

美味しい OISHII
JAPANESE BISTRO



Oishii, une palette de saveurs...

Nos formules lunch

Tous les midis, du lundi au vendredi,

Sushi appetizer 16,00 €

Sushi appetizer + 1 brochette yakitori 17,00 €

Sushi-sashimi appetizer 19,00 €

Toutes nos formules sont accompagnées d'une salade et d'une soupe miso.



Entrées et salades composées

Carpaccio de bœuf ⁽¹²⁾ Aux éclats de parmesan, avec son huile d'olive parfumée au basilic	Entrée 11,50 € - Plat 17,00 €
Salade de poulet ⁽⁸⁾ Aromatisée au miel de sapin	Entrée 12,50 € - Plat 16,50 €
Salade de chèvre chaud sur toasts ^(1, 8, 12) Nature ou au miel	Entrée 11,00 € - Plat 14,00 €
Salade végétarienne Salade verte, champignons, tomates, avocat	Entrée 11,00 € - Plat 14,00 €
Salade de la mer ^(5, 6) Salade verte, saumon fumé et thon grillé	Entrée 14,00 € - Plat 21,00 €

N.B. : Notre vinaigrette contient de l'huile d'arachide, de l'œuf et de la moutarde. Si vous êtes intolérants à un ou plusieurs de ces ingrédients, veuillez en informer notre équipe.



Entrées asiatiques

Miso soup ^(4,5)	5,50 €
Scampis frits, sauce aigre-douce ^(1,6)	12,00 €
Gyoza - raviolis japonais ⁽¹⁾	6,50 €
Yakitori – deux brochettes de poulet ⁽⁴⁾	6,50 €
Croquettes vietnamiennes ^(1,14)	6,50 €
Croquettes de printemps ^(1,2,6)	6,50 €
Les délices d'Oishii (gyoza, yakitori, croquettes vietnamiennes, tempura de scampi)	13,50 €

Plats asiatiques

Poulet au curry jaune, riz blanc ^(1,7)	15,50 €
Poulet aux légumes, riz blanc ^(1,7,8,14)	15,50 €
Bami au poulet sauce épicée ^(1,3,7,14)	12,50 €



Sushi Bar

Sushi appetizer ^(5, 6, 7)	16,00 €
<i>Assortiment de 12 pièces de rolls et nigiri</i>	
Sashimi appetizer ^(4, 5, 6, 7, 10)	16,50 €
<i>Assortiment de 12 pièces de sashimi</i>	
Sushi combo ^(5, 6, 7)	27,00 €
<i>Assortiment de 18 pièces de rolls et nigiri</i>	
Sashimi combo ^(4, 5, 6, 7, 10)	29,00 €
<i>Assortiment de 22 pièces de sashimi</i>	
Sushi-sashimi combo ^(4, 5, 6, 7, 10)	32,00 €
<i>Assortiment de 28 pièces de rolls, nigiri et sashimi</i>	
Sushi-sashimi supreme ^(4, 5, 6, 7, 10)	40,00 €
<i>Assortiment de 38 à 40 pièces de rolls, nigiri, sashimi et tempura de scampi et crabe</i>	
Veggy sushi (vegetarian sushis) ⁽⁴⁾	19,00 €
<i>Assortiment de 16 pièces de rolls végétariens</i>	
Rainbow Warrior (selection 5 te-maki) ^(4, 5, 6)	24,00 €
Take-Take Sashimi (tuna) ^(4, 5, 10)	10,00 €
<i>8 pièces de sashimi de thon mi-cuit</i>	
Unagi (anguille) pièce ^(4, 5, 6)	3,00 €



Rolls (8 pièces)

California roll (crab & avocado) ^(1, 2, 4, 5, 6)	8,00 €
Boston Roll (smoked salmon & avocado) ⁽⁵⁾	8,00 €
New-York Roll (backed salmon & cucumber) ⁽⁵⁾	8,00 €
Philly Roll (cream cheese, crab & cucumber) ^(1,2,4,5,6,12)	8,00 €
Spider Roll (shrimp tempura & cucumber) ^(1,6)	8,00 €
Rock'n Roll (tuna, salmon & cucumber) ⁽⁵⁾	9,00 €
Catapila Roll (crab, smoked salmon & avocado) ^(1,2,4,5,6)	9,00 €
Sexy Roll (tuna, cream cheese & cucumber) ^(5, 12)	9,00 €
Black Widow roll (crab & tempura) ^(1,6)	11,00 €
Te-Maki Roll (your choice)	5,50 €
Spicy tuna (tuna, cucumber, chili sauce) ^(5, 10)	11,00 €

N.B. : Dans nos assiettes composées sont présents des california rolls (1, 2, 4, 5, 6) et du Goma Wakame (1, 4, 10).



Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille ^(1, 2, 8, 12)	7,00 €
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly) ^(2, 8, 12)	7,50 €
Heisse Liebe (coulis de fruits rouges chaud, glace vanille, chantilly) ^(2, 8, 12)	7,50 €
Café glacé (glace, café, Chantilly) ^(2, 8, 12)	6,50 €
Royal citron (sorbet citron et vodka) ⁽¹¹⁾	7,00 €



Les bulles

	Verre	Bouteille
Crémant du Luxembourg, Cuvée de l'Écusson, B. Massard	7,50 €	33,00 €
Champagne, cuvée de réserve Arnaud Bagnost	9,80 €	53,00 €

Nos vins au verre

Vins blancs	Verre	1/4	1/2
Pinot Gris, Domaine Thill's B.Massard	5,50 €	11,50 €	21,00 €
Riesling, Schumacher	7,50 €	11,50 €	21,00 €
Chardonnay, Viña Maipo	5,00 €	8,00 €	14,00 €

Vin rosé

	Verre	1/4	Bouteille
Domaine de l'Anticaille	6,50 €	9,00 €	17,00 €

Vins rouges

Bordeaux, D. Cuvelier du château « Léoville Poyferré »	6,50 €	9,00 €	17,00 €
Espagne, Marques de Requena	5,00 €	7,50 €	14,00 €



Verre

1/4

1/2

Nos vins luxembourgeois

Pinot Noir, Pietert , « Schumacher »	29,00 €
Pinot Gris, Aly Duhr	29,50 €
Barrique, Aly Duhr	33,50 €
Pinot Gris « Grand 1 ^{er} cru », Bastian	35,20 €
Riesling « Grand 1 ^{er} cru », Bastian	32,00 €

Nos vins rosés

Côtes-de-Provence

Domaine de la Croix, cru classé	29,50 €
---------------------------------	---------

Bandol

La Bastide blanche	42,50 €
--------------------	---------



Nos vins blancs

Loire

Sancerre, Domaine St Pierre « Prieur et fils »

44,00 €

Pouilly-Fumé, Petit Fumé « Michel Redde »

39,00 €

Bourgogne

Chablis V.V. « Domaine Hamelin »

36,00 €

Chardonnay Couvent des jacobins « Louis-Jadot »

33,00 €

Bouzeron, Aligoté « Louis-Jadot »

36,00 €

Provence

Domaine de Triennes , les Auréliens ,Chardonnay (BIO)

29,00 €

Italie

Sauvignon , Doerigo, Friuli

28,00 €

Garganega, Il Disperato, Bianco delle Venezie

33,00 €

Languedoc-Roussillon

Chardonnay Domaine Preigne le Vieux Prestige

25,00 €



Nos vins rouges

Bourgogne

Couvent des Jacobins, Pinot Noir « Louis-Jadot »

36,00 €

Vallée du Rhône

Vacqueyras, domaine seigneur de Fontimple

35,00 €

Languedoc-Roussillon

Carignan « domaine Familongue »

35,00 €

Bordeaux

Haut Médoc, château Fontestean, cru bourgeois

47,50 €

Lalande-de-Pomerol, château de la Commanderie

45,00 €

Autriche

Heinrich, Cuvée Red, servie rafraîchie

35,00 €

Italie

Ripassa Valpolicella Ripasso

35,00 €

Cortona Sangiovese Calcinaio

29,50 €



Soft

Rosport classic	0,25 l	2,50 €
Rosport blue ou Viva	0,5 l	3,40 €
Coca Cola, Coke Light, Coke Zero, Fanta ou Sprite	0,2 l	2,50 €
Ice Tea pêche ou citron	0,2 l	2,50 €
Redbull		4,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic ou Agrumes	0,2 l	2,50 €
Jus de fruits :	0,2 l	2,50 €
<i>Orange, pomme, ACE, banane, tomate, ananas, pêche</i>		

Bières en bouteille

Diekirch (L)	0,33 l	3,50 €
Kirin Ichiban ⁽¹¹⁾ , Sapporo ⁽¹¹⁾ ou Asahi Silver ⁽¹¹⁾ (JPN)	0,33 l	5,00 €
Lefte blonde ⁽¹¹⁾ ou brune ⁽¹¹⁾ (B)	0,33 l	3,50 €
Hoegaarden ⁽¹¹⁾ (B)	0,25 l	3,50 €
Corona ⁽¹¹⁾ (MX)	0,33 l	5,00 €
Carlsberg	0,25 l	3,00 €
Clausthaler sans alcool ⁽¹¹⁾ (D)	0,33 l	3,00 €



Boissons chaudes

Café	2,60 €
Expresso	2,60 €
Cappuccino italien ^(3,12) ou chantilly ^(3,12)	2,80 €
Lait russe ⁽¹²⁾	2,90 €
Expresso double	3,70 €
Expresso macchiato	2,80 €
Chocolat chaud ^(3,12)	2,80 €
Chocolat viennois ^(3,12)	2,90 €
Expresso corretto	4,00 €
Café Baileys ⁽¹²⁾	4,30 €
Irish coffee ⁽¹²⁾	7,50 €
Japonais en théière: Sencha ou Genmaicha	4,80 €
Geschwendner en sachet:	3,90 €
• Noir: Darjeeling, Assam	
• Vert: Sencha, Jasmin	
• Infusion: Camomille, Fenouil, Menthe, Verveine	
• Rouge: Infusion de fruits rouges	



Digestifs

Fernet Branca ou Averna	6,00 €
Limoncello	5,00 €
Amaretto, Bailey's ou Sambuca ⁽¹²⁾	6,00 €
Grand Marnier ou Cointreau	6,00 €
Get 27	6,00 €
Cognac	7,00 €
Vieil Armagnac VSOP	7,00 €
Calvados	7,00 €
Poire Williams, Mirabelle ou Framboise	6,00 €
Vieille Prune	6,00 €
Marc de Gewurtztraminer ou de Bourgogne	7,00 €
Grappa Julia	6,00 €
Grappa di Brunello	8,00 €

Sakés

	4 cl	16 cl
Sélection maison (14.5°, saké sec, se boit chaud ou froid)	7,50 €	
Ginrei Junmai Ginjo (16°, fruité et rafraîchissant se boit froid)	5,00 €	18,00 €
Tosatsuru (15°, saké traditionnel, rond en bouche, se boit chaud ou froid)	4,00 €	14,00 €
Shirakawago Sasanigori (15°, saké sec non-filtré se boit de préférence chaud)	6,00 €	19,00 €
Kome Shochu Kuma (35°, excellent digestif à base de riz, se déguste glacé)	6,00 €	19,00 €
Hakutsuru (14°, draft saké, servis froid. <u>Servi en bouteille 33 cl</u>)		24,00 €



Cocktails

Cocktail Oishii (<i>Vodka Eristoff rouge, Martini Fiero, jus de cranberry et Champagne</i>)	9,50 €
Mojito (<i>Rhum Bacardi, citron vert, menthe, sucre de canne, soda</i>)	11,00 €
Caipirinha (<i>Cachaça 51, Citron vert, sucre de canne, leblon</i>)	11,00 €
Sex on the beach (<i>Vodka Eristoff, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry</i>)	11,00 €
Cuba Libre (<i>Rhum Bacardi, citron vert, cola</i>)	11,00 €
Americano (<i>Martini rouge, Campari, soda</i>)	11,00 €

Sans Alcool

Virgin Mojito (<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Sprite</i>)	8,00 €
Shirley Temple (<i>Canada Dry, jus d'orange, grenadine</i>)	5,00 €
Afterglow (<i>Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine</i>)	5,00 €
Passion du Japon (<i>Purée de passion, jus de fraise, sirop de vanille</i>)	5,00 €



Apéritifs

Coupe de Champagne Bagnost ⁽¹¹⁾	9,50 €
Coupe Bernard Massard ⁽¹¹⁾	7,50 €
Aperol Spritz ⁽¹¹⁾	10,00 €
Kir crémant ⁽¹¹⁾	8,50 €
Kir Royal ⁽¹¹⁾	10,00 €
Kir vin blanc ⁽¹¹⁾	5,50 €
Porto blanc ⁽¹¹⁾ ou rouge ⁽¹¹⁾	5,00 €
Ricard	5,00 €
Martini Bianco ⁽¹¹⁾ , Rosso ⁽¹¹⁾ ou Rosato ⁽¹¹⁾	5,00 €
Picon Bière ⁽¹¹⁾	4,80 €
Campari ou Cynar	5,00 €
Gin Bombay Dry	6,00 €
Gin Bombay Sapphire	7,00 €
Vodka Eristoff	5,00 €
Bacardi	5,00 €
William Lawson's Whisky	5,00 €
J&B, Johnny Walker Red ou Jack Daniel's	6,00 €
Crodino	3,50 €
Supplément soft (Coca, jus ou soda)	2,50 €
Whisky The Hakushu Izans	8,00 €
Whisky Johnnie Walker Black Label	8,00 €



Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

- (1) Gluten / Gluten
- (2) Œuf / Egg
- (3) Arachides / Peanuts
- (4) Soja / Soja
- (5) Poissons / Fish
- (6) Crustacés / Shellfish
- (7) Mollusques / Molluscs
- (8) Fruits à coques / Fruit with shells
- (9) Céleri / Celery
- (10) Sésame / Sesame
- (11) Anhydride sulfureux / Sulfités
- (12) Lait y compris lactose / Milk or lactose
- (13) Lupin / Lupin
- (14) Moutarde / Mustard

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive.

The dishes requiring oil are done using olive oil.

Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale.

For all our deep fried dishes we use vegetable oil.

Le pain servi dans notre établissement est produit de façon artisanale et contient du Gluten

The bread served in our establishment is made using traditional methods and contains Gluten

