

Sushi effect



HAND
CRAFTED
FOOD

COCKTAILS



Premium

Création hebdomadaire du barman / Bartender's Weekly Creation

Sushichef "Premium passion"

*Citron vert, fruit de la passion, liqueur Beirão, Cointreau, cannelle
Lime, passion fruit, Beirão liqueur, Cointreau, cinnamon*

Sushichef "Lady"

Citron vert, fraise, vodka Pink, Malibu Lime, strawberry, Pink vodka, Malibu

Mojito

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum Lime, mint, cane sugar, rum

Mojito fraise

*Fraise, Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum
Strawberry, lime, mint, cane sugar, rum*

Mojito Passion

*Fruit de la passion, Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum
Passion fruit, lime, mint, cane sugar, rum*

Coronarita

Citron vert, Cointreau, tequila, Corona Lime, Cointreau, tequila, Corona beer

Caïpirinha

Citron vert, sucre de canne, cachaça Lime, cane sugar, cachaça

Caïpirinha fraise

*Fraise, citron vert, sucre de canne, cachaça
Strawberry, lime, cane sugar, cachaça*

Black Spider

*Citron vert, sucre de canne, vodka black, cannelle, pomme
Lime, cane sugar, Black vodka, cinnamon, apple*

Caipirao

*Citron vert, sucre de canne, liqueur Beirão
Lime, cane sugar, Beirão liqueur*

Sakura

Citron vert, sucre de canne, rhum, litchi Lime, cane sugar, rum, lychee

Brazilian Night

*Cachaça, Pulco, jus d'orange, jus de mangue, Blue Curaçao
Cachaça, Pulco, orange juice, mango juice, Blue Curaçao*

Moscow Mule

Vodka, citron vert, ginger beer Vodka, lime, ginger beer

Tequila Sunrise

*Tequila, jus d'orange, grenadine
Tequila, orange juice, grenadine*

Piña Colada

*Bacardi, ananas, batida de coco
Bacardi, pineapple, batida de coco*

Sex on the Beach

*Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice*

Old Fashioned

*Bourbon whiskey, sucre de canne, bitter, orange, ananas
Bourbon whiskey, cane sugar, bitters, orange, pineapple*

Long Island Iced Tea

*Gin, rhum, tequila, vodka, Cointreau, citron vert, cola
Gin, rum, tequila, vodka, Cointreau, lime, cola*

Spécial Party

*Vodka, Blue Curaçao, Cointreau, jus de citron, sucre de canne
Vodka, Blue Curaçao, Cointreau, lemon juice, cane sugar*

Saikirinha

Citron vert, sucre de canne, saké / Lime, cane sugar, sake

SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC

Bora-Bora

*Ananas, citron, sirop de fraise
Pineapple, lemon, strawberry syrup*

Tropical Breeze

*Ananas, fruit de la passion, mangue, citron, grenadine
Pineapple, passion fruit, mango, lemon, grenadine*

Blue Beach

*Ananas, fruit de la passion, jus de pêche, curaçao blue
Pineapple, passion fruit, peach juice, Blue Curaçao*

Virgin mojito

*Menthe, citron vert, sucre de canne, sprite
Mint, lime, cane sugar, Sprite*

Virgin Colada

*Jus d'ananas, sirop de coco, Sprite
Pineapple juice, coconut syrup, Sprite*

11,50 €

14,00 €

13,00 €

12,00 €

15,00 €

12,00 €

15,50 €

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

BOISSONS



BIER BEER

Asahi <i>Japonaise Beer Japanese Beer</i>	4.80 €
Kirin Ichiban (100% Malt)	4.80 €
Kirin (0%) <i>sans alcool non-Alcoholic</i>	4.80 €
Bière luxembourgeoise	4.80 €

SAKE

Saké Classique Junmai	8,50 €
-----------------------	--------

Accords : poisson viande, Friture - 180ml Alc. 15%

Pairing: fish, meat, fried dishes — 180ml, Alc. 15%

Saké Junmai Ginjo	22,00 €
-------------------	---------

Accords : sushi, sashimi, Apéritif - 300ml Alc 15%

Pairing: sushi, sashimi, aperitif — 300ml, Alc. 15%

Non Alcoolisés | Non-Alcoholic

SOFTS

Coca cola/zéro	3,60 €
Fanta/Sprite	3,60 €
Fever Tree	3,60 €
Ice Tea	3,60€

L'EAU WATER

Viva 50cl	4,00 €
Rosport 50cl	4,00 €

APÉRITIFS

Apérol Spritz	13,00 €
Hugo	12,50 €
Campari/Cynar	7,00 €
Ricard	6,50 €
Martini (Rouge/Blanc Red / White)	6,50 €
Porto (Rouge/Blanc)	6,50 €
Kir Royal	13,00 €
Kir au Vin	8,00 €
Liqueur de prune Japonais	6,50 €

BULLES MAISON HOUSE-MADE BUBBLES

Prosecco	9,00 €
Crémant	10,00 €

Crodino	4,50 €
Bitter Rouge	4,50 €

BOISSONS JAPONAISES JAPANESE DRINKS

Ramune	4,80 €
<i>Limonade japonaise (classique, melon, litchi, ananas)</i>	
<i>Japanese lemonade (classic, melon, lychee, pineapple)</i>	

Mangajo infusion	4,80 €
<i>Citron et thé vert, grenade et thé vert, yuzu et citron, açaï et thé vert</i>	
<i>Lemon and green tea, pomegranate and green tea, yuzu and lemon, açaï and green tea</i>	

Jus Maya	5,00 €
<i>Multivitamines, Litchi, Goyave, Coco, Aloe Vera, Ananas</i>	
<i>Multivitamin, Lychee, Guava, Coconut, Aloe Vera, Pineapple</i>	

DIGESTIFS



RHUM

Don Papa	11,00 €
Diplomático	13,00 €

GIN

Bombay Sapphire	12,00 €
Hendricks	13,00 €
Roku	13,50 €
Mare	13,50 €
Adamus	19,00 €

COGNAC

Hennessy VS	10,50 €
-------------	---------

WHISKY

Jack Daniel,	9,00 €
JB, Johnny Walker Red	9,00 €
Chivas 12 ans / Akashi (Japonais)	13,00 €
Black Label	13,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.00 €
Expresso Decaféine	3.00 €
Expresso Machiatto	3.20 €
Café	4,00 €
Café Decaféine	4,00 €
Thé Japonais	4,50 €
Sencha, Genmaicha, Matcha	

LIQUEURS

Safari	6,50 €
Batida de Coco	6,50 €
Pissang	6,50 €
Malibu	6,50 €
Amaretto	7,00 €
Limoncello	6,50 €
Baileys	6,50 €
Kalua	6,50 €
Blue curaçao	6,00 €
Licor Beirão	6,50 €
Coitreau	6,00 €
Get 27	6,00 €

VODKA

White/Red/Black/Pink	7,00 €
Absolut citron	10,00 €

DIGESTIFS

1920	5,00 €
Averna	5,00 €
Jägermeister	5,00 €

HOT DRINKS

Double expresso	4,50 €
Cappuccino italienne	5,00 €
Cappuccino chantilly	5,50 €
Lait Russe	4,00 €
Chocolat Chaud	4,20 €
Thé Infusion	4,50 €
Camomille, Menthe, Pomme-Cannelle, Thé Rouge, Thé Noir	



*Si vous avez apprécié votre expérience,
partagez-la avec nous en scannant le QR Code*

Votre avis compte pour nous

*Votre commentaire nous aide à grandir
et à continuer de vous offrir le meilleur*



Sushi effect



HAND
CRAFTED
FOOD

ENTRÉES エントリ



E1. **Gyosa** 4pc / 9.50 €

Ravioli de poulet / Chicken ravioli
(1,3,5,6,7,8,9,11)

E2. **Yakitori** 4pc / 10.50 €

Brochette de poulet sauce teriyaki
Chicken skewer with teriyaki sauce
(1,6,7,8,11)

E3. **Ebi Fray** 4pc / 9.50 €

Crevette panée / Breaded shrimp
(1,2,11)

E4. **Nems** 4pc / 12.50 €

Rouleaux de poulet / Chicken rolls
(1,8,9,11)

E5. **Goma wakamé** 6,90 €

Salade de algues / Seaweed salad
(1,6,7,10)

E6. **Finger Food** 8pc / 19.50 €

2 yakitori, 2 nems, 2 ebi fray, 2 gyosa
(1,2,3,5,6,8,9,10,11)

E7. **Soupe Miso du Chef avec Poisson** 8,00 €

Soupe japonaise / Japanese soup
(4,6,11,12,14)

E8. **Karaage** 8pc / 9.50 €

Poulet frit à la japonaise / Japanese fried chicken
(1,3,5,6,7,11,12)

E9. **Salade choux** 6.90 €

Salade choux blanche sauce sésame
White cabbage salad with sesame dressing
(3,6,11,12)

E10. **Takoyaki** 4pc / 9,00 €

Boulette de poulpe cuit / Cooked octopus ball
(1,3,6,7b,11,12,14)

E11. **Edamame** 6,90 €

Graines de soja blanchies / Blanched soybeans
(6)

E12. **Shimegi** 7,00 €

Champignons au teriyaki / Mushrooms with teriyaki sauce
(6)

E13. **Shiitake** 8,00 €

Champignons au teriyaki / Mushrooms with teriyaki sauce
(6)

COMBINAISON

組み合わせ

Assortiment de Sushi et Sashimi variée



Maki Mix 16 pc / 30,00 €
CB1. Assortiment variée de makis / Assorted selection of maki
(1,2,3,4,6,7,8,10,11,12,14)

Nigiri Mix 14 pc / 45,50 €
CB2. Assortiment variée de nigiri / Assorted selection of nigiri
(1,2,3,4,6,7,8,10,11,12,14)

Sashimi du Chef 30 pc / 49,00 €
CB3. Assortiment variée de sashimi / Assorted selection of sashimi
(4)

Sushi et Sashimi Spécial du Chef

Nigiri, maki, sashimi variées / Assorted nigiri, maki, and sashimi
(1,2,3,4,6,7,8,10,11,12,14)

CB4. 1 pers / 22 pcs / 40 € CB6. 3 pers / 66 pcs / 120 €
CB5. 2 pers / 44 pcs / 80 € CB7. 4/5 pers / 88 pcs / 160 €



MAKI TEMPURA

天ぷらマキ+

(HOT ROLLS)



MT1. Tempura Mix Poisson 8 pcs / 16,50 €
Saumon, thon epice, poisson blanc, oignon fines, teriyaki sauce
Salmon, spicy tuna, white fish, fine onions, teriyaki sauce
(1a,2, 3, 4, 6, 7a,8,10,11,12,10,14)

MT2. Tempura hot 8 pcs / 15,50 €
Saumon, philadelphia, oignon fines, teriyaki sauce
Salmon, philadelphia cream cheese, spring onions, teriyaki sauce
(1a,2, 3, 4, 6, 7a,8,10,11,12,10,14)

MT3. Tempura Framboise 8 pcs / 17,50 €
Saumon, framboise, philadelphia, oignon fines, teriyaki sauce
Salmon, raspberry, philadelphia cream cheese, spring onions, teriyaki sauce
(1a,2, 3, 4, 6, 7a,8,10,11,12,10,14)

MT4. Tempura fraise 8 pcs / 17,50 €
Saumon, fraise, philadelphia, oignon fines, teriyaki sauce
salmon, strawberry, philadelphia cream cheese, spring onions, teriyaki sauce
(1a,2, 3, 4, 6, 7a,8,10,11,12,10,14)

MT5. Tempura mangue 8 pcs / 17,50 €
Saumon, fraise, philadelphia, oignon fines, teriyaki sauce
Salmon, strawberry, philadelphia cream cheese, spring onions, teriyaki sauce
(1a,2, 3, 4, 6, 7a,8,10,11,12,10,14)

TEMAKI テマキ



(Feuille de nori fourrée de riz vinaigré
à l'intérieur, graines de sésame et
d'ingrédients variées coupe en 8 pièces)

T1. Shake – Saumon (3,4,6,10,11,12) 9,50 €
Saumon et avocat / Salmon and avocado

T2. Maguro – Thon (3,4,6,10,11,12) 10,50 €
Thon et oignon fines / Tuna and spring onions

T3. Ebi Crevette (2,3,6,10,11,12) 10,50 €
Crevette, mangue, concombre / Shrimp, mango, cucumber

T4. Eby Fray (1,3,4,10,11,12) 10,50 €
Crevette panne, mayonnaise japonaise, avocat, oignon fines
Breaded shrimp, japanese mayonnaise, avocado, spring onions

T5. Spicy Tuna (3,4,6,10,11,12) 10,50 €
Thon épicé, mayonnaise japonaise, sésame huile et oignon fines
Spicy tuna, japanese mayonnaise, sesame oil, spring onions

USUZUKURI

薄造り

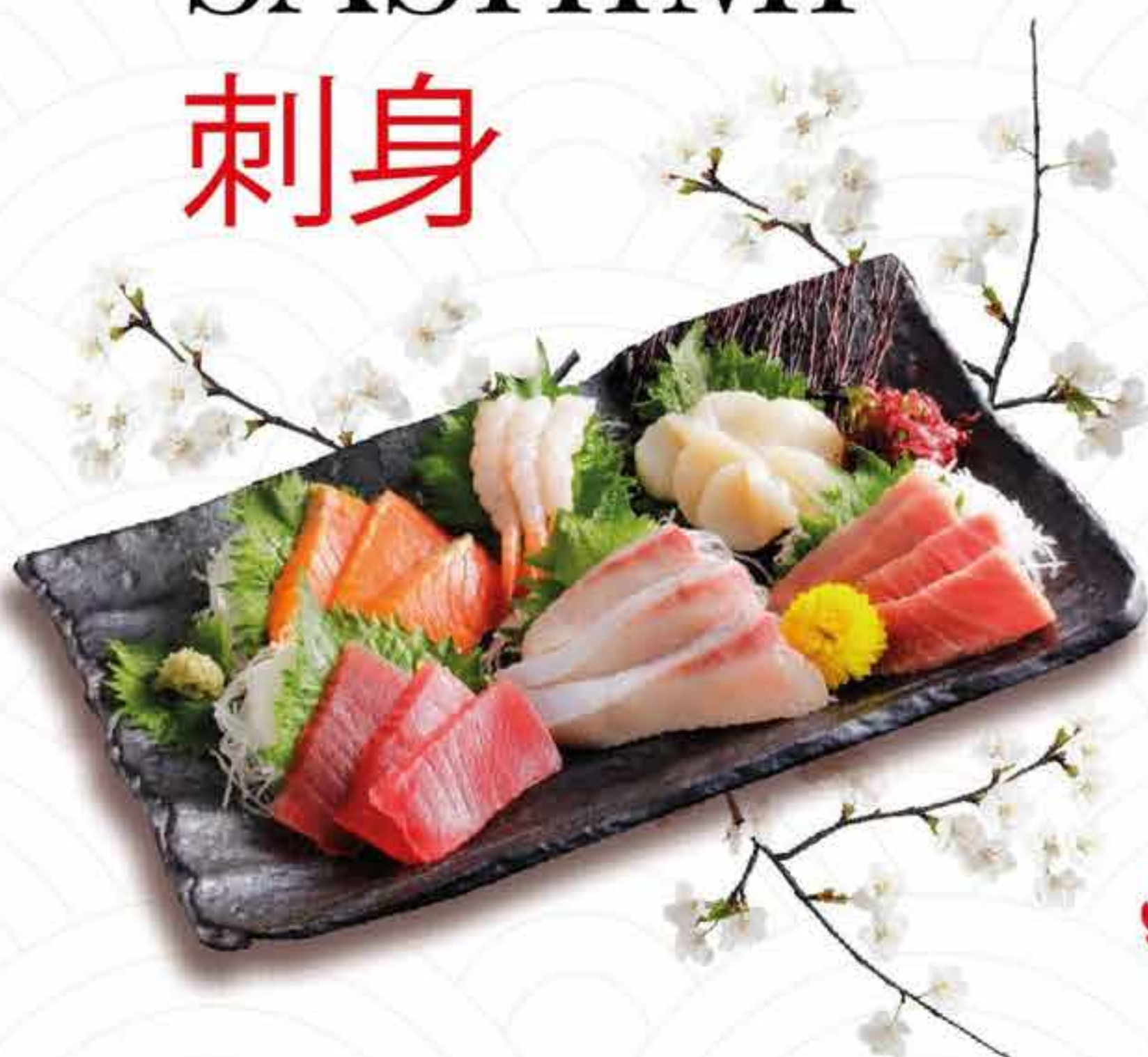
Carpaccio
Tranches de Poisson



- CA1. Saumon ^(4,6,10,11,12) _____ 15,00 €
Saumon, citron, fleur de sel, perles de mangue, fruit de la passion, sauce ponzu
Salmon, lemon, fleur de sel, mango pearls, passion fruit, ponzu sauce
- CA2. Thon ^(4,6,10,11,12) _____ 16,00 €
Thon, citron, ikura, gingembre, sésame huile, fleur de sel, sauce wasabi dressing
Tuna, lemon, ikura, ginger, sesame oil, fleur de sel, wasabi dressing
- CA3. Dorade ^(4,6,10,11,12) _____ 15,00 €
Dorade, tobikko, avocat, citron, gingembre, oignon fines, sésame, fleur de sel, wasabi dressing
Sea bream, tobikko, avocado, lemon, ginger, spring onions, sesame, fleur de sel, wasabi dressing
- CA4. Poulpe ^(4,6,10,11,12,14) _____ 18,00 €
Poulpe, tobikko, citron, gingembre, oignon fines, fleur de sel, wasabi dressing
Octopus, tobikko, lemon, ginger, spring onions, fleur de sel, wasabi dressing
- CA5. Saint-Jacques ^(4,6,10,11,12,14) _____ 18,00 €
Saint jacques, foie-gras, poivre, fleur de sel, citron, oignon fines, perle citron et poivre, tobikko
Scallops, foie gras, pepper, fleur de sel, lemon, spring onions, lemon and pepper pearls, tobikko

SASHIMI

刺身



5 Tranches de poisson

- 🔥 S1. Sake Saumon Spicy ^(4,6,10) Spicy salmon _____ 11,00 €
- S2. Hotategai Saint Jacques ^(1,6,10,14) Hotategai scallop _____ 12,00 €
- S3. Sake Saumon ^(4,6,10) Salmon _____ 10,50 €
- S4. Magoro Thon ^(4,6,10) Tuna _____ 12,50 €
- S5. Madai Dorade ^(4,6,10) Sea Bream _____ 10,00 €
- S6. Tako Poulpe ^(6,10,14) Octopus _____ 11,00 €
- 🔥 S7. Magoro Thon demi cuit ^(4,6,10) Seared tuna _____ 12,00 €
- S8. Saba Maquereau ^(4,6,10) Maquereau _____ 10,50 €

TARTARE

タルタル



TA1. Shake – Saumon ————— 18,00 €

Saumon, sésame, citron, avocat, guacamole, mayonnaise japonaise, tobikko
Salmon, sesame, lemon, avocado, guacamole, japanese mayonnaise, tobikko
(4,6,8,10,11,12,14)

TA2. Magoro – Thon ————— 19,00 €

Thon, sésame, citron, avocat, oignon fines, gingembre, mayonnaise japonaise, tobikko,
Thon, sésame, citron, avocado, oignon fines, gingembre, mayonnaise japonaise, tobikko
(4,6,8,10,11,12)

TA3. Eby Crevette ————— 20,00 €

Crevette, avocat, concombre, mangue, mayonnaise japonaise, huile de sésame, oignons fines, tobikko
Shrimp, avocado, cucumber, mango, japanese mayonnaise, sesame oil, spring onions, tobikko
(2,6,8,10,11,12)

CEVICHE

セビーチェ



SERVI AVEC CHIPS DE RIZ

CE1. Poulpe (6,8,10,11,12,14) ————— 26,00 €

Poulpe, ail, huile d'olive, cornichons, oignon, coriandre, citron, piment, perle citron et poivre
Octopus, garlic, olive oil, pickles, onion, coriander, lemon, chili, lemon and pepper pearls

CE2. Dorade (4,6,8,10,11,12) ————— 22,00 €

Dorade, oignon, mais, coriandre, citron, piment, perle citron et poivre
Sea bream, onion, corn, coriander, lemon, chili, lemon and pepper pearls

CE3. Saumon (4,6,8,10,11,12) ————— 23,00 €

Saumon, fruit de la passion, oignon, coriandre, citron, piment, perle citron et poivre
Salmon, passion fruit, onion, coriander, lemon, chili, lemon and pepper pearls

CE4. Thon (4,6,8,10,11,12) ————— 24,00 €

Thon, pesto, oignon, coriandre, citron, piment, perle citron et poivre
Tuna, pesto, onion, coriander, lemon, chili, lemon and pepper pearls

NIGUIRI にぎり



2 Pièces de riz
recouvert d'une fine
tranche de poisson

Traditionnel:

N1. Sake Saumon 8,50€
Salmon sake (4,6,10,11,12)

N2. Magoro Thon 9,00€
Magoro tuna (4,6,10,11,12)

N3. Madai Dorade 8,00€
Madai sea bream (4,6,10,11,12)

N4. Tako Poulpe 9,00€
Tako octopus (6,10,11,12,14)

N5. Ebi 8,50€
Ebi shrimp (2,6,10,11,12)

N6. Unagui Anguille 9,50€
Unagi eel (1,4,6,8,10,11,12)

Créations du chef avec riz noir:

N7. Yaki Sake 11,00 €
Saumon flambée / Flambéed salmon
(3,4,6,8,10,11,12)

N8. Hotategai 12,50 €
Saint jacques flambée au foie gras / Flambéed scallops with foie gras
(2,3,6,8,10,11,12)

N9. Saba 11,50 €
Maquereau flambée au gingembre et sauce du chef
Flambéed mackerel with ginger and chef's sauce
(2,3,6,8,10,11,12)

N10. Magoro 11,50 €
Thon demi-cuit au sauce kimutchi / Seared tuna with kimuchi sauce
(3,4,6,8,10,11,12)

N11. Sake 12,50 €
Saumon et ikura topping / Salmon with ikura topping
(3,4,6,8,10,11,12)

N12. Magoro 12,50 €
Thon au foie gras / Tuna with foie gras
(3,4,6,8,10,11,12)

 N13. Shiromi Spicy 11,50 €
Poisson blanc avec sauce épicée / White fish with spicy sauce
(3,4,6,8,10,11,12)

N14. Sake 12,50 €
Saumon à la truffe et caviar / Salmon with truffle and caviar
(3,4,6,8,10,11,12)

N15. Magoro 12,50 €
Thon à la truffe et caviar / Tuna with truffle and caviar
(3,4,6,8,10,11,12)

 N16. Spicy Ebi 12,00 €
(2,3,6,8,10,11,12)

N17. Sélection du Chef 90,00 €
20 pc (2pc de chaque) / 20 pcs (2 pcs of each)
(2,3,4,8,10,11,12,14)

GUNKAN

軍艦



2 Pieces des boules de riz ovales en forme de bateau sont enveloppées dans des algues nori ou poisson puis garnies de divers ingrédients savoureux.

- | | | |
|-----|--|---------|
| G1. | Ikura Œuf de saumon / Salmon roe | 12,00 € |
| G2. | Yaki Sake Saumon flambée / Flambéed salmon | 10,50 € |
| G3. | Hotategai Saint-Jacques Scallops | 10,50 € |
| G4. | Sake Saumon / Salmon | 10,50 € |
| G5. | Magoro Thon / Tuna | 10,50 € |
| G6. | Madai Crabe Dorade avec crabe / Sea bream with crab | 12,00 € |
| G7. | Kiuri Sake (4) Concombre et saumon / Cucumber and salmon | 10,50 € |
| G8. | Magoro (4) Thon demi-cuit / Seared tuna | 10,50 € |
| G9. | Ikura Shake (4) Saumon et ses œufs / Salmon and its roe | 12,00 € |

FUTOMAKI

太巻き



- | | | |
|-----|--|---------|
| F1. | Futo Mix (1,3,4,6,7,8,10,11,12) | 17,00 € |
| | Saumon, thon, dorade, cornichon, philadelphia, oignon fine, sésame
Salmon, tuna, sea bream, pickles, philadelphia cream cheese, spring onions, sesame | |
| F2. | Futo Thon (1,3,4,6,7,8,10,11,12) | 15,00 € |
| | Thon, avocat, concombre, philadelphia, oignon fine, sésame
Tuna, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, spring onions, sesame | |
| F3. | Futo Saumon (1,3,4,6,7,8,10,11,12) | 14,00 € |
| | Saumon, avocat, philadelphia, oignon fine, sésame
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese, spring onions, sesame | |
| F4. | Futo Crevettes (1,2,3,4,6,7,8,10,11,12) | 16,00 € |
| | Crevette, mangue, concombre, philadelphia, oignon fine, sésame
Shrimp, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, spring onions, sesame | |
| F5. | Futo Saumon Spicy (1,2,4,6,7,8,10,11,12) | 16,50 € |
| | Saumon, sauce pimenté, mayonnaise japonaise, oignon fine, sésame
Salmon, spicy sauce, japanese mayonnaise, spring onions, sesame | |
| F6. | Futo Spicy Tuna (1,2,4,6,7,8,10,11,12) | 16,50 € |
| | Thon, sauce pimenté, mayonnaise japonaise, oignon fine, sésame
Tuna, spicy sauce, japanese mayonnaise, spring onions, sesame | |

URAMAKI des Chefs

シェフズウラマキ

Feuille de nori fourrée de riz vinaigré à l'extérieur, graines de sésame et d'ingrédients variées coupé en 8 pièces



- U1. Ura California Roll ————— 13,00 €
Avocat, surimi, concombre / Avocado, surimi, cucumber
(1,2,4,5,6,7b,10,11,12)
- U2. Ura Mango Rainbow ————— 16,50 €
Mangue, crevette frits, saumon, concombre
Mango, fried shrimp, salmon, cucumber
(1,2,3,4,6,7b,10,11,12)
- U3. Ura avocat Rainbow ————— 16,50 €
Avocat, crevette frit, asperges, thon
Avocado, fried shrimp, asparagus, tuna
(1,2,3,4,6,7b,10,11,12)
- U4. Ura Saumon Rainbow ————— 16,50 €
Saumon, crevette, avocat, concombre
Salmon, shrimp, avocado, cucumber
(1,2,3,4,6,7b,10,11,12)
- U5. Ura Saumon Fumé ————— 15,00 €
Smoke saumon, philadelphia, avocat
Smoked salmon, philadelphia cream cheese, avocado
(1,3,4,6,7b,10,11,12)
- 🔥 U6. Ura Spicy Tuna ————— 14,50 €
Thon, huile sésame épicée, mayonnaise japonaise, tobikko
Tuna, spicy sesame oil, japanese mayonnaise, tobikko
(1,2,3,4,6,7b,10,11,12)
- U7. Ura Ebitem ————— 16,00 €
Crevettes frits, salade, concombre, ciboulette, mayonnaise japonaise, tobikko
Fried shrimp, lettuce, cucumber, chives, japanese mayonnaise, tobikko
(1, 2, 3, 6, 7b, 11, 12)
- U8. Ura Exotique ————— 18,00 €
Crevette, saumon, avocat, concombre, menthe, mangue, tobikko, ikura
Shrimp, salmon, avocado, cucumber, mint, mango, tobikko, ikura
(1,2,3,4,6,7b,10,11,12)
- U9. Ura Printemps ————— 18,50 €
Chair de crabe, saumon, concombre, menthe, ananas, oignon fine, tobikko
Crab meat, salmon, cucumber, mint, pineapple, spring onions, tobikko
(1,2,3,4,6,7b,10,11,12)

DESSERTS

デザート



Tiramisu Matcha (1,3,7,12)

8,00 €



Mochi (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

3 pièces / 8.00 €



Dorayaki (1a,7,12)

8,00 €

Pancake japonaise servi avec une boule de glace / Japanese pancake served with a scoop of ice cream



Finger Saveur du Japon (1, 3, 7a, 7b,12)

9,50 €

Biscuit jaconde au the vert matcha, compotée de mangue passion mousse yuzu, glaçage chocolat blanc
Joconde biscuit with matcha green tea, mango passion compote, yuzu mousse, white chocolate glaze



*Si vous avez apprécié votre expérience,
partagez-la avec nous en scannant le QR Code*

Votre avis compte pour nous

*Votre commentaire nous aide à grandir
et à continuer de vous offrir le meilleur*

