



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
-  • **Ceviche, d'Avocat Chimichurri façon Guacamole (servi avec tacos)** 14,00€
Ceviche, Avocado Chimichurri Guacamole style (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** 12,00€
Rice paper roll with smoked duck breast and mango
- **Crème de langoustine au lait de coco et citronnelle** 14,00€
Langoustine cream with coconut milk and lemongrass
- **Foie gras poêlé, soja, ananas** 16,50€
Pan fried duck liver, with roasted pineapple
- **Salade Thaï au Bœuf façon tataki** 15,50€
Thaï salad with beef, crispy salad
- **Thaï Salade aux Gambas sauvages d'Argentine** 18,00€
Thaï salad with shrimps, crispy salad
- **Tartare Saumon Avocat, salade de choux** 15,00€
Coriandre, ciboulette, sauce soja, huile de sésame, sésame
Crude salmon and avocado
- **Poke bowl saumon ou thon** 17,00€
Sushi rice, vegetables, fruits, and your choice of salmon or tuna or mixed
- **Salade de poulpe asian** 17,00€
Octopus salad asian style

Veggie - Végétarien

-  • **Pad thaï ou Udon veggie ou végétarien** 15,00€
Vegan or vegetarian pad thaï or Udon
-   • **La Pastai** 15,00€
Nouilles de riz, crème de curry vert, lait de coco, coriandre, cébettes, oignons frais
-  • **Buddha bowl, Combo de légumes, Riz, Sauce Saté, Œuf au plat** 16,50€
All in one, vegetables, rice, coconut dressing, egg sunny side up
-  • **Légumes saté à l'indonésienne** 15,00€
Vegetables with satay sauce
-  • **16 pièces, assortis sushis, maki california.** 16,00€
Assortiment végétarien

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 (2)** 16,00€
Avocado Salmon Ceviche Tacos (2)
- **Ceviche de dorade et poutargue, leche du tigre** 16,00€
Sea brêam ceviche with lèche del tigre and eggfish
- **Ceviche d'avocat et grenades sauce chimichurri style guacamole** 14,00€
Avocado ceviche With pomegrate and chimichurri guacamole style
- **La Ceviceria, Tostada de Saumon, Ceviche de dorade,** 25,00€
Ceviche d'avocat, Tradition de Thon | Assortment of ceviche
- **Tataki de Thon** 16,00€
sauce soja, huile d'olive à la truffe et salade d'algue Wakame
Seared tuna, truffle olive oil, soja and wakame seaweed
- **10 sashimi Nikkei Saumon et Thon,** 16,00€
huile de sésame, sauce soja, cébettes, oignons frits
Sesame oil, soya sauce, fried onions, chives
- **8 Crispy california roll, Saumon et Avocats,** 11,00€
oignons frits, sauce teriaky
Extra avocado on top, fried onions, teriaky sauce
-  • **12 Hot Crispy california roll, Saumon et Avocats,** 15,00€
oignons frits, sauce teriaky piquante
Extra avocado on top, fried onions, spicy teriaky sauce
- **Tiradito de thon Rouge (Allecore),** 16,00€
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,** 18,00€
coriandre, citron vert, spicy Mayo
Shrimp or crab tartare, with cilantro, lime and spicy mayo
- **8 California foie gras, confiture d'oignons 5 épicés** 18,00€
crunchy d'amandes caramélisées
Foie gras, onion jam 5 spices, crunchy, caramelized almond
- **Trio Asian Factory, salade de chèvre** 19,00€
Tartare de ceviche, 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 d'Écosse Label Rouge et du Thon Albacore qui ne vient pas de Méditerranée.

Pour commencer

✓ Salade d'algue wakame	(bol)	5,50€
✓ Salade de chou	(bol)	5,00€
✓ Edamame		4,00€
Soupe Miso	(sans tofu)	7,50€
Bol de riz vinaigré		3,00€
✓ Gyoza aux légumes	6 pièces	8,00€

Découvertes

California rolls	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

• 16 pièces veggie 16,00€

Assortiment végétarien

• 24 pièces / pers 22,50€

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

• 40 pièces omakase 49,00€

Assortiment gourmet à l'inspiration du chef

Côté terre

• **Pad thaï Poulet** 15,00€

Pad Thaï with chicken

 • **Boeuf saté à l'indonésienne*** 16,00€

Beef with satay sauce

 • **Poulet au curry vert*** 15,00€

Green curry chicken

• **Udon Japonais sauté au bœuf** 16,00€

Japanese wheat noodles with beef

• **Tartare de Bœuf retour d'Asie,*** 19,00€

Crude beef, Asian flavors

• **Cœur de tendre de tranche de Boeuf (300gr), sauce chimichurri*** 22,00€

Crude beef, Asian flavors

 • **Boeuf sauté au basilic Thaïlandais, Œuf au plat*** 18,00€

Beef with Thai basil

 • **Magret de canard entier Rôti sauce au curry rouge Panang *** 25,00€

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

*Plats Accompagnés de Riz Thai - Served with rice

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*** 18,00€

Red label scottish salmon black cod style

• **Pad thaï Gambas sauvages d'Argentine** 21,00€

Pad thaï with prawns

• **Pêche du jour,** (Poissons ou crustacés) Prix Selon le cours

*Plats Accompagnés de Riz Thai- Served with rice

Accompagnements

 • **Bol de riz** 3,00€

 • **Nouilles sautées** 5,00€

Menu Découverte
à Partager pour 2 personnes

39,00€

3 entrées
Gyoza aux légumes
Edamame
Crispy california rolls

3 plats
Black Salmon
Nouilles sautées aux crevettes
Chicken saté

.....

Menu Gourmet
à Partager pour 2 personnes

69,00€

3 entrées
Foie gras peêlé ananas crispy
Gyoza aux légumes
Tiradito de thon

3 plats
Larme du tigre (200gr de faux filet)
Curry vert de crevettes
Cabillaud au lait de coco

.....

Suggestion du jour
9,90€

Uniquement le midi du Lundi au Samedi