



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 caramélisé

tofu

sauce soja, gingembre

tako karaage

poulpe frit, mayonnaise wasabi

yaki tori

brochettes de poulet suisse, sauce teriyaki maison

yaki gyoza

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

6 pièces

8 pièces

12 pièces

11

14

20

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

fines tranches rapidement saisies

maguro tataki

tataki de thon (90 g)

24

gyu tataki yuzu kosho

tataki de boeuf suisse yuzu kosho (90 g)

24

tataki box *idéale à partager*

tataki de bœuf suisse yuzu kosho (140 g)

tataki de thon (140 g), 2 riz blancs

salade d'algues, shiitake et pickles

78

donburi

bol de riz japonais composé

tofu don

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

22

tako don

poulpe, compotée d'oignons, jaune d'œuf

27

sakana don

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

25

katsu don

porc suisse pané, sauce tonkatsu maison, compotée d'oignons, jaune d'œuf

25

gyu don

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

25

avec 6 gyoza en plus

+9

osusume

nos suggestions

zaru soba

soba froides, dashi, aubergines frites et pickles

23

ajout poulpe frit

+ 5

tonkatsu

porc suisse pané coupé en tranche, sauce tonkatsu maison, idéal à partager

24

buta no kakuni

200g de poitrine de porc suisse caramélisé, idéale à partager

24

tantanmen

ramen à la crème de sésame

tofu tantanmen

tofu, œuf et légumes

22

buta tantanmen

porc suisse caramélisé, œuf et légumes

24

supplément œuf

+ 2

supplément tofu

+ 3

supplément porc caramélisé

+ 4

avec 6 gyoza en plus

+9

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

9

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.
provenance viande/poisson: poulet CH, boeuf CH, porc CH, poulpe Espagne, saumon Norvège, thon Vietnam

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

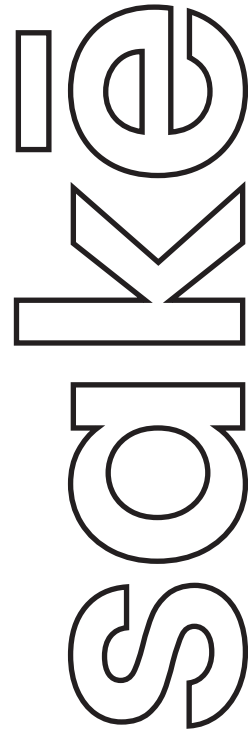
	3dl	5dl
Kirin pression	5	7
Apaisée (GE) pression insolente double IPA 7.5%	7	9.5
Asahi bouteille	6	
Sapporo bouteille	6	
Apaisée (GE) canette 440ml du moment		9

umeshu vin de prune

	1dl	bouteille
Takara plum	7	47

liqueur japonaise

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



au verre

	1dl	3dl
Shirakabegura Kimoto Junmai	8	23
Homare Kirin Tokubetsu Junmai	8	23
Shochikubai Kyoto Junmai	8	23

découverte saké 3 verres

24

tokkuri carafe à saké

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

vin

	verre	bouteille
blanc		
Méridienne blanche Chasselas, Dardagny	6.5	44
Chardonnay, Dardagny	7.5	49
rouge		
Méridienne rouge Gamay, Dardagny	6.5	44
Longitude 5°59' E Gamaret/Garanoir, Dardagny	7.5	49

rosé

Méridienne rosée Gamay, Dardagny	6.5	44
----------------------------------	-----	----

prosecco

6 40

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

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

quickly seared thin slices

maguro tataki

tuna tataki (90 g)

gyu tataki yuzu kosho

swiss beef tataki yuzu kosho (90 g)

tataki box *best to share*

swiss beef tataki yuzu kosho (140 g)

tuna tataki (140 g), 2 white rice

seaweed and shiitake salad, veggie pickles

donburi

japanese rice bowl dish

tofu don

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

tako don

octopus, fresh egg yolk, onion compote, soy
sprouts

sakana don

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

katsu don

swiss pork cutlet, homemade tonkatsu sauce,
onion compote, fresh egg yolk

gyu don

swiss ribeye steak, fresh egg yolk, onion compote,
soy sprouts

with 6 gyoza combo

11
14
20

22

27

25

25

25

+9

tantanmen

ramen in our sesame paste soup

tofu tantanmen

tofu, egg and vegetables

buta tantanmen

caramelized swiss pork, egg and vegetables

add egg

+ 2

add tofu

+ 3

add caramelized pork

+ 4

with 6 gyoza combo

+9

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

9

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.

meat and fish origin: swiss pork, swiss chicken, swiss beef,
tuna Vietnam, octopus Spain, salmon Norway

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

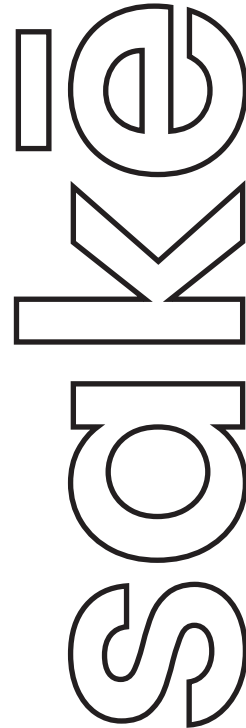
coffee / espresso	3.5
herbal tea, black tea	4.5
sencha green tea	4.5
hojicha green tea	4.5
genmaicha green tea	4.5



beer	3dl	5dl
Kirin draft	5	7
Apaisée (GE) draft <i>insolente double IPA 7.5%</i>	7	9.5
Asahi bottle	6	
Sapporo bottle	6	
Apaisée (GE) <i>440ml can seasonal selection</i>		9

umeshu plum wine	1dl	bottle
Takara plum	7	47

japanese liqueur	4cl
Kyo yuzu	12% 5
Saito yuzu	12% 5
matcha	12% 5



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

wine	glass	bottle
white		
Mēridienne blanche <i>Chasselas, Dardagny</i>	6.5	44
Chardonnay, <i>Dardagny</i>	7.5	49
red		
Mēridienne rouge <i>Gamay, Dardagny</i>	6.5	44
Longitude 5°59' E <i>Gamaret/Garanoir, Dardagny</i>	7.5	49
rosē		
Mēridienne rosē <i>Gamay, Dardagny</i>	6.5	44
prosecco	6	40

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