



Menu



Omusubi

Saumon Salmon

Saumon grillé
Grilled salmon



€3.10

Saumon riz complet Salmon brown rice

Saumon grillé avec riz complet
Grilled salmon with brown rice



€3.10

Poulet mayo Chicken mayo

Poulet frit et mayonnaise à la sauce soja * poulet halal
Halal fried chicken with mayonnaise and soy sauce



€2.80

Poulet piquant Spicy chicken mayo

Poulet frit et mayonnaise épicée *poulet halal
Halal fried chicken with spicy mayonnaise



€2.80

Thon mayo Tuna mayo

Thon et bonito séchée avec mayonnaise à la sauce soja
Tuna and bonito with mayonnaise and soy sauce



€2.80

Thon piquant Spicy tuna mayo

Thon et mayonnaise épicée
Tuna with spicy mayonnaise



€2.80

Thon mayo riz complet Tuna mayo brown rice

Thon et bonito séchée avec mayonnaise et sauce soja avec riz complet
Tuna and bonito with mayonnaise and soy sauce with brown rice



€2.80

Tempura de crevette

Shrimp tempura

Tempura de crevette à la sauce maison
Shrimp tempura with homemade sauce



€3.60

Bombe

Bomb

Mix de saumon, thon mayo et poulet piquant
Mix of salmon, tuna mayo and spicy chicken



€4.30

Takana

Feuilles de moutarde marinées et légèrement pimentées
Marinated mustard leaves with a slightly spicy kick



€3.10

Prune salée

Salted plum

Prune salée / Umeboshi
Salted prune



€3.00

Tomate et olive

Tomato and olive

Tomates séchées, olives et algues Kombu séchées
Dried tomatoes, olives, and dried kombu seaweed



€2.80

Yukari

Feuilles de shiso séchées et radis japonais mariné
Dried shiso leaves and japanese pickled radish



€2.80

Curry

Curry

Algues cuisinées, maïs, edamame
Cooked seaweed, corn, and edamame



€2.70

Kombu

Algues kombu mijotées sucrées-salées
Seaweed cooked in a sweet soy sauce



€2.70

Kombu riz complet Kombu brown rice

Algues kombu mijotées sucrées-salées avec riz complet
Seaweed cooked in a sweet soy sauce with brown rice



€2.70

Sel Salt

Riz blanc, sel et sésame
White rice seasoned with salt and sesame



€1.10

Bento

Bento Gonbei Bento Gonbei

2 omusubi au choix, 2 morceaux de karaage, edamame,
omelette japonaise
2 omusubi of your choice, 2 pieces of karaage, edamame,
and japanese omelette



€9.90

Bento Vegan Vegan Bento

2 omusubi au choix, 1 galette de citrouille, edamame,
tomate cerise, tofu frit
2 omusubi of your choice, 1 pumpkin Patty, edamame,
cherry tomato, and fried tofu



€9.90

Choisissez 2 omusubi pour chaque bento. “Tempura de crevette” entraîne un supplément de €1.20, et “Bomb” un supplément de €1.80.

Choose 2 omusubi for each bento. “Shrimp tempura” comes with an additional charge of €1.20, and “Bomb” is €1.80 extra.

Accompagnement Side dish

Karaage 3 pièces

Karaage 3 pieces

Poulet mariné frit à la japonaise *poulet halal
Japanese-style marinated fried chicken (halal chicken)



€4.30

Soupe miso

Miso soup

Soupe miso au tofu, avec algues wakame
Miso soup with tofu and wakame seaweed



€2.80

Edamame

Edamame

Fève de soja
Young green soybeans



€2.00

Galette de citrouille

Pumpkin croquettes

Galettes moelleuses à base de citrouille
Soft patties made with mashed pumpkin



€2.00

Dorayaki

Dorayaki

Un dessert japonais avec de la pâte de haricots rouges
A Japanese dessert with sweet red bean paste



€2.80

Boisson Drink

S.PELLEGRINO 50cl

S.PELLEGRINO 500ml

€2.00



Ramune (Soda Japonais)

Ramune (Japanese Soda)

€3.00



evian 50cl

evian 500ml

€2.00



Thé vert non sucré 33cl

Unsweetened Green Tea 330ml

€3.00



KIRIN Beer Bière blonde 33cl

KIRIN Beer 330ml

€3.80





Menu événement

Mini Omusubi

Nous proposons également des petits omusubi pour les événements.
 We are pleased to offer **small omusubi** specifically for event catering.

Produits Product	Prix Price
Saumon Salmon	€2.30
Poulet mayo / Poulet piquant Spicy / Chicken mayo	€2.10
Thon mayo / Thon piquant Spicy / Tuna mayo	€2.10
Takana	€2.30
Prune salée Salted plum	€2.30
Yukari	€2.10
Kombu	€2.10
Sel Salt	€0.90

Les mini omusubi pèsent 90g, contre 130g pour la taille standard.
 Mini omusubi are 90g each, compared to the regular size of 130g.

Nous proposons aussi une option de démonstration de production sur place.
Contactez bonjour@gonbei-europe.com pour plus d'informations.

We also offer on-site omusubi-making demonstrations as an option.
 For details, contact us at bonjour@gonbei-europe.com.

