



La Partie Gastronomique

Une expérience culinaire exceptionnelle

Les entrées froides

- * Salade Sakura : croutons de pain, poulet, salade, parmesan et tsombé 10.000
- * Duo de carpaccio de mer : filet de bar et saumon fumé aux agrumes et guacamole 12.000
- * Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de truffe et copeaux de parmesan 10.000
- * Poke bowl aux fruits de mer 12.000
- * Salade de bœuf tataki aux jeunes légumes croquants 12.000
- * Rouleaux de printemps, légumes croquants et crevettes 8.000

Les entrées chaudes

- * Soupe tom yum traditionnelle 12.000
- * Gyoza au poulet 5.000
- * Crabe farci 8.000
- * Tempura de gambas 10.000

La fusion parfaite

- * T-bone : grillé avec une sauce tomate et polenta de manioc 18.000
- * Brochette de gambas, sauce au poivre Penja, wok de légumes et pommes persillées 17.000
- * Filet de bœuf Angus, purée de pommes de terre et sauce émulsionnée au vin rouge 18.000
- * Sole grillée au beurre citronné, accompagnée de riz au lait de coco 15.000
- * Calamars, beurre blanc au yuzu et purée de pomme 15.000
- * Burger Sakura : servi avec des frites maison 10.000
- * Brochette de poulet yaki sauce piri-piri, servie avec du riz basmati 9.000
- * Curry de poisson à la congolaise : filet de poisson sauce au curry et épice congolaise, servi avec du riz et des légumes verts 15.000
- * Poisson de mer braisé selon la pêche du jour : poisson entier braisé, sauce soja et pili-pili, servi avec des légumes sautés 15.000
- * Râmen au mafé : nouilles râmen servies dans un bouillon épicé au mafé, garnies de poulet grillé, de légumes croquants et œuf mariné 15.000
- * Râmen au bœuf 15.000
- * Râmen au poulet 10.000
- * Saumon yakitori : filet de saumon mariné, accompagné de choux chinois, servi avec du riz frit 20.000

Les saveurs du Congo

- * Poulet fumé à la mouambe : mijoté dans une sauce à base de noix de palme 10.000
- * Liboké de ngolo : poisson chat cuit en papillote 8.000
- * Poisson salé aux aubergines : poisson capitaine salé sauté aux oignons et poivrons 10.000
- * Bouillon sauvage Sakura : de la viande de brousse mijotée aux épinards 10.000
- * Bouillon de poisson d'eau douce : selon la pêche du jour 12.000
- * Assiette de Tsombé : larves de palmier sautées 5.000

Les légumes

- * Saka-Saka : feuilles de manioc 3.000
- * Bitéku-téku : légumes verts sautés 2.000

Le barbecue

- * Demi-poulet mayo 8.000
- * Poulet mayo entier 15.000
- * Choukoya de mouton 10.000 / 15.000 / 20.000
- * Porc braisé 8.000

La petite faim

- * Nems au porc 7.000
- * Trio de minis burgers : viande hachée, poulet, poisson 10.000
- * Samoussas végétariens 4.000
- * Croquette de pommes de terre et jambon 5.000
- * Assiette mixte grill 10.000
- * Poulet croustillant 6.000

Les accompagnements

- * Pommes de terre sautées ou vapeur 2.000
- * Manioc 1.000
- * Polenta de manioc 2.000
- * Riz 1.000
- * Frites de pommes de terre 2.000
- * Purée de pommes de terre 2.000
- * Banane vapeur ou frite 2.000

Les desserts

- * Tiramisu 8.000
- * Sorbet de fruits de saison 4.000
- * Brioche perdue avec sa boule de glace 4.000
- * Assiette de fruits 5.000
- * Fondant au chocolat, avec une boule de glace vanille ou coco 8.000
- * Crème brûlée 7.000



Les sushis

Découvrez les délices de la cuisine japonaise

Nigiri

- * Nigiri thon rouge oignon frit 6 pièces 10.000
- * Nigiri crevette et avocat sauce yum yum 6 pièces 12.000
- * Nigiri saumon mariné, wasabi et surimi 6 pièces 15.000

Maki

- * California Roll : crabe, avocat et concombre 6 pièces 8.000
- * Spicy Tuna Roll : thon épicé, mayonnaise et concombre 6 pièces 5.000
- * Tempura Roll : crevettes tempura, avocat et concombre 6 pièces 8.000
- * Vegetable Roll : légumes variés (avocat, concombre, carotte) 6 pièces 4.000

Sashimi

- * Saké Sashimi : saumon frais mariné 6 pièces 13.000
- * Maguro Sashimi : thon rouge mariné 6 pièces 10.000
- * Shashimi de Bar 4 pièces 8.000

Les assortissements

- * Pont de Tokyo 19 pièces 25.000
- * Bateau Tsouri-Foune 25 pièces 30.000

Spécial Grill

Mardi à Jeudi de 17h00 à 23h00

Vendredi à Dimanche de 12h00 à 23h00



Poissons et Fruits de mer

- * Poisson Likouf 15.000
- * Poisson Bar royal 15.000
- * Poisson Sole 15.000
- * Brochette de Gambas 17.000

Viandes et Volaille

- * T-bone braisé 18.000
- * Côte de porc braisée 15.000
- * Roulette de porc braisée 15.000
- * Brochette de Boeuf royale 18.000
- * Brochette de Poulet citronné 12.000
- * Brochette Terre et Mer 20.000
- * Poulet satanique 6.000

Champagnes

- * Ruinart brut 110.000
- * Ruinart blanc de blanc 150.000
- * Gallimard blanc de blanc 120.000
- * Veuve Cliquot brut 100.000
- * A. Lété Num. III 15.000 65.000

Vins Rouges

- * Château la Tour de Mons ^{Magnum} 45.000
- * Menuts Bordeaux Maison Rivière 45.000
- * Pinta Negra 4.000 15.000
- * Mouton Cadet 25.000

Vins Blancs

- * Grand Noir Moscato 36.000
- * Villa Chambre d'Amour 24.000
- * Les Monts Poulain Chardonnay ^{Magnum} 45.000
- * Pinta Negra 4.000 15.000

Vin Rosé

- * Le Grand Noir Château Lavagnac 36.000

Vin fruité

- * Kalyss Ginger 30.000

Whisky

- * Glenfiddich 12 ans 6.000 60.000
- * Glenfiddich 15 ans 12.500 80.000
- * Ballentines 4.000 30.000
- * Black Label 5.000 60.000
- * Red Label 4.000 30.000
- * Bleu label 25.000
- * Chivas 12 ans 6.000 60.000

Whisky Japonais

- * Hibiki 30.000 200.000
- * Toki Suntory 25.000
- * Kôriyama 15.000
- * Fujimi 15.000
- * Yamazakura 20.000
- * The Nikka Tailored 35.000

Bourbon

- * Jack Daniel's 5.000 45.000
- * Jack Honey 5.000 45.000

Gin

- * Hendrick's 6.000
- * Bombay Sapphire 5.000

Vodka

- * Belvédère 6.000 50.000
- * Absolute 4.000 30.000

Rhum

- * Saint James 3.000
- * Havana Club 7 6.000

Tequila

- * Volcan de mi tierra 2.500 60.000
- * San José 30.000
- * Agavita (6 shots) 10.000

Cognac

- * Hennessy VS 6.000 65.000
- * Hennessy VSOP 10.000 80.000
- * Hennessy XO 20.000 150.000

Apéritifs

- * Campari 4.000
- * Martini 4.000
- * Porto 4.000
- * Amarula 3.000
- * Baileys 3.000
- * Malibu 4.000
- * Limencello 5.000
- * Ricard 4.000
- * Jagermeister 4.000
- * Cointreau 5.000
- * Amaretto 4.000
- * Jet 27 5.000

Cocktails classiques 8.000

- * Mojito Classique / Passion / Gengembre
 rhum blanc, sucre de canne, citron, feuilles de menthe, soda
- * Piña Colada
 rhum blanc, lait de coco, ananas, sucre de canne
- * Sex on the beach
 vodka, jus de cranberry, midori, sirop de grenadine, crème de pêche, jus d'orange
- * Caïpirinhá *cachaça, citron, sucre de canne, glace pilée*
- * Bronx *gin, martini blanc, martini rouge, jus d'orange*
- * Daiquiri *rhum cubain, jus de citron*
- * Fée verte *Absinthe, sucre*
- * Flamingo
 rhum blanc, jus de citron vert, sirop de fraise, jus d'ananas
- * Gin fizz *gin, sirop, eau gazeuse, jus de citron*
- * Kamikaze *vodka, triple sec, jus de citron vert*

Mai thâi rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orange, sirop de canne

Tequila Sunrise *tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

Porn Star Martini 10.000
 vodka, sirop de passion, sirop de vanille, liqueur de passion, jus de citron vert et un shot de champagne

Cocktails Signatures 10.000

- * Le cannibale
 rhum ambré, rhum blanc, liqueur d'abricot, jus de citron vert, sirop de grenadine, jus d'ananas
- * Souvenir des îles
 rhum blanc, curaçao bleu, jus d'ananas, lait de coco
- * Sakura
 jus de citron, sirop de grenadine, triple sec, liqueur de cerise, cognac
- * Japan Porn
 triple sec, liqueur de coco, jus d'orange, crème fraîche
- * Illusionniste
 jus d'orange, sirop de grenadine, rhum
- * Samourai
 rhum, jus de citron, sirop de framboise
- * Le boudeur
 jus de citron, liqueur de menthe verte, gin
- * Mimosas 12.000
 champagne, jus d'orange frais
- * Le Ndélé 12.000
 champagne, vin de palme, limoncello, crème de pêche, triple sec

Mocktails 5.000

- * Virgin Mojito *citron, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse*
- * Virgin Citlada
 jus d'ananas, jus d'orange, jus de coco, sirop de canne
- * Banana Spirit
 jus, sirop de citrons, œuf
- * Cinghalais
 jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, thé, café de sucre
- * Virgin Bora-Bora
 citron, grenadine, jus d'ananas, eau gazeuse, fruit passion, orange, glaçons
- * Exotica
 nectar d'ananas, sirop de sucre, jus de citron vert, mangue, ananas, feuilles de menthe
- * Milkshake Sakura

Thé glacé thé, glaçon 3.500

- * Jus de fruit frais (selon saison) 3.500

Soft Drinks

- * Fanta Orange 1.500
- * Fanta Passion 1.500
- * Fanta Grenadine 1.500
- * Sprite 1.500
- * Coca-Cola 1.500
- * Pulp Orange 1.500
- * Orangina 1.500
- * Red Bull 2.000
- * Eau gazeuse Perrier 2.000
- * Soda Water 2.000
- * Tonic Water 2.000
- * Menthe au lait 3.000
- * Eau minérale 2.000

Bières Locales 2.500

- * Heineken
- * Beaufort
- * 33 Export
- * Castel Beer
- * Primus
- * Ngok
- * Guinness

Bières importées 3.000

- * Desperados
- * Savana
- * Kronenbourg 1664

Boissons chaudes

- * Espresso 2.000
- * Thé 2.000
- * Gingembre chaud 3.000

Commander au téléphone



Commander sur le site web



ONLINE ORDER

