

## La chronique du palais de Natacha Guego

Par [JFB](#) le lun 23/04/2007 - 13:55

Et voilà, encore des sushis... Je ne vais pas m'en plaindre car j'adore ça. Ce nouveau petit restaurant vient juste d'ouvrir sur Oktogon à côté du mythique TGI Friday. J'ai eu la bonne idée de tester l'endroit, avec les enfants, 48h après son ouverture : bonne idée pour moi, mais sûrement beaucoup moins bonne de l'avis des serveuses quelque peu dépassées par la situation (elles étaient encore en période de rodage et il faut espérer que maintenant, plus de 15 jours après, les choses se soient arrangées)

La carte est très facile puisque tous les plats et sushis proposés sont photographiés, donc pas d'erreur sur ce que vous commandez (la carte est très bien faite et ne vous attendez pas à ces cartes glauques comme l'on en trouve parfois dans les restaurants chinois, toutes les photos vous feront envie !). Les assiettes de sashimis sont assez généreusement servies, thon, saumon, maquereau... Aux dires du gérant, qui parle assez bien anglais, contrairement à notre serveuse, le poisson frais arrive directement d'Allemagne d'un fournisseur spécialisé. Les sushis sont, comme souvent, proposés à la pièce ou sur un plateau avec des makis et/ou des sashimis. Les sushis au tartare de poisson avec une petite sauce épicée sont très bons. Les makis sont assez originaux avec quelques compositions uniques à Budapest, comme ce maki roulé dans une longue et fine lamelle d'avocat qui remplace la feuille d'algue. Si vous avez envie de vous lancer, vous pourrez même essayer un maki au foie gras (je vous avoue n'avoir pas poussé l'expérience jusque-là !).

Très bien pour un déjeuner, les plateaux bento avec poulet, crevettes ou saumon teriyaki sont franchement bons et très intéressants. Pour 1850ft vous avez un repas complet : miso soupe, petite salade et makis aux légumes et saumon, viande ou poisson choisi, riz et une grande théière de thé vert japonais. Un excellent rapport qualité/prix.

Et donc vous l'aurez compris, il n'y a pas que des sushis... Brochettes yakitori de viande, volaille ou poisson (et même avec des noix de Saint-Jacques ou du calamar), yakitori, nouilles udon variées, riz sauté aux crevettes : au Planet Sushi c'est un concentré de la gastronomie japonaise que l'on vous propose de découvrir. Les

enfants ont adoré et il ne restait plus rien sur les plateaux.

Même les assortiments de sushis et makis restent à un prix très raisonnable : de 2800 à 3600ft selon votre appétit et un plus grand plateau à 5500ft qui peut sans problème convenir pour 2 personnes.

Pour terminer, le café était très correct (nous n'avions pas gardé de place pour un petit dessert).

Détail amusant : l'on pourrait croire que ce restaurant nous vient tout droit du Japon ou du Royaume-Uni, éventuellement de la côte Ouest des Etats-Unis, mais pas du tout. Le concept nous vient tout droit de Moscou où cette chaîne est très largement implantée avec plus d'une dizaine de restaurants dans la capitale russe.

*Planet Sushi Oktogon*

*Bp. 1066, Oktogon tér 3*

*Tel: 413 78 30*

- 2 vues

Catégorie

Agenda Culturel