



## otsumami

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



21



40



59

### agedashi nasu

aubergine frite, bonite séchée

### maguro

fines 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

## 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, pousses de soja

**avec 6 gyoza en plus** +8

## 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 bœuf yuzu kosho (90 g)

**tataki box** *idéale à partager* 78

tataki de bœuf yuzu kosho (140 g)

tataki de thon (140 g), 2 riz blancs

salade d'algues, shiitake et pickles

## osusume

suggestion

**buta no kakuni** 24

200g de poitrine de porc suisse caramélisée

**zaru soba** 23

soba froides, dashi, aubergines frites et pickles

**ajout poulpe frit** +5

## 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 ** 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  
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 |
| bière 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

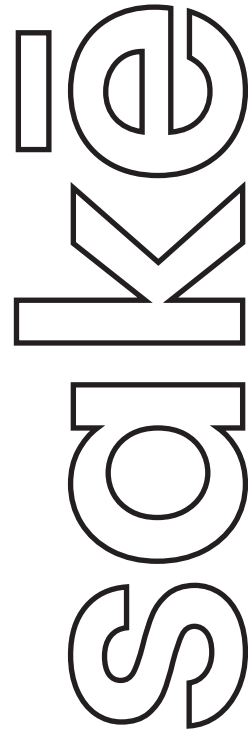
|   | 3dl | 5dl |
|---|-----|-----|
| Kirin pression  | 5   | 7   |
| Apaisée (GE) pression<br><i>insolente double IPA 7.5%</i> | 7   | 9   |
| Asahi bouteille   | 6   |     |
| Sapporo bouteille   | 6   |     |
| Apaisée (GE)<br><i>en bouteille du moment</i>             | 7   |     |

## 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  |
| <b>découverte sakē</b> 3 verres      |     | 24  |

## tokkuri carafe ā sakē

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

## vin

### blanc

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

### rouge

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

### rosē

|  |   |    |
|--|---|----|
| Mēridienne rosée<br><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 au jus de fruit

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 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   |



# otsumami

japanese appetizers,  
create your own box (3, 6 or 9 pieces)



21



40



59

## agedashi nasu

fried eggplant, dried bonito

## maguro

thin slices of marinated raw tuna fish

## tori karaage

juicy pieces of fried swiss chicken

## shiitake salada

mushroom salad

## ho no sake

salmon bites kombu roll style

## buta no kakuni

caramelized swiss pork belly

## tofu

soy sauce, ginger

## tako karaage

fried octopus, wasabi mayonnaise

## yaki tori

swiss chicken skewers, homemade teriyaki sauce

# lunch

11.45 - 14.30

## gyoza set

**8 gyoza** 19  
white rice, choice of : miso soup or seaweed salad

**12 gyoza** 23  
white rice, choice of : miso soup or seaweed salad

## bento box

**maguro tataki** 32

tuna tataki (140 g), miso soup, white rice,  
seaweed salad, shiitake salad

**gyu tataki yuzu kosho** 32

beef tataki yuzu kosho (140 g), miso soup,  
white rice, seaweed salad, shiitake salad

# donburi

japanese rice bowl dish

**tofu don ** 22

tofu, sesame dressing, fresh egg yolk, onion  
compote, soy sprouts

**tako don** 27

marinated octopus, fresh egg yolk, onion compote,  
soy sprouts

**sakana don** 25

raw tuna and salmon cubes, edamame and lime  
mousse, pickled vegetables, soy sprouts

**with 6 gyoza combo** +8

# yaki gyoza

homemade japanese potstickers  
with swiss ingredients

6 pieces

8 pieces

12 pieces

## hō no gyoza

swiss pork, chinese cabbage and nira

## tori gyoza

swiss chicken, chinese cabbage et nira

## shiitake gyoza

vegetables and shiitake

# tataki

**maguro tataki** 24

tuna tataki (90 g)

**gyu tataki yuzu kosho** 24

beef tataki yuzu kosho (90 g)

**tataki box** *best to share* 78

beef tataki yuzu kosho (140 g)

tuna tataki (140 g), 2 white rice

seaweed and shiitake salad, veggie pickles

# osusume

recommendation

**buta no kakuni** 24

200g of swiss caramelized pork

**zaru soba** 23

cold soba, dashi, fried eggplant and veggie pickles

**add fried octopus** +5

# tantanmen

ramen in our sesame paste soup

**tofu tantanmen ** 21

tofu, egg and vegetables

**buta tantanmen** 23

caramelized pork, egg and vegetables

**add egg** +2

**add tofu** +3

**add caramelized pork** +4

**with 6 gyoza combo** +8

## sides

**edamame** 5


**japanese white rice** 5

**goma wakame** *seaweed salad, sesame* 5

**miso soup** 5

# amai mono

literally, sweet things

**mochi ** 9

choose two from:


yomogi daifuku, kinako daifuku or sakura

**mochi ice cream ** 8

choose two from: matcha, mango, cocoa-  
coconut, litchi, passion fruit

**glace ** 4.5

one scoop, flavors: matcha, black sesame,

yuzu sorbet 

 vegetarian  vegan

in case of allergies or intolerances, we will gladly inform you  
on the ingredients used in our dishes.

our meat comes exclusively from Switzerland.

fish origin: Norway, Vietnam, Spain

gyōza  
no hō

# drink menu

## refreshing

|                          |       |     |
|--------------------------|-------|-----|
| syrup                    | 33 cl | 2.5 |
| homemade green iced tea  | 33 cl | 4.5 |
| still / sparkling water  | 50 cl | 4.5 |
| coke, fanta, tonic, soda | 33 cl | 4.5 |
| alcohol-free beer        | 33 cl | 5   |

## coffee/tea

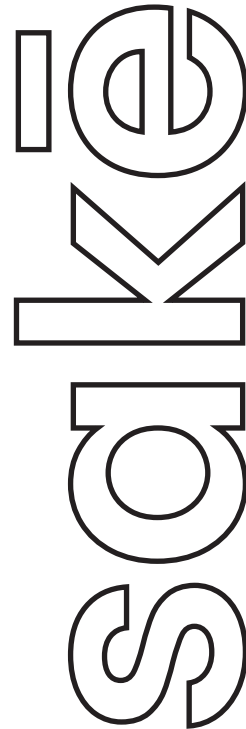
|                       |     |
|-----------------------|-----|
| coffee / espresso     | 3.5 |
| herbal tea, black tea | 4.5 |
| sencha green tea      | 4.5 |
| hojicha green tea     | 4.5 |
| genmaicha green tea   | 4.5 |



| beer   | 3dl | 5dl |
|--|-----|-----|
| Kirin draft  | 5   | 7   |
| Apaisée (GE) draft<br><i>insolente double IPA 7.5%</i> | 7   | 9   |
| Asahi bottle   | 6   |     |
| Sapporo bottle   | 6   |     |
| Apaisée (GE)<br><i>bottle seasonal selection</i>       | 7   |     |

| umeshu plum wine | 1dl | bottle |
|------------------|-----|--------|
| Takara plum      | 7   | 47     |

| yuzu sakē   | 4cl |
|-------------|-----|
| Kyo yuzu    | 5   |
| Saito shuzu | 5   |



## one glass

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

|                          |    |
|--------------------------|----|
| sakē discovery 3 glasses | 24 |
|--------------------------|----|

## tokkuri sakē pitcher

|   | 3dl   | bottle |
|---|-------|--------|
| 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 Dance of Discovery <i>Junmai</i>   | 720ml | 25 56  |
| Kameizumi <i>Junmai Ginjo Nama</i>        | 720ml | 26 58  |
| Fukucho Sea Food <i>Shiro Koji Junmai</i> | 720ml | 26 58  |
| Ryūjin Kakushi <i>Ginjo Junmai Ginjo</i>  | 720ml | 28 62  |
| Rihaku rosē Caro <i>Junmai Nama Chozo</i> | 720ml | 29 64  |
| Fukucho Hattanso <i>Junmai Ginjo</i>      | 720ml | 31 66  |

| wine   | glass | bottle |
|--|-------|--------|
| <b>white</b>   |       |        |
| Méridienne blanche<br><i>Chasselas, Dardagny</i>       | 6     | 42     |
| Chardonnay, <i>Dardagny</i>                            | 7     | 49     |
| <b>red</b>   |       |        |
| Méridienne rouge<br><i>Gamay, Dardagny</i>             | 6     | 42     |
| Longitude 5°59' E<br><i>Gamaret/Garanoir, Dardagny</i> | 7     | 49     |
| <b>rosē</b>  |       |        |
| Méridienne rosée<br><i>Gamay, Dardagny</i>             | 6     | 42     |
| <b>prosecco</b>  | 6     | 42     |

| japanese whisky       |     | 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 years     | 43% | 21  |

## japanese gin served with tonic, yuzu and ginger

|                    |    |
|--------------------|----|
| Roku               | 16 |
| Etsu               | 18 |
| Nikka coffey       | 18 |
| KI NO BI Kyoto Dry | 19 |

## chūhai refreshing japanese cocktail with fruit juice

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 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 |