

FROM JAPAN TO PERL

Le temps d'un été, Côté Sushi vous embarque pour un road trip en Californie

Six recettes inédites pour un voyage ensoleillé sur la Côte Ouest des États-Unis

En édition limitée à partir du 20 juin 2023



Good food good mood

Côté sushi vous propose un road trip nikkei de Venice Beach au Golden Gate à travers six nouvelles recettes dont 3 créations réunies dans une box aux couleurs des sunsets californiens.



42 pièces / 52€

La box California réunit trois recettes exclusives aux côtés de classiques Côté Sushi pour un moment de partage aux accents nikkei.

- 8 Samba Surfin' USA
- 8 Samba Rock Star
- 8 Samba Sunset
- 8 Samba Acho
- 6 Maki Avocat cheese
- 2 Sushi Saumon nikkei
- 2 Sushi Saumon





Samba Surfin'USA 8 pièces / 11€90

Fondant & Élégant

Ce roll associe le fondant du crabe, le croquant du concombre et la douceur de l'avocat. Parsemé de shichimi (un mélange de sept épices japonaises), il est relevé par une pointe de mayonnaise au wasabi et de masago.



Frais & Croquant

Surmonté d'un tartare de saumon décoré de filaments de piment rouge, ce samba dévoile un cœur veggie composé de concombre, carotte, radis japonais et chou rouge marinés. Le tout entouré de graines de sésame au wasabi et assaisonné de sauce teriyaki.

Samba Sunset 8 pièces / 10€90

Spicy & Fruité

Sous une fine lamelle de mangue fraîche, le croustillant d'une crevette en tempura est associé au fondant de l'avocat. Parsemé de graines de chia et de grenade, ce roll est relevé par une pointe de mayonnaise épicée et du piment jalapeño.



Crispy Dreamin' 1 pièce / 7€50

Croustillant & Exotique

Ce sushi frit est garni de saumon, mangue, concombre et fromage frais. Relevé par des pointes de mayonnaise au wasabi et de sauce teriyaki, il est décoré de grenade fraîche et de pousses de moutarde.



Crispy Paradise 1 pièce / 7€50

Crispy & Gourmand

Ce sushi frit est garni de saumon, avocat, concombre et fromage frais. Relevé par des pointes de mayonnaise épicée et de sauce teriyaki, il est décoré de coriandre.



Summertime Salad 6€50

Colorée & Acidulée

Associant crevettes, avocat, mangue, concombre et pomme Granny Smith, cette salade estivale est parsemée de graines de sésame noir et assaisonnée d'une sauce au fruit de la passion.

À propos de Côté Sushi

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigeant au rang de véritable tendance gastronomique à l'échelle mondiale.

Chez Côté Sushi, la cuisine est pop et vibrante. Colorées et exotiques, les créations font pétiller le palais et l'amènent hors des sentiers battus pour un voyage express entre le Japon et le Pérou.

La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 68 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Amiens, Angers, Anglet, Annecy, Asnières-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Besançon, Bois-Colombes, Bordeaux, Boulogne-Billancourt, Brest, Chartres, Courbevoie, Dijon, Enghien-les-Bains, Grenoble, Labège, La Garde, Le Bouscat, Le Havre, Le Raincy, Levallois-Perret, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly-sur-Seine, Nice, Nogent-sur-Marne, Nîmes, Orléans, Pau, Poitiers, Puteaux, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Etienne, Saint-Germain-en-Laye, Saint-Mandé, Saint-Maur-des-Fossés, Saint-Médard, Strasbourg, Suresnes, Toulon, Tours, Troyes, Versailles, et au Luxembourg.





