



otsumami

hors-d'œuvre japonais,
composez votre box (3, 6 ou 9 pièces)



21



40



59

agedashi nasu

aubergine frite, bonite séchée

maguro

finest tranches de thon cru marinées

tori karaage

morceaux de poulet suisse croustillants

shiitake salada

salade de shiitake

ho no sake

bouchée de saumon façon kombu roll

buta no kakuni

poitrine de porc suisse caramélisé

tofu

sauce soja, gingembre

tako karaage

poulpe frit, mayonnaise wasabi

yaki tori

brochettes de poulet suisse, sauce teriyaki maison

lunch

11.45 - 14.30

gyoza set

8 gyoza 19

riz blanc, à choix : soupe miso ou salade d'algues

12 gyoza 23

riz blanc, à choix : soupe miso ou salade d'algues

bento box

maguro tataki 32

tataki de thon (140 g), soupe miso, riz blanc, salade d'algues, salade shiitake

gyu tataki yuzu kosho 32

tataki de bœuf yuzu kosho (140 g), soupe miso, riz blanc, salade d'algues, salade shiitake

tofu dengaku  29

tofu soyeux, sauce sirupeuse au miso et aubergine frite

shokado bento box

servi avec 2 riz blanc, salade d'algues, salade shiitake, pickles de saison

tataki box 78

maguro tataki & gyu tataki yuzu kosho
tataki de bœuf yuzu kosho (140 g) et tataki de thon (140 g)

tofu box  74

tofu dengaku
tofu soyeux, sauce sirupeuse au miso et aubergine frite

yaki gyoza

ravioli japonais poêlés, 100% faits maison à base d'ingrédients suisses

6 pièces 11

8 pièces 13

12 pièces 18

hō no gyoza

farci au porc suisse, chou chinois et nira

tori gyoza

farci au poulet suisse, au chou chinois et nira

shiitake gyoza

farci aux légumes et shiitake

tataki

maguro tataki 24

tataki de thon (90 g)

gyu tataki yuzu kosho 24

tataki de boeuf yuzu kosho (90 g)

tofu dengaku  21

tofu soyeux, sauce sirupeuse au miso

donburi

bol de riz japonais composé

tofu don  22

tofu au sésame, compotée d'oignons, jaune d'œuf

tako don 27

poulpe mariné maison, compotée d'oignons, jaune d'œuf

avec 6 gyoza en plus +8

tantanmen

ramen à la crème de sésame

tofu tantanmen  21

tofu, œuf et légumes

buta tantanmen 23

porc caramélisé, œuf et légumes

supplément œuf +2

supplément tofu +3

supplément porc caramélisé +4

avec 6 gyoza en plus +8

accompagnements

edamame 5

riz blanc japonais 5

goma wakame salade d'algue au sésame 5

soupe miso 5

amai mono

littéralement, les choses sucrées

mochi  9


2 pièces à choix

yomogi daifuku, kinako daifuku ou sakura

mochi glacé  8

2 pièces à choix, parfums: matcha, mangue, cacao-coco, litchi, myrtille

glace japonaise  4.5

une boule, parfums: matcha, sésame noir, sorbet yuzu 

 végétarien  vegan

en cas d'allergies ou intolérances, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats. nos viandes proviennent exclusivement de Suisse. provenance des poissons: Norvège, Vietnam, Maroc

gyōza
no hō

carte des boissons

dēsaltērantes

sirop	33 cl	2.5
thē vert glacē maison	33 cl	4.5
eau minérale / gazeuse	50 cl	4.5
Coca, fanta, tonic, limonade	33 cl	4.5
Feldschlōschen sans alcool	33 cl	5

cafē/thē

cafē / espresso	3.5
infusion, thē noir	4.5
thē vert sencha	4.5
thē vert hojicha	4.5
thē vert genmaicha	4.5



bières

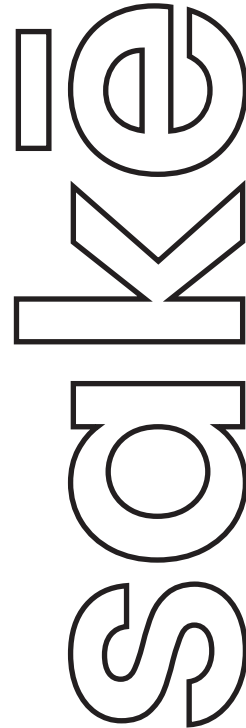
	3dl	5dl
Kirin pression	5	7
Apaisēe (GE) <i>insolente double IPA 7.5%</i>	7	9
Asahi bouteille	6	
Sapporo bouteille	6	
Apaisēe (GE) <i>en bouteille du moment</i>	7	

umeshu vin de prune

Takara plum	7	47
-------------	---	----

yuzu sakē

		4cl
Kyo yuzu		5
Saito shuzu		5



au verre

	1dl	3dl
Shirakabegura <i>Kimoto Junmai</i>	8	22
Homare Kirin <i>Tokubetsu Junmai</i>	8	22
Shochikubai <i>Kyoto Junmai</i>	8	22

dēcouverte sakē 3 verres

	24
--	----

tokkuri carafe ā sakē

	3dl	bouteille
Mio sakē pétillant <i>Junmai</i>	300ml	-
Kokushi Muso «Cocoo» <i>Junmai</i>	500ml	24
Chikurin <i>Junmai Daiginjo</i>	720ml	23
Oze <i>Junmai</i>	720ml	23
Rihaku <i>Dance of Discovery Junmai</i>	720ml	25
Kameizumi <i>Junmai Ginjo Nama</i>	720ml	26
Fukucho <i>Sea Food Shiro Koji Junmai</i>	720ml	26
Ryūjin <i>Kakushi Ginjo Junmai Ginjo</i>	720ml	28
Rihaku <i>rosē Caro Junmai Nama Chozo</i>	720ml	29
Fukucho <i>Hattanso Junmai Ginjo</i>	720ml	31

vin

blanc

	verre	bouteille
Mēridienne blanche <i>Chasselas, Dardagny</i>	6	42
Chardonnay, <i>Dardagny</i>	7	49

rouge

Mēridienne rouge <i>Gamay, Dardagny</i>	6	42
Longitude 5°59' E <i>Gamaret/Garanoir, Dardagny</i>	7	49

rosē

Mēridienne rosēe <i>Gamay, Dardagny</i>	6	42
--------------------------------------------	---	----

prosecco

	6
--	---

liqueurs et spiritueux

whisky japonais

		2cl
Akashi	40%	8
Nikka From The Barrel	51%	8
Nikka Taketsuru	43%	9
Nikka Coffey Grain	45%	10
Togouchi	40%	10
Nikka The Revival	43%	12
Suntory The Chita	43%	13
Yamazaki	43%	13
Suntory Hibiki	43%	14
Yamazaki 12 ans	43%	21

gin japonais

servi avec tonic yuzu et gingembre

Roku	16
Etsu	18
Nikka coffey	18
KI NO BI <i>Kyoto Dry</i>	19

vodka

		4cl
Suntory haku	40%	7
Russian standard	40%	5

tequila

		4cl
Patron XO cafē	35%	8
Reposado	40%	5

cocktails

Spritz	10
Hendrick's tonic	16
standard long drinks	15