



FUJI SAN

SUSHI, SASHIMI, YAKITORI

A l'origine les Sushi se mangeaient à la main. Bien sûr les baguettes sont disponibles mais ce n'est pas forcément plus facile ! Après avoir attrapé le Sushi, déposez le côté poisson dans la coupelle de sauce soja (évitez de tremper le riz dans le soja) puis dégustez et savourez les différents parfums de la mer... Vous pouvez boire un thé vert ou du saké (alcool de riz à 16° environ) avec vos Sushi ou encore mieux, vous désaltérez avec une bonne bière ASAHI

Fraîcheur, qualité et naturel sont des principes fondamentaux de notre établissement.

Saisonnier et simple sont aussi d'autres caractéristiques importantes pour les ingrédients qui sont exploités naturellement pour que les types et les parfums puissent être reconnus et appréciés.

La présentation est la dernière touche essentielle du plat, ceci est encore plus vrai pour la cuisine japonaise dont l'art est unique au Japon...

FUJI SAN

**31 Rue Madeleine Michelis
92200 Neuilly sur seine**

Tél: 01 46 40 17 21

Fax: 01 46 40 71 21



FUJI SAN

Apéritifs

Saké glacé 15° 30cl	19€
Saké 14° 19cl	9€
Uméshu Liqueur de prune	5.50€
Kir	5€
Coupe de Champagne	9€
Kir Royal	9.50€
Martini Rouge / Blanc	5€
Porto	5€
J.B 4cl	7€
Chivas Régal 4cl	8€

Eaux Minérales & Boissons Fraîches

Evian / Badoit	3.50€ (50cl)	6€ (1L)
San Pellegrino	3.50€ (50cl)	
Perrier	4€ (33cl)	
Coca Cola / Light/ Zero / Orangina	4€ (33cl)	
Jus d'Orange / d'Abricot / d'Ananas	4€ (25cl)	

Bières

Asahi / Heineken 33cl	5€
-----------------------	----

Boissons Chaudes

Thé vert / Oulong / Jasmin	4€
Café (100% Arabica) / Déca	2.50€

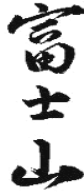


FUJI SAN

ZENSAI

Hors-d'œuvre

Edamane	8€
<i>Haricot Vert Frais</i>	
Agedashi Tofu	8€
<i>Beignets de Tofu</i>	
Nameko Misso	4€
<i>Soupe Miso aux Champignons</i>	
Gyosa	8.50€
<i>Raviolis</i>	
Maguro Tataki	11.50€
<i>Tartare de Thon</i>	
Shaké Tataki	10.50€
<i>Tartare de Saumon</i>	
Wakamekury	8€
<i>Salade de Concombre et d'Algues</i>	
Kaiso Salade	8€
<i>Salade de Soja et d'Algues</i>	
Salade de Choux Blanc	4€



FUJI SAN

SUGGESTIONS DU CHEF

Niji Ebi Tempura	17€
<i>Beignets de Boulettes de Crevettes</i>	
Yasai Tempura	13€
<i>Beignets de Légumes</i>	
Ebi Tempura	16€
<i>Beignet de Crevettes</i>	
Tempura Moriwase	18€
<i>Assortiment de Beignets</i>	
Shiromi Shioyaki	14€
<i>Daurade Royale Grillé</i>	
Shaké Shioyaki	14€
<i>Saumon Grillé</i>	
Maguro Shioyaki	16€
<i>Thon Grillé</i>	
Gyu-Don	18€
<i>Rumsteck Sauté</i>	
Chirashi	16€
<i>Assortiment de Poissons Crus sur Riz Vinaigré</i>	
Chirashi Thon	18€
<i>Thon cru sur Riz Vinaigré</i>	
Unagui-Don	22€
<i>Anguille sur Riz Vinaigré</i>	
Futomaki	15€
<i>Crevette, Chair de Crabe, Saumon, Légumes</i>	



FUJI SAN

YAKITORI

Brochettes grillées au charbon de bois

La paire

Maguro <i>Thon</i>	7.50€
Yasai <i>Légumes (Champignons ou Poireaux)</i>	5€
Yasai <i>Légumes (Maïs)</i>	4€
Shaké <i>Saumon</i>	6.50€
Momoniku <i>Cuisse de Poulets</i>	5€
Gyuniku <i>Bœuf</i>	5€
Chizu Gyuniku Maki <i>Bœuf au Fromage Fondu</i>	5.50€
Ebi <i>Gambas</i>	8€
Uzura <i>Caille</i>	5.50€
Teba <i>Ailes de Poulet</i>	5.50€
Hotaté <i>Coquilles St Jacques</i>	9.50€
Tsukune <i>Boulettes de Poulet</i>	5.50€



FUJI SAN

NIGIRI-SUSHI

Les Sushi sont d'un mariage délicat entre riz assaisonné (vinaigré, sel et sucre) et différentes variétés de poissons agrémentés ou non d'algues ou petits légumes

La paire

Maguro <i>Thon</i>	5.50€
Shaké <i>Saumon</i>	5€
Kani <i>Chair de Crabe</i>	7€
Tai <i>Daurade Royale</i>	5€
Amaebi <i>Crevettes douces</i>	7€
Ebi <i>Crevettes</i>	6€
Ikura <i>Œuf de Saumon</i>	7€
Unagui <i>Anguilles</i>	8€
Tako <i>Poulpe</i>	6€
Niji Shaké <i>Tartare Saumon</i>	7.50€
Niji Maguro <i>Tartare Thon</i>	7.50€
Niji Ebi <i>Tartare Crevettes</i>	7.50€
Tamako <i>Omelette</i>	4.50€



FUJI SAN

MAKI

Pour ce type de Sushi roulé, le riz est réparti sur une feuille d'algues séchées puis on y ajoute divers ingrédients sur le riz avant de refermer et rouler bien serrer la feuille d'algues avec une petite natte de bambou.

Tekka <i>Thon</i>	7€
Niji Maguro <i>Tartare Thon</i>	7.50€
Niji Shaké <i>Tartare Saumon</i>	7.50€
Ebi <i>Crevette et Concombre</i>	7€
Shaké <i>Saumon</i>	6€
Supaic <i>Thon épicé</i>	7€
California <i>Avocat, Chair de Crabe ou Saumon</i>	9.50€
Ebi fry <i>Beignet de Crevette, Concombre, Poireaux</i>	12.50€
Kappa <i>Concombre</i>	5€
Shinko <i>Radis Mariné</i>	5€
Témaki <i>Cornet d'Algues (la pièce)</i>	A partir de 7€

SUSHI MORIAWASE

Assortiment Spécial de Sushi

MASTSU	23€
Grand (10 pièces de Sushi et 6 pièces de Maki)	
TAKE	16€
Moyen (6 pièces de Sushi et 6 pièces de Maki)	
UME	10€
Petit (3 pièces de Sushi et 3 pièces de Maki)	



FUJI SAN

SASHIMI

Maguro <i>Thon</i>	18€
Shaké <i>Saumon</i>	16€
Tai <i>Daurade royale</i>	16€
Amaebi <i>Crevette douces</i>	16€
Tako <i>Poulpe</i>	16€
Hirame <i>Poisson blanc</i>	16€

SASHIMI MORIAWASE

Assortiment Spécial de Poissons Crus

MATSU <i>Grand</i>	23€
TAKE <i>Moyen</i>	16€
UME <i>Petit</i>	10€



FUJI SAN

MIDI

Formule Express 13€

(Ce Menu est servi uniquement les jours de la semaine sauf Samedi, Dimanche et Jours Fériés)

Soupe, Salade et Riz

5 Brochettes : Poulet, Bœuf, Boulettes de Poulet, Légume, Fromage

Shaké Don : 16€

Soupe, Salade

Saumon sur riz vinaigré

Tekka Don : 18€

Soupe, Salade

Thon sur riz vinaigré

Sakana Shioyaki : 16€

Soupe, Salade et Riz

Poisson grillé

Selon l'arrivage : Saumon, Daurade, etc.

Tempura Moriawasé : 18€

Soupe, Salade et Riz

Assortiment de beignets : 2 crevettes, 4 poissons, 2 légumes

Sushi Moriawasé : 18€

Soupe, Salade

7 sushi, 6 maki

Sashimi Moriawasé : 18€

Soupe, Salade et Riz

12 tranches de poissons crus assortis

Maki Moriawasé : 16€

Soupe, Salade

6 maki saumon, 6 maki thon, 3 maki concombre



FUJI SAN

MIDI ET SOIR

Haru : 16€

Soupe, Salade, Riz

3 sushi, 3 maki

4 brochettes : Poulet, Bœuf, Légume, Fromage

Natsu : 16€

Soupe, Salade, Riz

3 sushi, 3 sashimi

4 brochettes : Poulet, Boulettes de Poulet, Légume, Fromage

Aki : 19€

Soupe, Salade, Riz

4 sushi, 6 sashimi, 6 maki

Matsu : 25€

Soupe, Hors d'œuvre du jour, Riz

4 sushi, 6 sashimi, 3 maki

4 brochettes : Poulet, Caille, Gigot d'Agneau, Fromage

Kiku : 16€

Soupe, Salade, Riz

7 brochettes : Poulet, Aile de Poulet, Bœuf, Caille, Gigot d'Agneau, Légume, Fromage

Ran : 19€

Soupe, Salade, Riz

6 brochettes : Gambas, 2 Saumon, 2 Thon, Légume

Také : 16€

Soupe, Salade, Riz

4 raviolis

5 brochettes : Poulet, Bœuf, Ailes de Poulet, Légume, Fromage



FUJI SAN

Blancs

75 cl 37,50 cl

Bourgogne

Chablis

(William Fèvre)

32€

17.50€

Vallée de la Loire

Sancerre

(Les châtaigniers)

32€

17,50€

Pouilly Fumé

34.50€

Rosés

Provence

Côté de Provence

(Côté Presqu'île, Minuty)

21€

14€

Sancerre

(Les châtaigniers)

32€

17,50€

Bandol

*(Cru des domaines OTT
Château Romassan Cœur de grain)*

45,50€

26€



FUJI SAN

Rouges

75 cl

37,50 cl

Alsace

Pinot Noir Réserve Particulière

21.50€

13.50€

Bordeaux

Bordeaux Supérieur

21€

(Château Barat Elevé en Fût de Chêne)

Graves

23€

14.50€

(Château les Hauts du Bernet)

Saint Emilion Grand Cru

42€

(Château Vieux-Guinot)

Vallée de la Loire

Saumur Champigny

21€

14€

(Paul Filliatreau)

Sancerre

32€

(Les Châtaigniers)

Beaujolais

Brouilly

24€

15,50€

(Château des Tours)



FUJI SAN

DESSERTS

Coupe de fruit frais	10€
Fruit frais mangue	9.50€
Fruit frais ananas	8€
Coupe de saison <i>(Crème glacée, fruits de saison, coulis de fruits rouges, crème chantilly)</i>	10.50€
Glace / Sorbet (deux parfums aux choix) <i>(Chocolat chips, Chocolat menthe, Vanille, Rhum, Mangue, Citron, Coco, Fruits de la passion, etc.)</i>	7€
Coupe liégeois <i>(Crème glacée au café-vanille ou chocolat-vanille, sauce café ou chocolat, crème chantilly)</i>	7.50€
Glace au thé vert	6€
Coco givré	6€
Citron givré / Mystère	6€
Pâtisserie Japonaise	7.50€
Nougats	5€
Lychees au sirop	5€
Gingembres confits	6€
Perles de coco	6€