

NOS BROCHETTES

(servis par paire)



71

Ailes de poulet
Chicken wings



72

Boulettes de poulet
Chicken balls



73

Poulet
Chicken



74

Boeuf
Beef



75

Champignons
Mushroom



76

Cheese
Cheese



77

Saumon
Salmon



08

Gyoza (5 raviolis grillés)
Grilled dumplings



13

Beignet poulet
Chicken donut

UNIQUEMENT LE SOIR



Saumon cheese
Salmon cheese



Ikura
Ikura



78

Thon
Tuna



79

Gambas
Shrimps



80

Caille
Quail



Saumon
Salmon



Thon
Tuna



Saumon épicé
Spicy salmon



Tempura
Tempura



Las Vegas
Las Vegas



Thon épicé
Spicy tuna



Saumon cheese
Salmon cheese



Cheese
Cheese



Saumon cheese
Salmon cheese



Surimi avocat
Crabstick avocado



Avocat et concombre
Avocado and cucumber



Concombre
Cucumber



Avocat
Avocado



Radis japonais
Japanese radish



Crevettes avocat
Shrimp avocado



Poulet cuit avocat
Chicken avocado



Le Palais de Matsuyama

Restaurant Japonais

Ouvert 7j/7
(fermé le dimanche midi et lundi midi
de 12h à 14h et de 18h à 22h)

Buffet à volonté du midi : **14,80€** par personne
Enfants (de moins de 10 ans) : **9,80€** par enfant
Buffet à volonté du soir : **19,80€** par personne
Enfants (de moins de 10 ans) : **11,00€** par enfant
Formule à volonté servie pour l'ensemble de la table



Le palais de Matsuyama

www.lepalaisdematsuyama.fr

Tél: 03.21.10.81.21

18, rue du Doyen, 62200 Boulogne sur Mer

Chers clients, afin d'éviter le gaspillage, un supplément de 1€, vous sera facturé par bouchée non consommée!!!
Merci de votre compréhension et bon appétit.



NOS ENTREES



01
Soupe miso
Miso soup



02
Salade de chou
Vegetable salad



03
Riz nature
Rice



04
Riz vinaigré
Vinegared Rice



05
Salade de crevettes
Shrimp salad



06
Salade de saumon
Salmon salad



07
Salade de surimi
Crabstick salad



09
Edamame (fèves de soja)
Edamame soybeans



10
Tempura 6 pièces
Breaded



11
Nems 4 pièces
nem



12
Pâtes sautées
Fried noodles

NOS TEMAKI Cornet de riz entouré d'une feuille d'algue

Temaki: Fish, vegetables and vinegar rice enrolled with a piece of seaweed

(servis par 1 pièce)



Saumon
Salmon



Thon
Tuna



Crevettes
Shrimps



Surimi
Crabstick



Avocat et concombre
Avocado and cucumber

NOS MAKI Rouleaux de riz garnis entourés d'une algue

Maki: Vinegared rice surrounded with a piece of seaweed, with different ingredients inside

(servis par 6 pièces)



Saumon
Salmon



Thon
Tuna



Saumon épicé
Spicy salmon



Thon épicé
Spicy tuna



Saumon cheese
Salmon cheese



Cheese
Cheese



Concombre
Cucumber



Avocat
Avocado



Radis japonais
Japanese radish



Futomaki
Fotomaki (8 pièces)

NOS SPRING ROLL

(servis par 6 pièces)



Saumon avocat
Salmon avocado



Surimi avocat
Crabstick avocado



Saumon cheese
Salmon cheese



Saumon avocat
Salmon and Avocado



Surimi avocat
Crabstick avocado

Rouleaux de printemps à la japonaise

Spring roll: Spring roll in the Japanese style

NOS OIGNONS ROLL

(servis par 6 pièces)

NOS CALIFORNIA ROLL

Rouleaux de riz inversé garnis avec graines de sésames

California roll: Maki enrolling in reverse order

(servis par 6 pièces)



Saumon avocat
Salmon avocado



Thon avocat
Tuna avocado



Thon cuit avocat
Cocked tuna avocado



Saumon cheese
Salmon cheese



Surimi avocat
Crabstick avocado



Avocat et concombre
Avocado and cucumber



Crevettes avocat
Shrimp avocado



Poulet cuit avocat
Chicken avocado

NOS SUSHI

Fine Fine tranche de poisson cru posée sur un canapé de riz vinaigré

Sushi: A ball of vinegared rice covered with a slice of raw fish or vegetable

(servis par paire)



Saumon
Salmon



Thon
Tuna



Daurade
White fish



Maquereau
Mackerel



Saumon épicé
Spicy salmon



Avocat
Avocado



Crevettes
Shrimp



Poulpe
Octopus



Saumon avocat
Salmon avocado

NOS SASHIMI

Tranches de poissons crus

Sashimi: Raw fish slices

(+5€ servis par 10 pièces)



Saumon
Salmon



Thon
Tuna



Maquereau
Mackerel



Daurade
White fish



Poulpe
Octopus

