



## otsumami

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



21



40



59

### agedashi nasu

aubergine frite, bonite séchée

### maguro

finer 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 caramélisée

### 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

## shokado bento box

### idéales à partager

servi avec 2 riz blancs,  
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, 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)

## 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

**sakana don** 25

thon et saumon crus, mousse d'edamame au  
citron vert, pickles de légumes, pousse de soja

**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, passion

**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, Espagne

gyōza  
nō 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

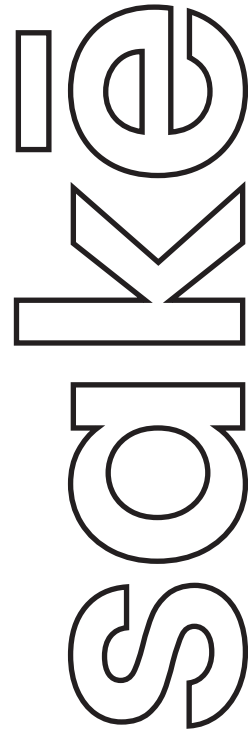
	3dl	5dl
Kirin pression	5	7
Apaisēe (GE) <i>insolente double IPA 7.5%</i>	7	9
Asahi bouteille	6	
Sapporo bouteille	6	
Apaisēe (GE) <i>en bouteille du moment</i>	7	

## umeshu vin de prune

	1dl	bouteille
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

## tokkuri carafe ā sakē

	3dl	bouteille
Kokushi Muso «Cocoo» <i>Junmai</i>	500ml	24 39
Chikurin <i>Junmai Daiginjo</i>	720ml	23 52
Oze <i>Junmai</i>	720ml	23 52
Rihaku <i>Dance of Discovery Junmai</i>	720ml	25 56
Kameizumi <i>Junmai Ginjo Nama</i>	720ml	26 58
Fukucho <i>Sea Food Shiro Koji Junmai</i>	720ml	26 58
Ryūjin <i>Kakushi Ginjo Junmai Ginjo</i>	720ml	28 62
Rihaku <i>rosē Caro Junmai Nama Chozo</i>	720ml	29 64
Fukucho <i>Hattanso Junmai Ginjo</i>	720ml	31 66

## 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	
--	---	--

## 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 Kyoto Dry	19

## chūhai

### cocktail japonais ā l'alcool de riz

lemon, orange ou grapefruit	12
-----------------------------	----

## cocktails

Spritz	10
Hendrick's tonic	16
standard long drinks	15

## vodka

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

## tequila

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