mécènes Solidaires. Grâce à vous et à L'Annexe, une petite partie du prix des produits estampillés **Café Solidaire** est reversée à des associations locales qui luttent contre les précarités et favorisent l'insertion professionnelle. Merci !

* Tous nos plats sont disponibles à emporter, réduction -15% du prix de la carte, sauf les plats & desserts indiqués par un astérisque [*].



Notre saumon cru est Label Rouge, sauf indisponibilité.



Too Good To Go



Végan



Issu de l'agriculture biologique