



# Asian Factory

Sushi bar & Asian kitchen

**19 Rue Bonaparte, Place du Pin, 06300 Nice**

**04 92 04 22 09**



**Tous nos plats sont préparés de façon artisanale, « à la main » et seulement à la demande. Uniquement à partir de produits frais sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs de la région.**

Tous nos plats sont susceptibles de comporter les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfite en concentration, lupin, mollusques. Liste sur demande.

Notre restaurant fait appel à un service extérieur de contrôle bactériologique sur nos produits de manière régulière auprès du Laboratoire MERIEUX.



**Végétarien**

**Code WIFI :**

**Network : LiveBox-88AC  
Password : ASIAFACTORY**



**Pimenté**

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons ni les chèques ni les tickets restaurants.

## En attendant avec un verre

- ✓ • **Edamame** 4,00€  
Soya beans
- ✓ • **Edamame parfumé à l'huile de truffe** 6,00€  
Soya beans with truffle aroma
- ✓ • **Gyoza aux légumes (6pièces)** 8,00€  
Soft and crispy, veggie japanese ravioli
- ✓ • **Guacamole d'Avocat Chimichurri (servi avec tacos)** 14,00€  
Guacamole Avocado Chimichurri (served with tacos)

## Les entrées

- **Rouleau de printemps traditionnel poulet et crevette** 9.50€  
Rice paper roll with chicken and shrimp
- **Rouleau de printemps canard fumé et mangue** 11,00€  
Rice paper roll with smoked duck breast and mango
- **Crème de langoustine au lait de coco et citronnelle** 12,50€  
Langoustine cream with coconut milk and lemongrass
- **Foie gras poêlé, soja, ananas** 16,50€  
Pan fried duck liver, with roasted pineapple
- **Thaï Salade aux Gambas sauvages d'Argentine** NEW 21,00€  
Thaï salad with tiger prawns, crispy salad
- **Tartare Saumon Avocat, salade de choux** 15,00€  
Coriandre, ciboulette, sauce soja, huile de sésame, sésame  
Tartare salmon and avocado

## POKE BOWL

- **Poke bowl saumon ou thon** 18,00€  
Sushi rice, vegetables, fruits, and your choice of salmon or tuna or mixed
- **Poke bowl au tataki de boeuf** NEW 18,00€  
Seared beef, vinegar rice, fruits and vegetables
- ✓ • **Buddha bowl** NEW 16,00€  
Combo de legumes et fruits et riz vinaigre
- **Poke bowl au poulet teriaky** NEW 18,00€  
Chicken teriaky, vinegar rice, vegetables and fruits
- **Poke bowl avocat cheese** NEW 18,00€
- **Poke bowl saumon cheese** NEW 18,00€

# CUISINE NIKKEI

Portée par le chef NOBU,  
la cuisine Nikkei s'impose comme le nouveau courant de la gastronomie mondiale, mêlant influences japonaises et péruviennes.

- **Tostada de ceviche de saumon ou thon, avocat épicés** 17,00€  
Avocado Salmon Ceviche Tacos (2)
  - **Ceviche de dorade et poutargue, leche du tigre** 17,00€  
Sea bream ceviche with leche del tigre and eggfish
  - **Ceviche du tigre** NEW 17,00€  
Dorade crue, leche du tigre, curry vert  
Sea bream, leche du tigre, green curry
  - **Ceviche de poulpe sauce Ponzu au cumin** NEW 17,00€  
Cooked octopus, leche du tigre
  - ✓ • **Ceviche d'avocat et grenades sauce chimichurri** 14,00€  
Avocado ceviche With pomegranate and chimichurri
- **La Ceviceria à partager** NEW 55,00€  
Tostada de saumon, ceviche de dorade, pétales de saumon sauce ponzu chipotle fume, tradito de thon - Assortment of ceviche
- **Tataki de Thon Albacore** 18,00€  
Sauce soja, huile d'olive à la truffe et salade d'algue Wakame  
Seared tuna, truffle olive oil, soja and wakame seaweed
  - **Pétales de saumon et Thon, sauce Ponzu et chipotle fumé** NEW 17,00€  
Salmon and tuna petals, Ponzu sauce and smoked chipotled
  - **10 sashimi Nikkei Saumon et Thon** 17,00€  
Huile de sésame, sauce soja, cébettes, oignons frits  
Sesame oil, soya sauce, fried onions, chives
  - **8 Crispy spring roll, Saumon et Avocats** NEW 11,00€  
Oignons frits, coriandre, menthe, sauce teriaky  
Fried onions, coriandre, mint, teriaky sauce
  - **12 Hot Crispy spring roll, Saumon et Avocat** 15,00€  
Oignons frits, coriandre, menthe, sauce teriaky, piquante  
Fried onions, coriandre, mint, spicy teriaky sauce
  - **Tiradito de thon Rouge Albacore** 17,00€  
Citron vert, lait de coco, poivrons, gingembre, cébettes, piments, yuzu, miel  
Tuna, coconut milk, ginger, spring onion, pepper, chili, yuzu, honey
  - **Tartare de crevettes et Avocat, salade de chou** 18,00€  
Coriandre, citron vert, spicy Mayo  
Shrimp tartare, with cilantro, lime and spicy mayo
  - **8 California foie gras, confiture d'oignons 5 épices** NEW 18,00€  
Crunchy d'amandes caramélisées  
Foie gras, onion jam 5 spices, crunchy, caramelized almond
  - **Trio Asian Factory, salade de chou** 19,00€  
Tartare de crevette, Tartare de saumon, Tiradito de thon rouge  
Crude trio of fish and seafood

# NOS SUSHI

Dans le cadre d'une démarche responsable et de qualité, nous avons décidé de servir du Saumon Label Rouge d'Écosse et du Thon Albacore qui ne vient pas de Méditerranée ou en provenance des Iles FEROÉ garantis sans OGM et sans antibiotique.

## Pour commencer

|                         |          |       |
|-------------------------|----------|-------|
| ✓ Salade d'algue wakame | (bol)    | 5,50€ |
| ✓ Salade de chou        | (bol)    | 5,00€ |
| ✓ Edamame               |          | 4,00€ |
| Bol de riz vinaigré     |          | 3,00€ |
| ✓ Gyoza aux légumes     | 6 pièces | 8,00€ |

.....

## Découvertes

|   |           |        |
|---|-----------|--------|
| California rolls Saumon / Avocat              | 8 pièces  | 8,50€  |
| California Saumon et Cheese                   | 8 pièces  | 10,00€ |
| Maki rolls Saumon / Concombre                 | 14 pièces | 9,50€  |
| Spring rolls Saumon, Avocat, Herbes Fraiche   | 8 pièces  | 8,50€  |
| Spring rolls Crevette, Avocat, Herbes Fraiche | 8 pièces  | 8,50€  |
| Sushi Nigiri Saumon / Crevette / Thon         | 7 pièces  | 12,50€ |
| Sashimi au Saumon                             | 8 pièces  | 13,00€ |
| Sashimi au Thon                               | 8 pièces  | 14,00€ |
| Chirachi saumon et Avocat / Riz Vinaigré      |           | 16,00€ |
| Chirachi thon et Avocat / Riz Vinaigré        |           | 17,00€ |

## NOS FORMULES

• 12 pièces 12,50€

**Uniquement le midi du lundi au vendredi**

4 sushi, 4 maki, 4 california, salade de chou, riz vinaigré

✓ • Veggie 14,00€

Maki rolls concombre avocat 16 pièces

• 24 pièces / pers 22,50€

sushi, maki, california, spring rolls, sashimi, salade de chou, riz vinaigré

• 40 pièces omakase 60,00€

Assortiment gourmet à l'inspiration du chef, salade de choux, riz vinaigré, wakame

## Côté terre

- **Pad thaï Poulet** 16,00€  
 Pad Thaï with chicken
- **Boeuf saté à l'indonésienne\*** 17,00€  
 Beef with satay sauce
- **Poulet au curry vert\*** 16,00€  
 Green curry chicken
- **Udon Japonais sauté au bœuf** 17,00€  
 Japanese wheat noodles with beef
- **Tartare de Bœuf retour d'Asie\*** 21,00€  
 Crude beef, Asian flavors
- **Bo BUN aux émincés de boeuf** 18,00€ NEW  
 Vermicelles de riz, crudités, salades, émincés de boeuf, sauce nunc man  
 Rice angel hair, vegetables, seared beef, nunc man
- **Boeuf sauté au basilic Thaïlandais, Œuf au plat\*** 19,00€  
 Beef with Thai basil
- **Magret de canard entier Rôti sauce au curry rouge Panang \*** 24,00€  
 Duck breast with panang sauce
- **Larmes du tigre, « 300gr Faux Filet de Bœuf » \*** 28,00€  
 Seared sirloin delicately marinated in soya sauce, This is so good that the tiger itself cries
- **ASADO de boeuf, sauce chimichurri** 26,00€  
 Faux filet de boeuf mariné, sauce chimichurri  
 Marinated sirloin steak, chimichurri sauce

## Côté mer

- **Crevettes au Curry vert,\*** 19,00€  
 Green curry prawn
- **Dos de Cabillaud Frais** lait de coco piment doux, sur feuille de bananier\* 22,00€  
 Cod with coconut milk wrapped in a banana leaf
- **Black Salmon d'Ecosse Label Rouge**  
 ou des îles Feroé élevés sans OGM et sans antibiotiques\* 18,00€  
 Red label scottish salmon black cod style
- **Pad thaï Gambas sauvages d'Argentine** 21,00€  
 Pad thaï with tiger prawns
- **Pavé de Thon ALBACORE mi cuit, sauce chimichurri** 21,00€  
 Seared tuna dressing chimichurri
- **Pêche du jour,** (Poissons ou crustacés ) Prix Selon le cours

## Accompagnements

- ✓ • **Bol de riz** 3,00€ 5,00€
- ✓ • **Nouilles sautées**
- \* Tous les plats Accompagnés de Riz Thai- Served with rice

## Veggie - Végétarien

- ✓ • **Pad thaï ou Udon veggie ou végétarien** 16,00€  
 Vegan or vegetarian pad thaï or Udon
- **La Pastai** 16,00€  
 Nouilles de riz, crème de curry vert, lait de coco, coriandre, cébettes, oignons frais
- **Curry vert de légumes accopagnés de riz** 15,00€
- ✓ • **Buddha bowl, combo de legumes et fruits et riz** 16,00€  
 All in one, veg and fruits and rice
- ✓ • **Légumes saté à l'indonésienne + riz** 15,00€  
 Vegetables with satay sauce
- ✓ • **16 pieces Maki Concombre, Avocat** 14,00€  
 Assortiment végétarien

## Menu Découverte

pour toute la table

**45,00€** (pour 2 personnes)

### 3 entrées

**Guacamole sauce chimichurri et tacos**

**Crispy spring rolls saumon avocat**

**Pétales de saumon sauce ponzu et chipotle fumé**

### 2 Plats

**Poulet Saté**

**Black Salmon**

**Riz Thaï au Jasmin**

---

## Menu Pacific Rim

pour toute la table

Expression Américaine signifiant au bord du Pacifique et designant la nouvelle cuisine de Medleys. Elle combine la nourriture de l'île du pacifique, la technique culinaire d'Asie et la fraîcheur Californienne

**89,00€** (pour 2 personnes)

### 3 entrées

**Guacamole sauce chimichurri et tacos**

**Tiradito de Thon**

**Tostadas de saumon**

### Plats

**Dorade et Gambas à la plancha**

**3 sauces, curry vert, saté, chimichurri**

---

## Suggestion du jour

**9,90€**

Uniquement le midi du Lundi au Samedi