

ÉDITION 2024

☎ 04 93 87 89 49



SHOGA

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

L'HISTOIRE

Le restaurant Shoga vous souhaite la bienvenue !

L'endroit parfait pour déguster une cuisine japonaise authentique et savoureuse préparée par notre Chef Yamazaki.

Profitez de la livraison à domicile sur Èze Bord de Mer, Beaulieu-sur-Mer, Saint-Jean-Cap-Ferrat et Villefranche-sur-Mer.

Du Lundi au Dimanche
12:00 à 14:30
18:00 à 22:00

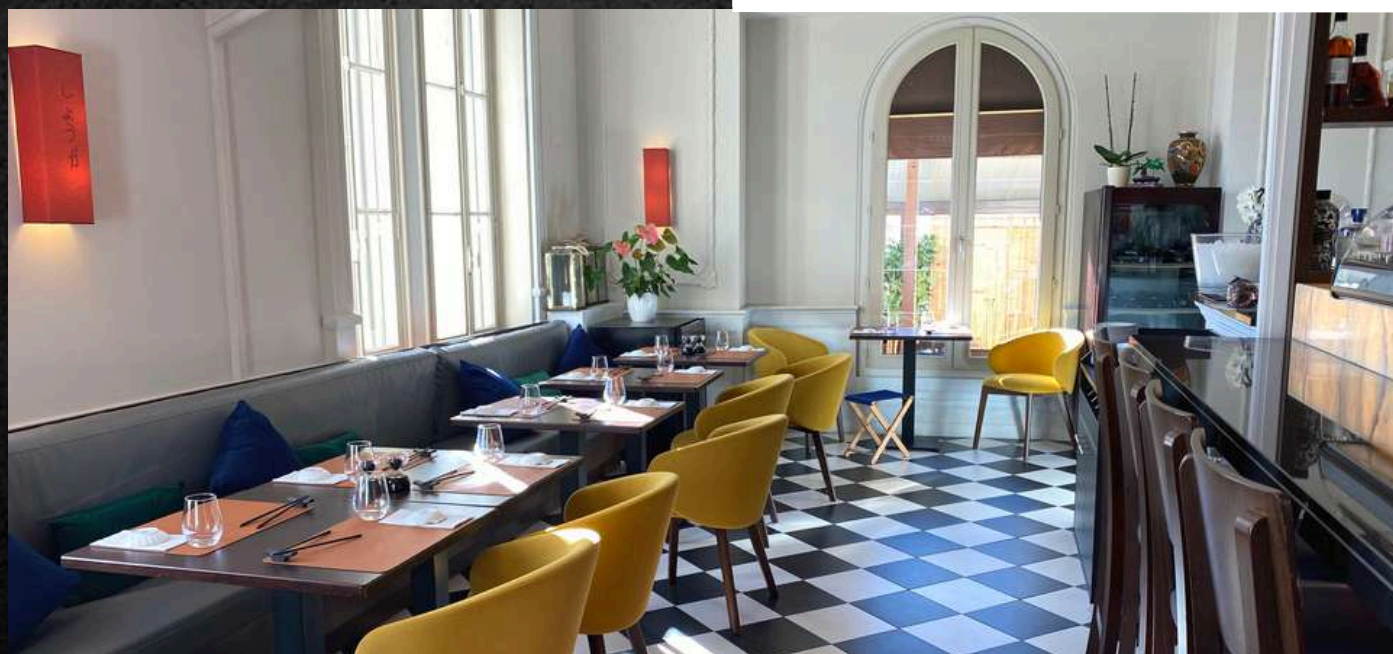
Ouvert tous les jours sauf le mercredi



Terrasse



Salle climatisée



ENTRÉES



Salade mixte ————— 6.00€



Riz sushi ————— 4.00€



Soupe miso ————— 4.50€



Riz blanc ————— 4.00€



Salade d'Algues ————— 7.00€



Salade de choux ————— 7.80€



Endamame ————— 5.00€

APÉRITIFS



Crevettes tempura ————— 15.00€



Gyoza poulet /legumes ————— 15.00€/13.00€



Tapas Karaage ————— 15.00€



Tempura brochettes — 15.00€

+33 4 93 87 89 49

SUSHI 2PCS

Tranches de poisson cru sur une quenelle de riz vinaigré



SASHIMI 10PCS

Tranches de poisson cru servi avec un bol de riz

Thon Akami
TUNA
25.00€



Loup
SEA BASS
18.50€



Saumon
SALMON
20.00€



Crevettes
SHRIMPS
22.00€



St-Jacques
SCALLOPS
22.80€



Anguilles
EELS
35.00€



Poulpe
OCTOPUS
19.00€



Saumon & thon
SALMON & TUNA
22.50€



Mixte choix du chef
35.00€



PLATEAUX SUSHIS

California saumon 16 PCS

Saumon Crispy
CRISPY SALMON 4 PCS

Saumon fromage
SALMON & CHEESE 8 PCS

Saumon épicé
SPICY SALMON 4 PCS

21.00€

Nigiri choix du chef

32.00€



Plateau choix du chef

(2-3 personnes)

75.00€



+33 4 93 87 89 49

PLATEAUX SUSHIS

Salmon addict 24 PCS

Sashimi
4 PCS

Maki
8 PCS

California
8 PCS

Gunkan spicy
2 PCS

Sushi
2 PCS

32.80€

Dégustation froide 20 PCS

Assortiment de sushis

34.00€

BENTO BOX (2 pers.)

Sushis

Entrées

Sélection de
plats chauds

75.00€

CALIFORNIA ROLLS

8 PCS



- Thon
TUNA 9.90€
- Thon épicé
SPICY TUNA 10.40€
- Saumon
SALMON 9.00€
- Saumon épicé
SPICY SALMON 8.20€
- Saumon fromage
SALMON CHEESE 10.00€
- Saumon crispy
CRISPY SALMON 10.50€

- Anguille
EEL 12.00€
- Crevette
SHRIMP SPICY 9.90€
- Crevette tempura
SHRIMP TEMPURA 11.00€
- Crevettes épicé
SHRIMP SPICY 10.40€
- Avocat
AVOCADO 7.50€
- Green Wave 11.80€

SHOGA SPÉCIAL

8 PCS



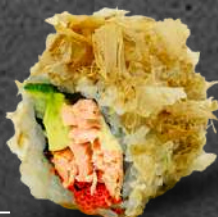
Soft Shell Crabe

16.00€



Bonito

15.00€



Thon Tobiko

16.00€



Philadelphia

16.40€



Unagi Philadelphia

28.00€



Hot Norway

16.40€



Rock n roll

13.50€



Rainbow

20.00€



Crabe

CRAB

9.90€



Crabe & Tobiko

13.50€



+33 4 93 87 89 49

MAKI

8 PCS

Thon

TUNA

7.50€



Avocat

AVOCADO

6.40€



Thon épicé

SPICY TUNA

8.00€



Concombre

CUCUMBER

5.60€



Saumon

SALMON

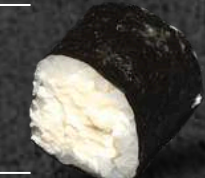
7.50€



Fromage

CHEESE CREAM

6.00€



Saumon épicé

SPICY SALMON

8.00€



Crevette

SHRIMP

7.90€



Saumon fromage

SALMON CHEESE

8.00€



Crevette épicée

SPICY SHRIMP

8.40€



Tempura

10.00€



SUPPLÉMENTS

Wasabi

HORSERADISH

1.50€

Légumes grillés

GRILLED VEGETABLES

12.00€

Avocat

AVOCADO

1.50€

Gingembre

GINGER

1.50€

Epices Tchichini

TCHICHINI SPICES

1.00€

Concombre

CUCUMBER

1.50€

Fromage

CHEESE

1.50€

Crispy

1.50€

Extra sauce

1.50€

GUNKAN 2PCS

Base de sushi nigiri enroulée dans une feuille de nori

Crabe épicé
SPICY CRAB

8.20€



Saumon épicé
SPICY SALMON

7.00€



Anguille épicée
SPICY EEL

9.50€



Crevette épicée
SPICY SHRIMP

7.50€



Thon Akami épicé
SPICY TUNA

8.40€



Ikura

11.90€



TARTARE

Poisson haché au couteau & assaisonné

Tartare Saumon

22.00€



Tartare Thon

24.00€



CHIRACHI

Bol de riz vinaigré avec des tranches de poisson cru



Saumon avocat

SALMON AVOCADO

22.00€



Thon avocat

TUNA AVOCADO

25.00€



Chirachi
MIXTE

32.00€



TATAKI

Mi-cuit de poisson taillé en tranches fines et servies froides

Saumon

SALMON

24.00€



Boeuf

BEEF

25.00€



Thon

AKAMI

30.00€



Crudo de Bar

SEA BASS

28.50€



Crudo de St-Jacques

SCALLOPS

34.50€



Daurade

SASHIMI

40.00€

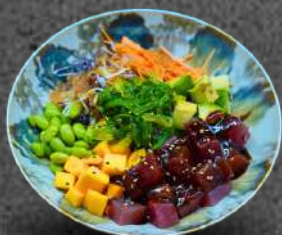


POKE BOWLS



Poke Saumon Teriyaki

18.50€



Poke Thon Akami Teriyaki

22.00€



Poke Végétarien

15.00€



Poke saumon snaké

16.90€



Les légumes

Le poisson

Le riz

NEW = Nouveau

NEW = Nouveau

PLATS CHAUDS



Poulet Teriyaki

Poulet mariné, sauce soja, bol de riz, légumes.

22.40€



Poulet yuzu

Poulet mariné, sauce soja et yuzu, bol de riz, légumes.

22.50€



Poulet Yakitori

Poulet mariné, sauce yakitori, bol de riz, légumes.

23.00€



Poulet Karaage

Poulet frit à la fécule de pomme de terre, sauce soja, bol de riz, légumes.

22.00€



Ramen au poulet

Ramen, œuf, poulet, sauce soja, saké, emmerin (sauce japonaise).

22.00€



Bœuf gingembre

Bœuf mariné, sauce soja et gingembre, bol de riz, légumes.

31.00€



Bœuf Yakitori

Bœuf mariné, sauce yakitori bol de riz, légumes.

26.00€



Dégustation chaude

Poulet teriyaki, poulet karaage, saumon yuzu, bœuf gingembre, bol de riz, légumes.

35.00€

*Légumes : Pommes de terre, brocolis, poivrons, carottes et haricots verts.

*yuzu : zestes d'agrumes

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC. Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

PLATS CHAUDS



Ramen Boeuf

Ramen, œuf, poulet, sauce soja, saké, emmerin (sauce japonaise).

26.00€



Brochettes feu de bois

Selon les viande choisie (bœuf, poulet, canard, saumon ou thon)

30.00€ - 40.00€



Steak

Sauce misoyaki truffe, purée patate douce ou frites

32.00€



Shabu-shabu (2 pers)

50€ - 200g Bœuf Black Angus

150€ - 100g Bœuf Wagyu

30€ - Assortiment légumes



Saumon Teriyaki

Saumon mariné, sauce soja, bol de riz, légumes.

22.00€



Saumon yuzu

Saumon mariné, sauce yuzu, bol de riz, légumes.

23.00€



Fritto Misto

Poissons panés, bol de riz, légumes.

24.00€



Nouilles

14€ - Légumes

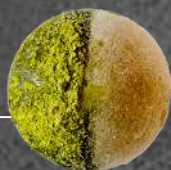
16€ - Poulet

18€ - Crevettes

20€ - Bœuf

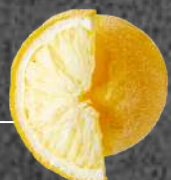
MOCHI 2PCS 8€

Thé vert



Miel amande

Yuzu



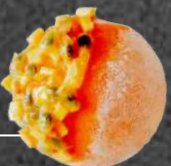
Vanille

Litchi



Cacao coco

Mangue



Sésame noir

Caramel beurre
salé



Sakura



GLACES 2PCS

8€

Thé vert



Sésame noir

Yuzu



Vanille

Chocolat

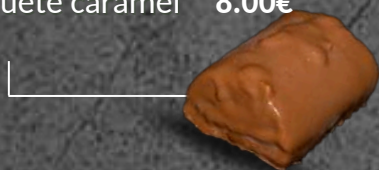


Gingembre

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC. Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

NOS DOUCEURS

Snickers cacahuète caramel 8.00€



Soufflé glacé yuzu 8.00€

Cheesecake yuzu 8.00€



Fondant au chocolat 8.00€

Medovik 12.00€



Tarte Matcha 12.00€

TROMPE L'OEIL

(Dessert)

Citron Vert 14.00€

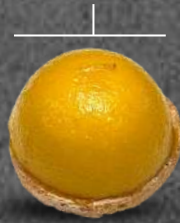


Framboise 14.00€

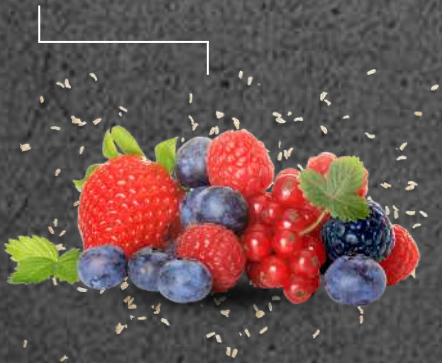
Mangue 14.00€



Dacquoise coco mangue/fruits rouges 8.00€



Assiette de fruits rouges 8.00€



Salade de fruits 8.00€

SOFTS

Eaux

Evian (50cl, 1L)	(4.00€, 8.00€)
St-Pellegrino(50cl, 1L)	(4.00€, 8.00€)
Perrier 20cl	3.50€

Soda's

Coca Cola, Coca Cola zero	4.50€
Schweppes Tonic	4.00€
Orangina	4.00€
Ice tea pêche	4.00€
Red Bull	6.00€

Jus de fruit

Ananas, pomme, orange, tomate 4.00€

Jus de pressés

Orange, citron 6.00€

Thés glacé maison

Sencha, jasmin, yuzu 6.00€



BOUTEILLES DE VINS

Vin blanc

Château bas, côtes de provence	35.00€
Paul Mas, pays d'Oc Chardonnay	33.00€
Joseph Mellot, Sancerre	54.00€
Dourthe, Sauvignon blanc	35.00€
Domaine Séguinot-Bordet, Chablis	75.00€
Vigne l'Hospital de Dijon, Puligny-Montrachet	115.00€

Vin rouge

Château Bas, Côtes de provence	39.00€
Joseph Mellot, Sancerre	54.00€
Dourthe, Saint-Émilion grand cru	91.00€
Les Palais, Crozes-Hermitage	57.00€

Vin rosé

Château Bas, Côtes de Provence	37.00€
Octopus, Hautes-Savoie	23.00€
Retour de plage, St Tropez	33.00€
Château Roubine La Vie en Rose, Côtes de Provence	45.00€



Vin mousseux

Prosecco Arnaces, Venetie	35.00€
Champagne Brun de Neuville (<i>Blanc de blancs, rosé</i>)	(70.00€, 80.00€)
Champagne gosset, rosé	145.00€
Ruinart, blanc de blancs	195.00€

ALCOOLS

Bières

Heineken pression (25cl, 50cl)	(5.00€, 10.00€)
Asahi	6.00€
Kirin Ichiban	6.00€

Apéritifs et liqueur

Ricard	4.50€
Martini (<i>rouge, blanc</i>)	5.50€
Campari	5.50€
Jet 27	5.50€
Bailey's	5.50€
Umeshu (<i>vin de ume</i>) (<i>Verre, bouteille</i>)	(6.00€, 22.00€)

Sakès

Carafe de saké, Junmai Ginjo (15cl)	12.00€
Hana Kizakura, Junmai Ginjo (30cl)	22.00€
Kiku-Masamune, Junmai Taru (30cl)	32.00€
Harushika, Junmai Ginjo (30cl)	37.00€
Ginsuika, Junmai Ginjo (50cl)	52.00€
Midnight Moon, Meibo Yomanto Tsuki (50cl)	67.00€





SUIVEZ-NOUS



SHOGA.RESTAURANT@GMAIL.COM
OU SUR SHOGA.FR

4 Av. du Maréchal Foch,
06310 Beaulieu-sur-Mer

+33 4 93 87 89 49

+33 6 46 21 37 18