



L'enseigne compte à ce jour 92 restaurants, implantés en France, en Suisse et à l'Île Maurice. Dans la deuxième quinzaine de février, Côté Sushi ouvrira ses portes à Chelles, Avenue de la Résistance.

Côté carte, les clients de l'enseigne sont invités à découvrir les classiques de la gastronomie japonaise (sushis, makis, sashimis, chirashis...) ainsi que des recettes fusion créatives (nikkei rolls, ceviches, tiraditos, tacos...), fruit du mariage entre ces deux cultures gastronomiques.

En ce moment : Collection éphémère Corée

Elle invite à un voyage au cœur de la gastronomie sud-coréenne à travers des recettes inédites et audacieuses, mêlant tradition coréenne et innovation culinaire.

La collection se compose de 5 créations fusion exclusives : 4 recettes de rolls, 1 donburi, ainsi qu'une box exclusive, conçues pour faire voyager les clients et éveiller leurs papilles.

CÔTÉ SUSHI CHELLES

PLACES : 22 PLACES EN
INTÉRIEUR ET 18 PLACES EN
TERRASSE

ADRESSE : 58 AVENUE DE
LA RÉSISTANCE, 77 500
CHELLES

HORAIRES : DE 11H À 14H30 -
18H À 22H30 DU DIMANCHE
AU JEUDI

DE 11H À 14H30 - 18H À 23H
LE VENDREDI ET SAMEDI



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.

Côté Sushi place la responsabilité sociétale au cœur de sa stratégie en s'appuyant sur trois axes majeurs : proposer une cuisine responsable, réduire son empreinte environnementale et placer l'humain au centre de ses engagements.

L'enseigne source ses matières premières suivant un cahier des charges exigeant, traduisant son engagement envers la durabilité, la transparence et la préservation des ressources naturelles : saumon issu de fermes certifiées Global G.A.P, thon provenant de pêcheries engagées dans des pratiques durables et sélectives, truite française, sérieole d'origine européenne et durable... et développe la part de végétal dans ses recettes.

Elle lutte activement contre le gaspillage alimentaire grâce à son partenariat avec Too Good To Go et à des dons alimentaires, tout en réduisant ses emballages et en visant 100 % d'énergie renouvelable d'ici fin 2025. Son bilan carbone est suivi dans une trajectoire de réduction de ses émissions, avec un objectif de -10 % par an sur son périmètre le plus significatif (Scope 3).

Enfin, l'entreprise valorise ses équipes grâce à la formation, à la promotion interne et à des actions concrètes en faveur de la diversité et du bien-être au travail.

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 92 restaurants et corners dans toute la France, ainsi qu'en Suisse et à l'Ile Maurice. La liste exhaustive des restaurants est à retrouver sur [CôteSushi.com](https://CoteSushi.com)

