

ÉDITION 2026

☎ 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

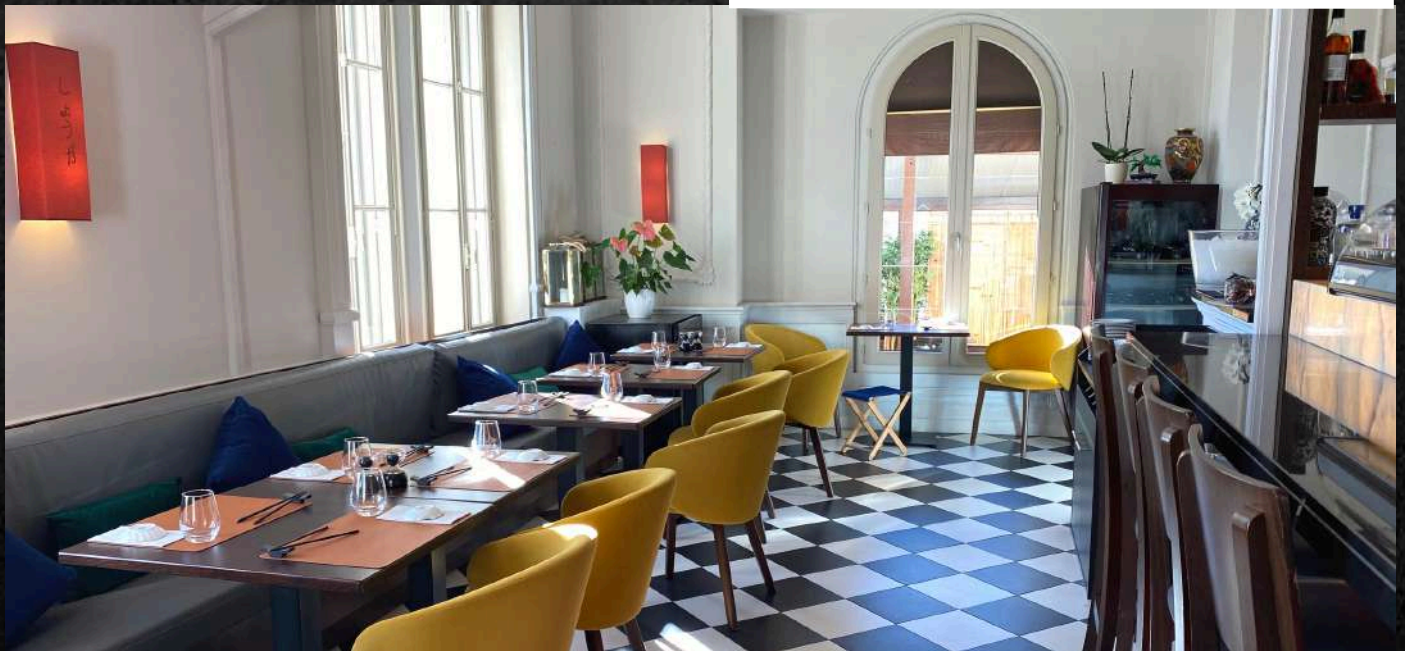
Ouvert tous les jours sauf le mercredi



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€

Plateau choix du chef
(2-3 personnes)

75.00€

Plateau Dragon Mix (4 pers.)

SASHIMI MIXTE (25 PCS)
& DRAGON MIXTE (44 PCS)

160.00€



Nigiri choix du chef

32.00€



+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€

BENTO BOX (2 pers.)

Sushis

Entrées

Sélection de
plats chauds

75.00€

Dégustation froide

20 PCS

Assortiment de sushis

34.00€

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

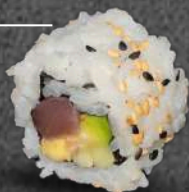
CALIFORNIA ROLLS

8 PCS



Thon
TUNA

9.90€



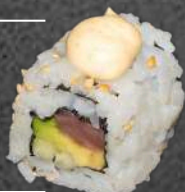
Anguille
EEL

12.00€



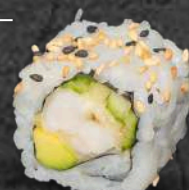
Thon épicé
SPICY TUNA

10.40€



Crevette
SHRIMP

9.90€



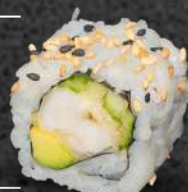
Saumon
SALMON

9.00€



Crevette tempura
SHRIMP TEMPURA

11.00€



Saumon épicé
SPICY SALMON

9.20€



Crevettes épicé
SHRIMP SPICY

10.40€



Saumon fromage
SALMON CHEESE

10.00€



Avocat
AVOCADO

7.50€



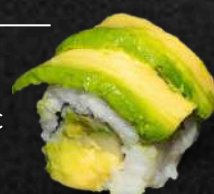
Saumon crispy
CRISPY SALMON

10.50€



Green Wave

11.80€



+33 4 93 87 89 49

SHOGA SPÉCIAL

8 PCS



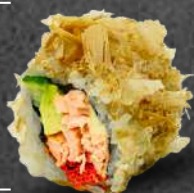
Soft Shell Crabe 16.00€



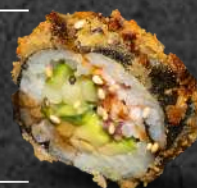
Hot Norway 16.40€



Bonito 15.00€



Rock'n'roll 13.50€



Thon Tobiko / spicy 16.00€



Rainbow 20.00€



Philadelphia 16.40€



Crabe
CRAB 9.90€



Unagi Philadelphia 28.00€



Crabe & Tobiko 13.50€



Dragon Doré

ANGUILLE, SAUMON, AVOCAT, PHILADELPHIA, UNAGI, SÉSAME 31.00€



+33 4 93 87 89 49

SHOGA SPÉCIAL

8 PCS



Dragon noir

ANGUILLE, AVOCAT,
TOBIKO, SAUMON, SÉSAME

24.00€



Dragon Vert

CREVETTE, AVOCAT, UNAGI,
TOBIKO, WASABI

22.00€



Dragon Blanc

CREVETTES, SAINT-JACQUES,
PHILADELPHIA, AVOCAT, TOBIKO

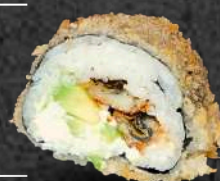
25.00€



Rock'n'Roll

ANGUILLE, AVOCAT,
PHILADELPHIA

16.50€



FUTOMAKI

Grand rouleau de riz et de garnitures, enroulé d'une feuille de nori

Saumon

SAUMON, AVOCAT,
MAYONNAISE

15.00€



Végétarien

AVOCAT, CONCOMBRE,
NAVET, POIVRON

15.00€



+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€



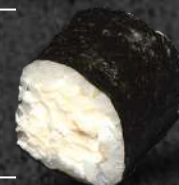
Saumon
SALMON

7.50€



Fromage
CHEESE CREAM

6.00€



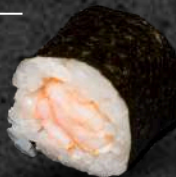
Saumon épicé
SPICY SALMON

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

SAUCE KIMCHI ET
MAYONNAISE JAPONAISE
SERVI AVEC RIZ BLANC

22.00€



Tartare Thon

SAUCE SOJA, POIVRE, SEL,
OIGNONS, AIL, SÉSAME
SERVI AVEC RIZ BLANC

24.00€



Tartare trio

THON, SAUMON ET
SAINT-JACQUES

33.00€



SAINT-JACQUES : MAYONNAISE
JAPONAISE, TOBIKO ET SAUCE
JAPONAISE ÉPICÉE
SERVI AVEC RIZ BLANC



+33 4 93 87 89 49

WEEK-END SHOGA

CARPACCIO ET TARTARE

Saumon

SAUCE PONZU TRUFFÉE,
CIBOULETTE, CAVIAR DE
SAUMON, GRAINES DE SÉSAME

25.00€



Tartare de thon

BLUEFIN & OTORO, MAYO
JAPONAISE ÉPICÉE À L'AIL



CRUDO

Crudo de thon Bluefin

CRÈME AVOCAT, SAUCE PONZU,
CAVIAR NOIR, HUILE DE TRUFFE

27.00€



Crudo de Hamachi

HAMACHI, CRÈME D'AVOCAT,
YUZU-TRUFFE, CAVIAR NOIR

30.00€



Crudo de Ō-Toro

SAUCE PONZU, ORANGE,
SHICHIMI, NAVET BLANC, CEBETTE

30.00€



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
SAUCE YUZU TRUFFÉE ET
MAYONNAISE JAPONAISE

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

Tranches de poisson cru légèrement assaisonnées

Crudo de Bar
SAUCE YUZU,
SERVI AVEC RIZ BLANC

28.50€



Crudo de St-Jacques
SAUCE YUZU,
SERVI AVEC RIZ BLANC

34.50€

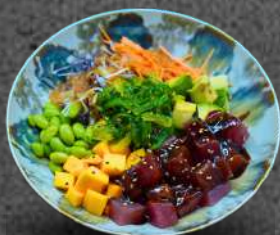


POKE BOWLS



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



PLATS CHAUDS



Poulet Teriyaki

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

22.40€



Poulet yuzu

Poulet mariné et sauce 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, boeuf, sauce soja, saké, emmerin (sauce japonaise).

26.00€



Brochettes feu de bois

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

30.00€ - 40.00€



Steak

Sauce misoyaki truffe, légumes grillés ou riz

35.00€



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

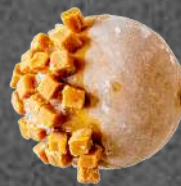
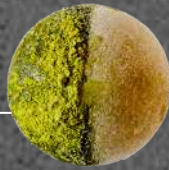
16€ - Poulet

18€ - Crevettes

20€ - Bœuf

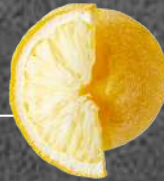
MOCHI 2PCS 8€

Thé vert



Caramel
beurre salé

Yuzu



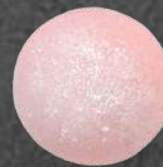
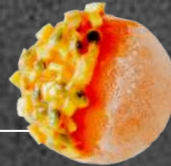
Vanille

Litchi



Cacao coco

Mangue



Sakura

Autres parfums disponibles :

Miel, sésame noir, framboise, fruit du dragon, pistache, amande, "chocolat banane noisette"

GLACES 2PCS

8€

Thé vert



Sésame noir

Yuzu



Vanille

Chocolat



Gingembre



NOS DOUCEURS

Tarte citron-yuzu,
chantilly légère 12.00€



Paris-Brest
Pistache 12.00€

Macaron fruit de la
passion, mangue,
enrobé de chocolat 12.00€



Dacquoise coco
mangue/fruits rouges 8.00€

Snickers cacahuète caramel 8.00€



Soufflé glacé yuzu 8.00€

Cheesecake yuzu 8.00€



Fondant au chocolat 8.00€

Assiette de fruits rouges 18.00€



Salade de fruits 8.00€

SERVICE CATERING

Le restaurant Shoga met son savoir-faire au service de vos événements. Nous proposons un service de catering sur mesure.

Que ce soit pour un anniversaire, un mariage, une soirée d'entreprise ou un événement privé à domicile, notre équipe vous accompagne dans l'organisation et la préparation de votre menu.

Nos chefs élaborent des créations adaptées à vos envies et à la nature de votre événement, avec la même exigence de qualité que dans notre restaurant.

Nous nous déplaçons sur demande et assurons un service professionnel, discret et attentif, pour que chaque moment soit une réussite.

Pour toute demande d'information ou de devis, contactez-nous à l'adresse suivante : shoga.restaurant@gmail.com

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