



2, rue Henri VII
L-1725 Limpertsberg

Tél: 26 20 10 55
Adresse mail : restauranttachi@outlook.com

Ouvert:

Lundi: 11:45-14:30

Mardi au Vendredi et Dimanche

11:45-14:30 / 18:00-22:30

Samedi: 18:00-22:30

Les Apéritifs

Crodino/Sanbitter	2,8€
Picon bière	6€
Porto rouge/blanc	6€
Baileys	6,5€
Martini blanc/rouge	5,8€
Ricard	5,8€
Cynar	6€
Cynar soda	6,5€
Campari orange/soda	6€
Gin tonic	6,5€
Apérol spritz	7,6€
Kir crémant/vin blanc	7,8€
Kir royal	9,8€
Coupe de crémant	7€
Coupe de champagne	10€










Les Bières

Bière sans alcool	2,8€
Bière Bofferding	3€
Bière thaïlandaise	3,5€
Bière chinoise (<i>Tsing tao</i>)	3,5€
Bière Battin	4€
Bière japonaise	4,5€
















Les Boissons

Coca cola/Coca light/Coca zéro	2,6€
Sprite/Fanta	2,6€
Schweppes (<i>tonic/bitter lemon</i>)	2,8€
Jus (<i>pomme/orange/pêche/multifruit</i>)	2,6€
Ice tea	2,6€
Eau plate/gazeuse ¼ L	2,5€
Eau plate/gazeuse ½ L	3,8€

Carte des vins

		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Vins Blancs					
	Rivaner - 2019 Les VIGNERONS DE LA MOSELLE	4,00€	6,00€	10,50€	15,00€
	Riesling - 2018 Les VIGNERONS DE LA Moselle	4,50€	6,80€	11,50€	16,00€
	Riesling Grand Premier Cru - 2018 Jongwënzer Vinsmoselle	7,00€	11,00€	22,00€	29,00€
Vins Rosés					
	Pinot Noir Rosé d'été - 2019 Domaines Vinsmoselle	4,50€	6,50€	13,00€	18,00€
	Sixty Six Rosé Domaines Vinsmoselle	4,50€	6,50€	13,00€	18,00€
Vins Rouges					
	Madregale - 2017 Terre Di Chieti	4,20€	6,40€	12,00€	16,80€
	Gran Passione - 2018 Veneto	6,00€	9,00€	17,00€	24,00€
	Magnifico - 2018 Puglia Primitivo	6,80€	10,40€	20,00€	27,00€
	Corte Ottone - 2015 Brindisi Riserva	8,70€	13,00€	25,00€	35,00€

Carte des vins

		<u>Verre</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	
Vins Blancs						
	Moselle Cuvée Muschelkalk - 2017 Domaine Henri Ruppert	5,80€	8,80€	17,50€	23,50€	
	Moselle Pinot Gris - 2018 Domaine Henri Ruppert	6,50€	9,80€	19,60€	26,00€	
Vins Rosés						
	Moselle La Plume Domaine Henri Ruppert	4,70€	7,10€	14,20€	18,80€	
	Les Poupées Roses - 2019 Prieuré Saint Jean de Bebian	4,70€	7,10€	14,20€	18,80€	
Vins Rouges						
	Montagne Saint-Émilion - 2015 Château Tour Bel Air	6,50€	10,00€	20,00€	26,00€	
	Côtes du Rhône Valreas - 2017 Clos Bellane	7,00€	11,00€	22,00€	29,00€	
	Moselle Pinot Noir Barrique - 2018 Domaine Henri Ruppert	8,80€	13,50€	27,00€	35,00€	
	Puisseguin Saint-Émilion - 2016 Château Rigaud	9,00€	14,00€	28,00€	35,00€	
	Lalande de Pomerol Château la Croix Bellevue -2015 Jean-Louis Trocard	11,60€	18,00€	36,00€	43,00€	
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 2017 A et Arlaud	13,00€	20,00€	40,00€	49,00€	
	Saint-Émilion Grand Cru Château Franc La Rose - 2014 Jean-Louis Trocard	15,00€	23,00€	46,00€	55,00€	
	Côte de Nuits-Villages - 2014 Domaine des Tilleuls	22,00€	-	-	75,00€	

Carte des vins

		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Vins Rouges					
	Côtes Du Rhône - 2017 DomaineDe La Presidente	5,00€	8,00€	15,00€	21,00€
	Saint-Amour - 2018 Cuvée Ensorceleuse	9,00€	13,60€	27,00€	36,00€
	Thuillac - 2018 Côtes De Bourg	6,80€	10,00€	19,00€	27,00€

Les Entrées

Nems ₁	4,5€
Potage piquant ₃	5€
Scampis frits ₂	5,5€
Gyoza (raviolis japonais) _{1;6}	6€
Yakitori _{1;6}	4,5€

Les Plats

Accompagnés de riz

Légumes mixtes _{6,9}	14,5€
Poulet au coco et curry ₃	15€
Tagliata de filet de bœuf ₇	24€

Les Plats Teppanyaki

Accompagnés de nouilles ou de riz

Filet de poulet <small>6;11</small>	16,5€
Scampis <small>2;6</small>	17€
Entrecôte <small>6</small>	22€
Magret de canard <small>6</small>	23€
Poissons mixtes <small>4;6;11</small>	23,5€
Filet de bœuf <small>6</small>	24€
Dessert du jour	6,5€

Liste d'allergènes : 1. Gluten ; 2. Crustacés ; 3. Œufs ; 4. Poissons ; 5. Arachides ; 6. Soja ; 7. Lait ; 8. Fruits à Coque ; 9. Céleri ; 10. Moutarde ; 11. Sésame ; 12. Sulfites ; 13. Lupin ; 14. Mollusques.

Les Sushi s

Nigri_(2pc)

Saumon	4€
Dorade	4.5€
Crevette cuit	4.5€
Saumon fumé cheese	4.5€
Saumon mi-cuit	4.5€
Thon	4.5€
Thon mi-cuit	5€
St-jacques mi-cuit	5.5€
Anguille fumée	6€



Maki classic_(8pc)

Cheese concombre	4,5€
Cheese avocat	4,5€
Saumon	4,8€
Thon	5€
Saumon cheese frit	5€



California_(8pc)

Saumon avocat	5.5€
Surimi avocat	5.5€
Thon avocat	6€
Thon cuit avocat	6€
Foie gras surimi	7€



Soja roll_(8pc)

Cheese concombre	5€
Cheese avocat	5€
Saumon cheese	5.5€
Thon cheese	6€



Spring roll_(8pc)

Saumon fumé
 Saumon avocat
 Concombre cheese
 Avocat cheese
 Spicy thon cuit



5.5€
 5.5€
 5€
 5€
 6€

Maki frit roll_(6pc)

Maki frit 1 (poulet pané, mangue, orange)
 Maki frit 2 (scampis tempura, mangue, orange)
 Maki frit 3 (saumon, crevette, fraise, fromage)
 Maki frit 4 (saumon, scampis tempura, fromage)
 Maki frit 5 (thon, scampis tempura, fromage)



7.5€
 8€
 8.5€
 8.5€
 9.5€

Temaki_(1pc)

Saumon avocat
 Thon avocat
 Végétarien
 Ikura saumon_(2pc)



4.8€
 5.2€
 4.5€
 6€

Tataki_(4pc)

Saumon
 Thon
 St-jacques



5.5€
 6€
 15€

Sashimi_(8pc)

Saumon
 Thon



9.5€
 10€

Plateau

Maki et Nigri_(maki-8pc,nigri-5pc)
 Assortiment Maki_(20pc)
 Assortiment Nigri_(12pc)
 Maki et Sashimi_(maki-12pc,sashimi-8pc)
 Sushi spécial_(maki-12pc,nigri-4pc,sashimi-8pc)
 Sushi Tachi pour 2 pers_(maki-24pc,nigri-10pc,sashimi-14pc)



17€
 18€
 18€
 20€
 24.5€
 49€

Pour les Sushis : en cas d'allergies, veuillez en informer le chef.

Les Boissons Chaudes

Café/Espresso (<i>illy</i>)	2,8€
Café/Espresso décaféiné	2,6€
Cappucino	3€
Double espresso	3,2€
Lait au chocolat	2,8€
Lait russe	3,2€
Irish coffee	6,5€
Thé/Infusion	2,6€
Thé chinois	3,8€
Thé citron au miel (<i>fait maison</i>)	5,2€

Les Digestifs

J&B	5,8€
J&B coca	6,5€
Vodka	5,8€
Amaretto	5,8€
Limoncello	5,8€
Liqueur Litchi	5,8€
Jägermeister	5,8€
Sake japonais	6,8€
Sake chinois	6,5€
Johnnie Walker Red Label	6,8€
Prunier Cognac VSOP	7€
Rhum Ron de Jeremy Spiced	8,8€
Whisky japonais Yamazakura	11,8€