

66 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
53000 LAVAL
dongsushi.eatbu.com
02.43.58.33.92

LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI & DIMANCHE
12H-14H / 18H-21H30
VENDREDI & SAMEDI
12H-14H / 18H-22H

dong

SUSHI & POKÉ 洞

SUR PLACE - À EMPORTER & EN LIVRAISON
via les applications
UBER EATS & SACRÉ ARMAND

Uber
Eats

SACRÉ
ARMAND



NIGIRI

Fine tranche de poisson frais posé sur une boule de riz vinaigré.



MAKI

Riz vinaigré et sa garniture enveloppés dans une feuille d'algue de Nori.



CALIFORNIA

Le maki inversé : feuille d'algue de Nori garnie et entourée de riz vinaigré.



MAKI DE PRINTEMPS

Riz et sa garniture enveloppés dans de la salade verte et une galette de riz.



NIGIRI 2 pièces

Saumon	4,10
Saumon Cheese	4,20
Saumon Avocat	4,20
Thon	4,20
Thon épicé	4,30
Crevette	4,00
Omelette	3,90
Avocat (V)	3,90



MAKI 8 pièces

Saumon	5,10
Saumon Cheese	5,20
Saumon Avocat	5,20
Thon	5,20
Thon épicé	5,30
Avocat (V)	4,90
Avocat cheese (V)	5,00
Concombre cheese (V)	4,90



NOS SIGNATURES 8 pièces

Chef (california)	7,00
Saumon, thon, avocat et graines de sésame.	
Crispy teriyaki (california)	7,20
Crevette panée, cheese, salade, oignons crispy, sauce mayo-teriyaki et graines de sésame.	
Végé haru (maki de printemps) (V)	6,90
Cheese, avocat, concombre, chou rouge et menthe.	
Signature du moment	7,20
Selon la période de l'année, pensez à nous demander le signature du moment.	



MAKI DE PRINTEMPS 8 pièces

Ebi haru	6,90
Crevette, menthe et oeuf.	
Ebi fry haru	7,10
Crevette panée, mayonnaise et concombre.	
Chizu haru	7,00
Saumon, cheese et coriande.	
Minto haru	7,00
Saumon, avocat, oeuf et menthe.	
Tsurai haru	7,10
Thon, concombre, mayonnaise et épice cajun.	
Maguro haru	7,10
Thon, avocat, oeuf et menthe.	
Mango haru (V)	6,90
Mangue, concombre et menthe.	
Beji haru (V)	6,90
Cheese, avocat et coriande.	



CALIFORNIA 8 pièces

Sakana	6,10
Saumon, avocat, concombre et graines de sésame.	
Cheesy	6,30
Saumon, cheese, avocat, concombre et graines de sésame.	
Maguro	6,30
Thon, avocat, concombre et graines de sésame.	
Ebi fry	6,30
Crevette panée, mayonnaise, concombre et graines de sésame.	
Mango	6,20
Cheese, crevette, mangue, curry et noix de cajou concassée.	
Peanuts	6,30
Saumon, cheese, concombre, ciboulette et cacahuète.	
Tomato (V)	6,00
Cheese, tomate séchée, concombre, ciboulette et épice cajun.	



POKÉ DONG

Poké Dong Saumon	12,90
Saumon, concombre, avocat, chou rouge, oignons crispy, riz vinaigré et graines de sésame.	
Poké Dong Tempura	11,90
2 crevettes panées, concombre, avocat, chou rouge, mangue, riz vinaigré et graines de sésame.	
Poké Dong Summer	12,90
Saumon, concombre, avocat, mangue, radis, oignons crispy, riz vinaigré et graines de sésame.	
Poké Dong Végé (V)	11,90
Edamame, concombre, avocat, chou rouge, radis, cheese, riz vinaigré et graines de sésame.	
Poké Dong du moment	12,90
Selon la période de l'année, pensez à nous demander le poké du moment.	

Formule Poké Dong

Boisson (soda 33cl ou eau plate/gazeuse 50cl) + une paire de mochi au choix.

+4,90

Retrouvez nos plats en photo
sur notre site internet :



BROCHETTES



Yakitori poulet (2pcs) (marinées à la sauce soja)	4,90
Tsukune poulet (2pcs) (aux herbes aromatiques)	4,90
Boeuf fromage (2pcs) (au gouda)	4,90

CHIRASHI

10 pièces

Fines tranches de poisson cru dans un grand bol de riz vinaigré accompagnées de sa salade wakamé.

Saumon	14,00
Saumon / Avocat	14,00
Thon	14,50
Thon / Avocat	14,50
Saumon / Thon / Avocat	14,30

SASHIMI

Tranches de poisson cru.

	5 pcs	10 pcs
Saumon	6,20	12,20
Thon	7,20	14,20
Saumon / Thon Saumon 5pcs / Thon 5pcs	—	13,20

ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature	2,90
Riz vinaigré	3,20
Soupe miso Tofu, algue, ciboulette et oignon vert.	3,20
Salade wakamé Algue verte.	3,90
Salade Dong Salade, poivron rouge, mangue fraîche, chou rouge, ciboulette, et cacahuète.	3,90
Crevette tempura (2pcs) - mayonnaise offerte Crevettes panées.	3,50

SUPPLÉMENTS

Mayonnaise	0,30
Sauce soja (sucrée ou salée)	0,50
Gingembre mariné	0,50
Wasabi	0,50
Sauce DONG maison (sucrée)	0,60
Oignon crispy	0,90
Cheese	0,90

NOS DOUCEURS

Mangue fraîche	4,90
Mochis glacés (2pcs - saveur au choix) Thé vert / Fleur de cerisier / Yuzu / Mangue / Tropical / Choco-coco / Fraise / Vanille / Pistache ou Cheesecake Fraise	4,90

BOISSONS

Café	1,50
Thé - Infusion Thé vert menthe / Thé vert jasmin / Thé vert sencha / Thé noir ou Infusion menthe poivrée.	2,50
Eau plate - Eau gazeuse (50cl)	2,00
Soda (33cl)	2,50
Mangajo (25cl) Thé vert glacé : Baie de goji / Grenade ou Citron.	3,90
Limonade japonaise Ramune (20cl)	4,10
Bière japonaise (33cl)	5,20
Saké (12cl ou 75cl)	4,20 / 19,90
Vin blanc japonais (12cl ou 75cl)	4,20 / 19,90
Vin aux Prunes (12cl ou 75cl)	4,90 / 24,90
Whisky japonais (4cl)	7,90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et la vente est interdite aux mineurs.

NOS PLATEAUX

Aucune modification n'est possible

Plateau Végétarien 18 pcs (1 pers) 🌱 8 maki concombre cheese, 8 california tomato, 2 nigiri avocat.	13,90
Plateau Tempura 18 pcs (1 pers) 8 california sakana, 8 maki ebi fry haru, 2 nigiri crevette.	17,90
Plateau Saumon 16 pcs (1 pers) 8 california sakana, 2 nigiri saumon, 2 nigiri saumon cheese, 2 nigiri saumon avocat, 2 sashimi saumon.	19,90
Plateau Mix 36 pcs (2 pers) 8 california maguro, 8 california cheesy, 8 maki avocat, 8 maki mango haru, 1 nigiri crevette, 1 nigiri saumon, 1 brochette tsukune, 1 brochette yakitori. Petit plus : possibilité 72 pcs (4pers) <u>60,00</u>	31,90
Plateau Découverte 54 pcs (3 pers) 8 california chef, 8 california ebi fry, 8 california mango, 8 maki saumon cheese, 8 maki thon épicé, 8 maki ebi haru, 1 nigiri saumon, 1 nigiri saumon cheese, 1 nigiri saumon avocat, 1 nigiri thon, 1 nigiri crevette, 1 nigiri omelette. Petit plus : possibilité 108 pcs (6pers) <u>92,00</u>	47,90
Formule plateau (par pers) +5,90 Boisson (soda 33cl ou eau plate/gazeuse 50cl) + salade DONG + riz nature ou riz vinaigré ou soupe miso.	



À emporter
en venant récupérer
vos commandes au restaurant.

Accessible
aux personnes à mobilité réduite.

Livraison
midi et soir via les applications
de livraison Uber Eats et Sacré Armand.

Préparation à la minute
pour maintenir la qualité
de nos produits.

Fraîcheur garantie
livraison quotidienne par notre
poissonnier local.



Retrouvez nos plats en photo
sur notre site internet :



CARTE DES BOISSONS

Café Expresso / Allongé	1,50
Thé - Infusion Thé vert menthe / Thé vert jasmin / Thé vert sencha / Thé noir ou Infusion menthe poivrée.	2,50
Eau plate - Eau gazeuse (50cl) Evian / Badoit	2,00
Sodas (33cl) Coca / Coca zéro / Coca cherry / Ice Tea / Fanta mangue fruit du dragon / Pulco citronnade ou Orangina.	2,50
Mangajo (25cl) Thé vert glacé : Baie de goji / Grenade ou Citron. Rafraîchissant, naturel et source d'antioxydant. Sans sucre ajouté, ni arôme artificiel.	3,90
Limonade japonaise Ramune (20cl) Saveurs : Nature ou Melon	4,10
Bière Asahi (33cl) Bière de type pils à fermentation basse, conçue par le brasseur Asahi à Tokyo. Elle est brassée sur une base d'orge, de riz et de maïs et développe des arômes de céréale fort.	5,20
Bière Kirin Ichiban (33cl) Bière de type pils à fermentation basse, conçue par les brasseurs au Japon. Blonde riche en malt, saveur riche et douce.	5,20
Saké (12cl ou 75cl) Boisson alcoolisée japonaise à base de riz fermenté.	4,20 / 19,90
Vin blanc japonais (12cl ou 75cl) Rafraîchissant, vif avec ses arômes fruités et ses notes florales.	4,20 / 19,90
Vin aux Prunes (12cl ou 75cl) Appelé «Uméshu», vin riche, doux, sucré et aromatique à base de prunes, idéal pour l'apéritif. La prune «Ume» est un fruit à la saveur âpre.	4,90 / 24,90
Whisky japonais (4cl) Akashi - Meisei	7,90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
et la vente est interdite aux mineurs.