



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 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

gyu don 25

parisienne de bœuf suisse, compotée d'oignons, jaune d'œuf

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, 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

désaltérantes

| | | |
|------------------------------|-------|-----|
| sirop | 33 cl | 2.5 |
| thé vert glacé 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 |
| urban lemonade yuzu (CH) | 33 cl | 6.5 |

café/thé

| | |
|--------------------|-----|
| café / espresso | 3.5 |
| infusion, thé noir | 4.5 |
| thé vert sencha | 4.5 |
| thé vert hojicha | 4.5 |
| thé vert genmaicha | 4.5 |



bières

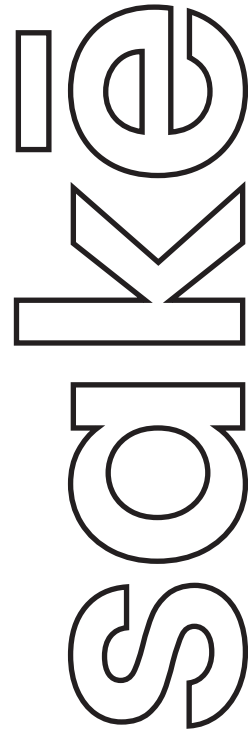
| | 3dl | 5dl |
|---|-----|-----|
| Kirin pression | 5 | 7 |
| Apaisée (GE) pression <i>insolente double IPA 7.5%</i> | 7 | 9 |
| Asahi bouteille | 6 | |
| Sapporo bouteille | 6 | |
| Apaisée (GE) <i>en bouteille du moment</i> | 7 | |

umeshu vin de prune

| | 1dl | bouteille |
|-------------|-----|-----------|
| Takara plum | 7 | 47 |

liqueur japonaise

| | 4cl |
|------------|-------|
| Kyo yuzu | 12% 5 |
| Saito yuzu | 12% 5 |
| matcha | 12% 5 |



au verre

| | 1dl | 3dl |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Shirakabegura <i>Kimoto Junmai</i> | 8 | 23 |
| Homare Kirin <i>Tokubetsu Junmai</i> | 8 | 23 |
| Shochikubai <i>Kyoto Junmai</i> | 8 | 23 |

découverte saké 3 verres 24

tokkuri carafe à saké

| | 3dl | bouteille |
|---|-------|-----------|
| Mio sparkling <i>junmai</i> | 300ml | - 24 |
| Nigori <i>junmai</i> | 240ml | - 23 |
| Kokushi Muso «Cocoo» <i>junmai</i> | 500ml | 25 39 |
| Chikurin <i>junmai daiginjo</i> | 720ml | 24 55 |
| Oze <i>junmai</i> | 720ml | 24 55 |
| Fukucho Sea Food <i>shiro koji junmai</i> | 720ml | 27 63 |
| Ryūjin Kakushi <i>ginjo namagenshu</i> | 720ml | 29 67 |
| Fukucho Hattanso <i>junmai ginjo</i> | 720ml | 32 69 |

vin

| | verre | bouteille |
|--|-------|-----------|
| blanc | | |
| Méridienne blanche <i>Chasselas, Dardagny</i> | 6 | 42 |
| Chardonnay, <i>Dardagny</i> | 7 | 49 |
| rouge | | |
| Méridienne rouge <i>Gamay, Dardagny</i> | 6 | 42 |
| Longitude 5°59' E <i>Gamaret/Garanoir, Dardagny</i> | 7 | 49 |
| rosé | | |
| Méridienne rosée <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 café | 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

gyu don 25

swiss ribeye steak, fresh egg yolk, onion compote,
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

11

13

18

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, 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

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| syrop | 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 |
| urban lemonade yuzu (CH) | 33 cl | 6.5 |

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 <i>insolente double IPA 7.5%</i> | 7 | 9 |
| Asahi bottle | 6 | |
| Sapporo bottle | 6 | |
| Apaisée (GE) <i>bottle seasonal selection</i> | 7 | |

umeshu plum wine

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

japanese liqueur

| | 4cl |
|------------|-------|
| Kyo yuzu | 12% 5 |
| Saito yuzu | 12% 5 |
| matcha | 12% 5 |

wine

white

| | glass | bottle |
|--|-------|--------|
| Méridienne blanche <i>Chasselas, Dardagny</i> | 6 | 42 |
| Chardonnay, <i>Dardagny</i> | 7 | 49 |

red

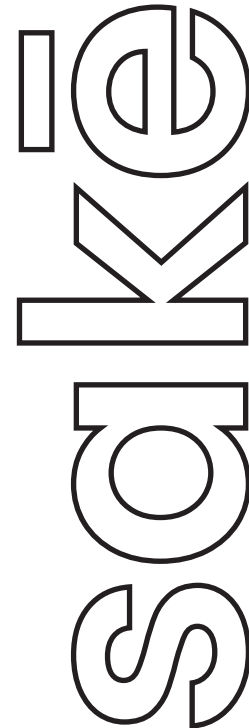
| | | |
|--|---|----|
| Méridienne rouge <i>Gamay, Dardagny</i> | 6 | 42 |
| Longitude 5°59' E <i>Gamaret/Garanoir, Dardagny</i> | 7 | 49 |

rosé

| | | |
|--|---|----|
| Méridienne rosée <i>Gamay, Dardagny</i> | 6 | 42 |
|--|---|----|

prosecco

| | | |
|--|---|----|
| | 6 | 42 |
|--|---|----|



one glass

| | 1dl | 3dl |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Shirakabegura <i>Kimoto Junmai</i> | 8 | 23 |
| Homare Kirin <i>Tokubetsu Junmai</i> | 8 | 23 |
| Shochikubai <i>Kyoto Junmai</i> | 8 | 23 |

sakē discovery 3 glasses

| | |
|--|----|
| | 24 |
|--|----|

tokkuri carafe ā sakē

| | 3dl | bottle |
|---|-------|--------|
| Mio sparkling <i>junmai</i> | 300ml | - 24 |
| Nigori <i>junmai</i> | 240ml | - 23 |
| Kokushi Muso «Cocoo» <i>junmai</i> | 500ml | 25 39 |
| Chikurin <i>junmai daiginjo</i> | 720ml | 24 55 |
| Oze <i>junmai</i> | 720ml | 24 55 |
| Fukucho Sea Food <i>shiro koji junmai</i> | 720ml | 27 63 |
| Ryūjin Kakushi <i>ginjo namagenshu</i> | 720ml | 29 67 |
| Fukucho Hattanso <i>junmai ginjo</i> | 720ml | 32 69 |

japanese whisky

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