



COTĒSLISHI

FROM JAPAN TO PERU

nouvelle carte 2024

Une célébration de la cuisine nikkei au
travers de nouvelles recettes exclusives

LE 12 MARS 2024

Nouvelle carte 2024 : une invitation au voyage culinaire «from Japan to Peru»

Puisant son inspiration dans les registres culinaires péruviens et japonais, le chef emblématique de Côté Sushi, Ngo Vu, a imaginé des recettes typiquement nikkei pour un moment de dégustation inédit.

Cette carte révèle un nouveau plateau gourmand pour les amoureux de saumon : le **Salmon Deluxe** qui réunit 8 samba maracuja, 8 samba pink, 2 sushi saumon nikkei et 2 sushi saumon.



On retrouve également dans celle-ci une version revisitée de deux sambas signature de Côté Sushi. Le **Samba Lima**, au coeur croustillant de poulet frit et de concombre, révèle désormais une note grillée apportée par l'avocat flambé. Le **Samba Tuna** devient quant à lui un roll 100% thon et se voit ajouter une touche crispy grâce à l'ajout d'oignon frit.



Pour poursuivre cette aventure culinaire, le Chef a repensé la gamme des pokés, traditionnels plats Hawaïens, en leur apportant notre signature nikkei. Embarquement pour un voyage inédit d'Hawaï au Pérou avec la création d'un **Poké Saumon Maracuja**, d'un **Poké Thon Truffe** et d'un poké personnalisable avec nos ingrédients et sauces nikkei phares de la carte.



La marque a étoffé sa gamme de plats chauds avec un nouveau plat de **Nouilles Udon** accompagné de crevettes panées au panko et de légumes sautés.

Elle a imaginé un nouveau format de dégustation avec le **Corn Dog Nikkei**, du riz frit sur une brochette garni de dés de saumon cru, cream cheese, avocat, oignon nouveau, graines de sésame, mayonnaise épicée et sauce teriyaki.



Du côté des classiques japonais, l'offre est complétée par la création d'un nouveau **Garden au poulet frit**. Et pour les plus gourmands, les **Gyoza** sont maintenant vendus par 3, 6 ou 9 pièces.

Pour finir sur une note sucrée, la carte s'agrandit avec l'ajout de **trois nouveaux desserts** : les **Sweet Harumaki**, des croustillants de banane accompagnés de pâte à tartiner et de noisettes torréfiées, une **Tarte Citron Yuzu** meringuée et des **Gyozas sucrés** garnis de pomme et nappés de dulce de leche.

La carte 2024 de Côté Sushi embarque ses clients pour une escapade culinaire dépaysante « from Japan to Peru » sur place, à emporter ou en livraison via le site internet et l'application Côté Sushi.



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 75 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Aix-en-Provence, Amiens, Angers, Anglet, Annecy, Asnières-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Besançon, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Bordeaux, Brest, Chartres, Colmar, Courbevoie, Dijon, Enghien-les-Bains, Grenoble, Gare de Lyon, Gare de Nice, Gare du Nord, Labège, Le Bouscat, Le Havre, Le Raincy, Levallois-Perret, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Nogent sur Marne, Pau, Poitiers, Puteaux, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Médard, Saint-Etienne, Saint-Germain-en-Laye, Saint-Maur-des-Fossés, Strasbourg, Suresnes, Toulon, Tours, Troyes, Versailles et au Luxembourg ainsi qu'en Suisse à Lausanne et à l'Île Maurice.

