



SUMO SUSHI

FIGURE
DE TAKU!

© G. G. G. G.

• MARSEILLE •





• NOTRE ENGAGEMENT ÉTHIQUE •

*Pour nous, un « bon poisson »
c'est avant tout un poisson qui
provient d'une pêche durable
ou d'un élevage durable.*



Friends of the Earth



VIANDE FRANÇAISE OU U.E.

Nous avons fait le choix de nous appuyer sur des écolabels indépendants reconnus pour chacune de nos espèces éco-certifiées : l'écolabel « MSC » pour la pêche durable et « BIO » pour l'élevage.



La saisonnalité et le respect des croissances ne nous permettant pas de vous proposer du poisson local ou bio tout au long de l'année ; nous nous engageons à les remplacer par des poissons labellisés en cas de rupture.

Nous défendons le droit au plaisir de déguster les produits de la mer sans la détruire. Préserver la bonne santé des ressources marines et des océans est notre priorité. Si le thon rouge est très médiatisé, beaucoup d'autres espèces sont aussi en voie de disparition.

C'est pourquoi SUMO Sushi Bar ne propose que des poissons locaux éco-certifiés MSC ou BIO.

**SUMO s'engage dans la démarche
« SUSHI RESPONSABLE » :**



MSC PÊCHE DURABLE
Du poisson aujourd'hui
et demain aussi.



DÉCOUVRIR LA DÉMARCHE
« SUSHI RESPONSABLE »



METRO, BOULOT SUMO !

Du Lundi au Jeudi soir, faites vous livrer votre plateau de Sushis directement au bureau, entre 16h30 et 18h00 pour le déguster tranquillement à la maison.

Prises des commandes avant 14h00.

04 91 42 11 27



• ENTRÉES / SALADES •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



SALADE NIPPONE. NEW

Calamar ou Poulpe selon arrivage.

5,50 €

MISO SOUP.

Hana katsuo, Tofu Bio & Shiitake.

3,50 €

WAKAME.

Algues Naturelles Française & Concombre Bio.

4,90 €

TARTARE.

Création selon arrivage.

7,90 €

GYOZA / 4 PIECES. (Raviolis Nippons)

Poulet, Porc, Crevettes ou Légumes.

5,50 €

BOL DE RIZ.

Vinaigré ou Classique.

2,20 €

CHOU MARINÉ.

Vinaigre & Mirin.

2,40 €



• NIGIRI SUSHI •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



SUPPLÉMENT TATAKI : + 0,2 €

SUPPLÉMENT CHEESE : + 0,2 €

SUPPLÉMENT SPICY (SHISHIMI TOGARASHI) : + 0,2 €

SAUMON BIO. AB

Islande ou Irlande.

2,10 € / pièce

LOUP BIO. AB

Ile du Frioul, Marseille.

2,30 € / pièce

THON. MSC

Pêche responsable à la ligne.

2,20 € / pièce

DORADE. AB

Baie du Lazaret, Seyne sur Mer.

2,30 € / pièce

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €



• MAKIS •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •

PAR 6 PIÈCES



CHEESE PHILADELPHIA ou SPICY : + 0,2 €

CONCOMBRE.

4,00 €

AVOCAT.

4,00 €

SAUMON.

5,50 €

THON.

5,50 €

THON CUIT & CHEESE.

5,50 €

CREVETTE, AVOCAT
& MENTHE.

5,50 €

PESTO VERDE, CHÈVRE
& ROQUETTE.

5,50 €

LOUP BIO & MANGUE.

5,50 €

AB

CHÈVRE, MIEL BIO.

5,00 €

AB

FOIE GRAS
& CONFIT D'OIGNONS.

7,50 €

BROUSSE, MENTHE
& AVOCAT.

5,50 €

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €



• CALIFORNIA ROLLS •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •

PAR 6 PIÈCES



ORIGINAL.

Saumon Bio, Avocat,
Sel d'Hawaï & Sésame.

7,00 €

CLASSIC.

Thon de Ligne, Avocat & Sésame.

6,90 €

VITELLOTTE.

Saumon BIO, Cheese Philadelphia,
Avocat & Écrasé de Pomme de Terre
Vitelotte.

6,50 €

FOIE GRAS.

Foie Gras label Rouge, Confit
& Crispy Oignons.

8,00 €

EBI FRY.

Crevette panée, Avocat & Coriandre
fraîche.

7,00 €

THON CUIT & CHEESE.

Pas de boîte, véritable Thon cuit
par nos soins.

6,50 €

CESAR PALACE.

Poulet pané, Roquette & Parmesan.

7,00 €

SATAY.

Poulet pané sauce Cacahuète
& Crispy Oignons.

7,20 €

BIQUETTE.

Poulet pané, Chèvre & Miel.

7,00 €

CAMBROUSSE.

Saumon Bio, Brousse
& Herbes fraîches.

7,50 €

VEGGIE.

Pesto Verde, Carotte, Concombre,
Avocat & Shiso.

6,50 €

CRAZY IN LOVE.

Saumon Bio ou Thon, Avocat, Cheese
Ail & Fines Herbes, Crispy Oignons.

7,50 €

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €.



• **CRUNCHY ROLLS & CHIRASHI** •
• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



• **CRUNCHY ROLLS** **PAR 6 PIÈCES**

ORIGINAL.

Saumon BIO & Cheese Ail & Fines Herbes.

7,50 €

CRUNCHY TORI FRY.

Poulet pané sauce Tonkatsu.

6,50 €

CRUNCHY EBI.

Crevette panée, Avocat.

7,00 €

• **CHIRASHI** **PAR 10 TRANCHES**

10 tranches de poissons sur un bol de riz vinaigré accompagnées d'avocat, de chou mariné, & de jeunes pousses.

THON.

15,00 €

MIXTE.

Thon & Saumon.

15,00 €

SAUMON.

15,00 €

DE LA PATRONNE.

Thon, Saumon, Loup ou Dorade.

16,00 €

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €



• **SASHIMI LOVERS & YAKITORI** •
• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



• **SASHIMI LOVERS** PAR 8 PIÈCES

*8 pièces de poissons aux choix,
accompagnées d'avocat & concombre.*

9,50 €

• **YAKITORI** BROCHETTES

BOEUF FROMAGE. (RIZ : + 0,50 €)

6,50 €

POULET MARINE. (RIZ : + 0,50 €)

6,50 €

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €



• LUNCH BOX •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



Formule Plateau + Boisson + Dessert : + 4,00€

BACK TO THE FUTURE.

6 Californias Original Saumon & Avocat.
6 Californias Classic Thon & Avocat.
6 Californias Crunchy Poulet,
Sauce Tonkatsu.

15,90 €

MAKI CAZZO.

6 Makis Thon & Mangue fraîche.
6 Makis Loup Bio Marseillais & Coriandre.
6 Makis Saumon & Cheese aux Herbes.

15,90 €

BRUNO SALMONE.

6 Californias saumon Boursin & Herbes fraîches.
6 Makis Saumon & Avocat.
3 Sushis Saumon Tataki
au sel d'Hawaï.

15,90 €

SUKI GO HOSEKI.

2 Sushis Saumon Bio.
2 Sushis Thon.
2 Sushis Loup Bio Marseillais.
6 Californias Original Saumon.

15,90 €

CALIFORNIA LOVE.

6 Californias Poulet Satay & Crispy Oignons.
6 Californias Saumon Tataki & Cheese.
6 Californias Veggie Lover.

15,90 €

LA GRETTA THUNBERG.

6 Californias Tofu Bio, Concombre, Shiso & Cheese.
6 Makis Carotte, Jeunes Pousses & Avocat.
1 Temaki aux Légumes
& Brousse bio Provençale.

14,90 €

MARIUS & JEANETTE.

6 Californias Poulet, Chèvre & Miel des Alpes.
6 Californias Saumon, Brousse de Provence & Menthe.
2 Sushis Loup Bio du Frioul,
Made in Marseille Fils !

15,90 €

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €



• PLAT DU JOUR •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •

Formule Plat + Boisson + Dessert : + 4,00€



BOBUN.

Crevettes sautées au Soja,
Légumes Croquants,
Vermicelles de Riz & Nems.

12,90 €



GYOZA.

6 Raviolis Nippons accompagnés
au choix de Riz, Légumes &
Salade de Saison.

11,50 €



BIBIMBAP.

Recette Coréenne à base de Boeuf
mariné au Kimchi, Petits Légumes,
Riz & Oeufs Croquants.

12,90 €



BENTO.

Viande, Poisson, ou Végétarien.
*Chaque jour une nouvelle recette
à découvrir.*

11,50 €

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : SALÉE / SUCRÉE / WASABI / GINGEMBRE : + 0,15 €. AIGRE DOUCE : + 0,30 €

INSCRIVEZ-VOUS A NOTRE NEWSLETTER

& RECEVEZ QUOTIDIENNEMENT NOTRE RECETTE DU JOUR





• DESSERTS •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



- COMPOTE POMME CANNELLE
- FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES
- MOUSSE AU CHOCOLAT CHANTILLY VANILLE
- TIRAMISU SPECULOOS QUI DÉBOÎTE
- SALADE DE FRUITS JOLIE JOLIE
- CREME CITRON & YUZU
- LITCHI FRAIS EN SIROP
- FROMAGE BLANC CARAMEL & GRANOLA
- BANANANOFEE
- TIRAMISU AU NUTELLA

3,00 €

• MOCHI MARSEILLAIS (2 pièces)

De chez les potos de la Maison Mochiri !

PARFUM AU CHOIX SELON ARRIVAGE :

- CARAMEL BEURRE SALÉ
- SÉSAME NOIR
- MIEL & AMANDE
- PASSION & MANGUE
- SAKURA, FLEUR DE CERISIER
- YUZU CITRON
- THE VERT BIO
- CHOCOLAT & NOIX DE COCO

4,90 €

• GYOZA

aux Pommes façon Tatin (4 pièces).

4,90 €



• BOISSONS •

• CRÉATEURS DE SUSHIS - SAVEURS MÉDITERRANÉENNES •



SOFT 33cl. 2,00 €

EVIAN 50cl. 2,00 €

SAN PELLEGRINO 50cl. 2,20 €

RAMUNE LIMONADE JAPONAISE. 3,50 €

BIÈRES

RIN ICHIBAN. 3,00 €

ASAHI. 3,00 €

COEDO SHIRO. 4,00 €

COEDO BENIAKA. 4,00 €

CAFÉ

CAFÉS GIGI.

Torréfaction Artisanale
100% Marseillaise !



1,00 €



SERVICE TRAITEUR

***Une réunion d'affaires ? Un buffet ? un cocktail ?
Pas de panique, SUMO vous donne les clés pour
épater vos convives.***

Une réception à la maison ou au sein de votre entreprise, nous sommes en mesure de vous offrir des plateaux d'assortiment de Maki, Sushi & California Rolls pour tous vos événements.

Le service traiteur vous permet de commander un grand nombre de pièces de très grande qualité tout en bénéficiant de tarifs préférentiels.

Nous garantissons la qualité de nos produits ainsi que la rapidité de leurs préparations.

L'intégralité de nos mets sont frais et confectionnés de manière à répondre à vos exigences. Chacune de vos demandes est élaborée selon vos envies.

***N'hésitez plus :
Pensez SUMO !***



Découvrez MY SUMO en Vidéo



**L'AUTHENTICITÉ
DES SAVEURS
NIPPONES**

Conception graphique & Illustrations : El Julio / *Figure de Poulpe Studio*.
Crédits Photographiques : MySumo, Max Bender, Kiro Wang. (Tous droits réservés).



SUMO SUSHI BAR

120, rue Condorcet
13016 MARSEILLE

04 91 42 11 27

WWW.MYSUMO.FR

NOS HORAIRES :

DU LUNDI AU VENDREDI / 9H00 - 15h00.

ZONE DE LIVRAISON :

13015 - 13016 - 13002 - 13003 - Le Rove - La Gavotte.
Livraison entre 12H00 et 14h30.

• **LIVRAISON GRATUITE A PARTIR DE 15 €.**



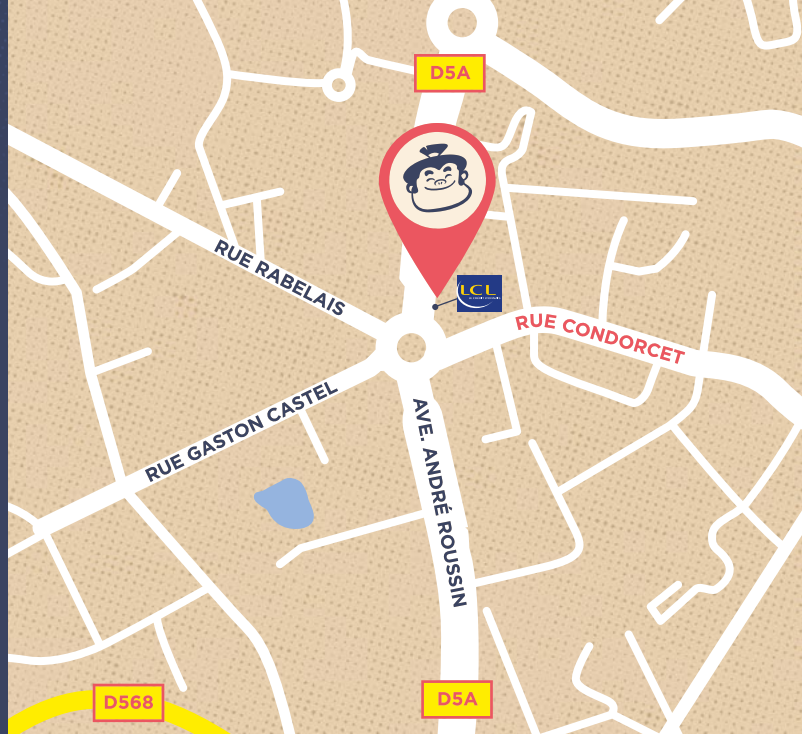
WWW.MYSUMO.FR



@SUMOMARSEILLE



@MYSUMO_MARSEILLE



• **MODES DE PAIEMENT**

CB - TICKETS RESTAURANT - ESPÈCES - CARTE TICKET RESTO .

Pour des raisons de sécurité nos livreurs
n'ont jamais plus de 30 € sur eux. Merci de faire l'appoint.

• **VOTRE COMMANDE**

**Tous nos produits sont frais et préparés à la minute,
par notre Sushi-Woman préférée.**

Le délai de livraison est de 45 minutes.

Il peut être compromis en cas de mauvais temps.