



**Bensai**   
FINE FUSION FOOD

## CARTE THAÏ

### ENTRÉES

NEMS (4 pièces) Fait maison, servi avec salade, menthe et sauce nuoc-mam	7.80
POULET (Bio)	
LÉGUMES	
CREVETTES	

BEIGNETS DE CREVETTES x4 (fait maison)	6.90
BEIGNETS DE POULET CROUSTILLANTx4 (fait maison)	6.50

### SOUPES

LÉGUMES À LA CITRONNELLE	9.80
CREVETTES À LA CITRONNELLE	9.80
POULET AU LAIT COCO	9.80
PHÔ AU BOEUF (Rumsteak)	11.80

### SALADES THAÏ

SALADE THAÏ AU POULET Poulet bio, feuille de citron, oignons rouges, citronnelle, carotte, menthe, salade iceberg, coriandre	11.80
SALADE THAÏ AUX CREVETTES Crevettes, feuille de citron, oignons rouges, citronnelle, carotte, menthe, salade iceberg, coriandre	11.80
BOEUF À LA CITRONNELLE (Rumsteak) Bœuf, feuille de citron, citronnelle, oignons rouge, menthe, carotte, salade iceberg, coriandre	11.80
SALADE PAPAYE AUX CREVETTES Crevettes, papaye verte, tamarin, citron, tomates cerises, carotte, cacahuète	11.80
SALADE PAPAYE AU BOEUF (Rumsteak) Boeuf, papaye verte, tamarin, citron, tomates cerises, carotte, cacahuète	11.80

### BÔ BUN

(Vermicelle de riz, salade, carotte, concombre, soja frais, menthe, coriandre, pickles d'oignons, cacahuète) 14.90

SAUMON (Ecosse) Avec 2 nems aux légumes	BOEUF (Rumsteak) Avec 2 nems au poulet	CREVETTES Avec 2 nems aux crevettes
POULET (Bio) Avec 2 nems aux poulet	VÉGÉTARIEN Avec 2 nems aux légumes	

### CURRYS THAÏ

Au lait de coco, jaune vert et rouge (Servi avec riz nature) 15.50

BOEUF (Rumsteak)	CREVETTES
POULET (Bio)	VÉGÉTARIEN

### PAD THAÏ

(Pâte de riz, soja frais, oeuf, ciboulette, cacahuète) 14.90

CREVETTES	BOEUF (Rumsteak)
POULET (Bio)	VÉGÉTARIEN

### LE TIGRE QUI PLEURE

19.00  
Tendres pièces de boeuf coupées en lamelles, poudre de riz, ciboulette, sauce tamarin citronnelle, piment thaï, riz nature

### NUNG MANAO

19.00  
Bar entier cuit à la vapeur, basilic, citronnelle, sauce soja, et piment thaï, citron, riz nature

### PA SAM ROS

19.00  
Daurade coupée en morceaux frits, ananas, poivrons, ciboulette, sauce sucrée à la tomate, riz nature

### PIK PAO

19.00  
Bar entier grillé, feuille de citron, coriandre, basilic, sauce cacahuète, piment, poudre de riz

### ACCOMPAGNEMENTS THAÏ

RIZ PARFUMÉ	3.00
RIZ GLUANT	4.90
RIZ SAUTÉ THAI	4.90
NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	5.90

## CARTE JAPONAIS

### ENTRÉES & ACCOMPAGNEMENTS

SOUPE MISO	3.50	SALADE D'ALGUE	5.00
RIZ NATURE	3.00	RIZ VINAIGRÉ	3.50
SALADE DE CHOUX	3.50	EDAMAME	5.00

### CALIFORNIA BENSÄI DU CHEF x8

Menu midi avec salade de chou et soupe +3,5

BANPHAÏ Saumon cru, avocat, asperge, décoré sauce spicy ciboulette	13.00	SAUMON DREAM Recouvert de saumon et masago, garnit de saumon, avocat et mangue	14.00
BOURABU Saumon cru, tomate séchée, salade, concombre, carotte, cheese, décoré sauce spicy ciboulette	13.00	PHUKET Crevette tempura, mangue, cheese, décoré tomate séchée	14.00
VENISE Boeuf tataki, mozzarella, pousse d'épinard, cheese, concombre, décoré zeste de citron piment japonais	15.00	KHOPIPI Crevette tempura, ananas, cheese, décoré tomate séchée	14.00
KHORACHA Boeuf tataki, oignon, concombre, avocat, poivron, décoré zeste de citron piment japonais	15.00	SARAKHAM Crevette tempura, concombre, masago, enroulé thon, piment japonais, décoré orange	14.00
TURPIC Thon cru, brioche, cheese, menthe, coriandre, décoré sauce spicy ciboulette	13.00	MARINA Saumon tataki, brioche, avocat, oignon, décoré zeste de citron piment japonais	14.00
BENSÄI Cheese, masago, sauce spicy, concombre, avocat, ciboulette, thon mariné	16.00	DEANG Cheese, framboise, mangue, sauce spicy, saumon, ciboulette	14.00
KOH LANTA x6 Riz, saumon spicy, zeste de citron, ciboulette	12.00	LAPPA Cheese, saumon spicy, avocat, masago, décoré feuille de menthe	13.00
KOH SAMUI x6 Riz, thon spicy, zeste de citron, ciboulette	12.00	RAINBOW MANGUE Crevette tempura, cheese, sauce spicy, masago, avocat, décoré mangue et tomate cerise	14.00
RAINBOW CREVETTE Recouvert d'avocat et masago, garnit de crevette panée, avocat, sauce spicy	14.00	TIGER CREVETTE Recouvert de saumon tataki, avocat et tobikko, garnit de crevette, avocat et sauce spicy	14.00

## BROCHETTES SEÏYB x2

SEÏYB SAUMON Brochettes de saumon d'Ecosse, courgette, champignons, au choix vermicelle de riz ou riz nature	19.00
SEÏYB BOEUF Brochettes de boeuf, courgette, champignons, au choix vermicelle de riz ou riz nature	18.00
SEÏYB POULET Brochettes de poulet mariné, courgette, champignons, au choix vermicelle de riz ou riz nature	17.00

## CALIFORNIA ROLL x6

SAUMON AVOCAT Saumon, avocat	6.50	TUNA Thon cuit, avocat, mayo	6.50
SAUMON CHEESE Saumon, cheese	6.20	CREVETTE TEMPURA Crevette panée, avocat, sauce spicy	7.50
THON Thon cru, avocat	6.90	SURIMI Surimi, avocat, mayo	6.50
VEGGIE Pousse d'épinard, concombre, carotte, betterave, sauce mayo ou spicy	6.50	MASAGO Saumon, avocat, recouvert de masago	7.50

## FLOCON x6

SAUMON CHEESE Saumon cru, cheese	6.20	POULET MAYO CHEESE Poulet, mayo, cheese	6.50
TUNA Thon cuit, avocat, mayo	6.00	SAUMON Saumon cru	5.20

## EGG ROLL x6

TUNA Thon cuit, avocat, mayo	6.90	SURIMI Surimi, concombre	6.90	CONCOMBRE Concombre, cheese	5.90
CREVETTE TEMPURA Crevette panée, concombre, spicy	7.90	AVOCAT Avocat, cheese	6.00		

## SALMON ROLL x6

CHEESE Recouvert de saumon garnit de cheese	7.00	SAUMON CHEESE Recouvert de saumon, garnit de saumon et cheese	7.90
CONCOMBRE CHEESE Recouvert de saumon, garnit de concombre et cheese	7.50		

TURKEY ROLL x6			
CHICKEN	8.00	CHEESE	8.00
Recouvert de dinde, poulet, mayo		Recouvert de dinde, cheese et avocat	

SPRING ROLL x6			
SAUMON AVOCAT	7.50	SURIMI	7.50
Saumon, avocat, menthe, coriandre		Surimi, avocat, mayo	
CREVETTE	8.00	POULET AVOCAT	8.50
Crevette, avocat, menthe, coriandre		Poulet mayo avocat, menthe, coriandre	
CREVETTE TEMPURA	8.50	VEGGIE	7.50
Crevette panée, avocat, mayo		Avocat, concombre, carottes, menthe, coriandre	
TUNA	7.00		
Thon, avocat, mayo			

TARTARES	
SAUMON AVOCAT MAYO & MASAGO	14.90
Saumon, avocat, mayonnaise japonaise, masago, citron, ciboulette	
MARINÉ THAI SAUMON/THON	15.90
Saumon thon marinés, oignons rouges, pommes, poudre de riz, citron et piment japonais	
MARINÉ SAUMON/THON	15.50
Saumon thon marinés, oignons, poivrons, citron, piment japonais	

SUSHI x2			
SAUMON	4.50	SAUMON CHEESE	4.90
THON	4.90	SAUMON SPICY	4.90
CREVETTE	4.50		

MAKI x6			
SAUMON	5.00	AVOCAT	4.50
THON	5.50	CHEESE	4.00
CONCOMBRE	4.20	AVOCAT CHEESE	4.80
		SAUMON CHEESE	5.00

SASHIMI		
	6 pièces	12 pièces
SAUMON	6.50	12.50
THON	7.50	12.90
DUO THON & SAUMON	7.00	12.90
TATAKI DE SAUMON	7.50	14.90

CHIRASHI			
(tranches de poisson sur lit de riz vinaigré)			
MARINÉ	17.00	THON	16.00
SAUMON	14.90	DUO THON & SAUMON	17.00

PLATEAUX	
Menus midi: accompagnés de soupe miso et salade de chou	
P1   13,9	P5   16,9
5 sushi saumon	10 sushi saumon
6 california saumon avocat	
P2   14,9	P6   16,9
3 salmon cheese	6 sushi saumon
3 californias saumon avocat	6 california saumon avocat
3 maki avocat cheese	6 spring roll saumon avocat
3 spring roll saumon avocat	P7   21,9
P3   14,9	6 maki saumon
6 california saumon avocat	6 salmon roll cheese
3 sashimi saumon	6 spring roll saumon avocat
3 sushi saumon	6 california saumon avocat
P4   14,9	P8   21,9
4 sushi saumon	6 california saumon avocat
4 sushi thon	6 california thon cuit mayo
	6 california tempura avocat spicy
	6 california poulet mayo avocat

BOISSONS	
COCA 3.90	BIÈRES 33cl TSINGTAO 4.90
COCA ZERO 3.90	BIÈRE 33cl ASAHI 4.90
FANTA 3.90	JUS D'ORANGE PRESSÉE 5.50
FUZE TEA PÈCHE 3.90	JUS DE POMME PRESSÉE 5.50
EVIAN 50cl 3.50	CAFÉ 2.50
EVIAN 1L 5.50	THÉ 3.90
BADOIT 50cl 3.50	JUS COCO 4.90
CHÂTELDON 75cl 5.90	

## DESSERTS

MAKI RIZ COCO NUTELLA 6.50      RIZ GLUANT COCO MANGUE 10.00  
Mangue, banane, ananas ou fraise

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6.50    LYCHEES AU SIROP 5.00

## GLACES

Véritable spécialiste de la glace et du sorbet artisanal, notre partenaire travaille à partir de produits nobles, sans colorant, sans additif chimique ni OGM.

VANILLE                      CAFÉ                      CHOCOLAT NOIR

MARRONS ET MARRONS GLACÉS      CAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

SÉSAME NOIR              THÉ VERT MATCHA              GINGEMBRE

## SORBETS

FRAISE                      FRAMBOISE                      CITRON VERT

YUZU                      FRUIT DE LA PASSION

MANGUE                      BASILIC                      RHUM RAISIN (AVEC ALCOOL)

MOJITO (AVEC ALCOOL)              COCO

2 BOULES 7.00

3 BOULES 10.00

## CARTE DES VINS

### ROUGES

Au verre 75 cl

DOMAINE RIÈRE CADÈNE  
J'ai rendez-vous avec vous

5.90 26

BORDEAUX - SAINT-EMILION 2015 - CHÂTEAU LA ROSE MONTURON  
Un vin rouge friand, sur des notes de fruits rouges et noirs, tout en rondeur.

39

FRANCIS COPPOLA  
Diamond Collection Zinfandel 2015 California

45

### ROSÉS

BARBEBELLE  
Rosé Fleuri

5.90 26

VIU MANENT  
Estate Collection Malbec 2017 Colchagua Chili

35

### BLANCS

DOMAINE DU SALUT  
Domaine du Salut Blanc

6.50 27

DOMAINE DE CARDON  
Bourgogne Chardonnay

6.90 29

FRANCIS COPPOLA  
Bianco Pinot Grigio 2016 California

39

## GRANDS CRUS

### ROUGES

BOURGOGNE - MARSANNAY VIEILLES VIGNES 2016  
DOMAINE PHILIPPE COLLOTTE  
Tout en légèreté et en finesse, sentant les fruits rouges frais.

62

BORDEAUX - SAINT-EMILION GRAND CRU 2014 - CHÂTEAU CANTENAC  
Structuré et tout en finesse, sur des notes de fruits mûres et légèrement toasté.

68

LANGUEDOC LA CLAPE - LA CENTAURÉE 2012 - CHÂTEAU PECH REDON  
Du volume, de la structure, sur des notes d'épices et de fruits noirs.

89

BOURGOGNE - CHAMBOLLE-MUSIGNY 2011 - V&V GODIER  
Soyeux et intense, sur le fruit rouge et légèrement toasté.

128

### ROSÉS

PROVENCE - BANDOL 2017 - CHÂTEAU SALETTES  
De la minéralité et des notes de petits fruits rouges acidulés.

67

### BLANCS

LOIRE - S.A.S. LE PRINCE DE LOBKOWICZ 2015  
DOMAINE GROSBOT-BARBARA  
À la fois floral et minéral, d'une grande profondeur.

67

BOURGOGNE - MARSANNAY 2016 - DOMAINE PHILIPPE COLLOTTE  
Un vin blanc ample et fruité sur des notes d'agrumes et de fruits blancs.

68

BOURGOGNE - CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE JOUAN 2016  
DOMAINE ALAIN MATHIAS  
Sur les fleurs blanches et les fruits blancs, le vin se révèle minéral et salin.

69