

Vente à emporter
Take away



Commande de 10h à 18h30

06 78 54 55 81

Hôtel l'orée du bois

Rond point des pistes • Méribel



WWW.MERIBEL-OREE.COM

CÔTÉ DÉGUSTATION

Des compositions variées

- **Classique** 18 €
3 sushis crevette,
3 sushis saumon,
6 makis de concombre,
3 sashimis de saumon
- **Tendance** 18 €
3 sushis filet de bœuf mariné,
6 makis jambon cru de Savoie,
poire, dattes,
6 californiens reblochon,
noisettes grillées, sésame noir

CÔTÉ CLASSIQUE



Sushis 3 pcs

*Fine tranche de poisson cru
posée sur une boule de riz
vinaigré*

- Saumon 6 €
- Daurade 6 €
- Crevette cuite 6 €



Makis 6 pcs

*Riz et poisson cru enroulés
dans une feuille d'algue*

- Saumon 4,5 €
- Concombre 4 €



Sashimi 6 pcs

*Fines tranches de poisson cru
de premier choix*

- Saumon 8 €
- Daurade 9 €

CÔTÉ CAVE

- Vin blanc de Savoie
« Chardonnay » AOC 75 cl 12 €
- Vin rosé cotes
du Ventoux AOC 75 cl 12 €
- Vin rouge cotes
du Ventoux AOC 75 cl 12 €
- Champagne Gosset
brut excellence 75 cl 40 €
- Bière japonaise Asahi 33 cl 5 €



CÔTÉ TENDANCE

Sushis 3 pcs

- Filet de bœuf mariné 7 €
- Saumon spicy 7 €
- Saumon fumé noix
de cajou 7 €

Makis 6 pcs

- Chèvre frais, tomate
séchée, ciboulette 6 €
- Jambon cru de Savoie,
poire, dattes 6 €
- Saumon fumé noix
de cajou 6 €

California rolls 6 pcs

- Foie gras des landes, pain
d'épices, oignon confit 8 €
- Reblochon, noisettes
grillées, sésame noire 7 €



Saumon SALMA

*Un saumon
sur mesure
pour les sushis*