

Yaki Gyoza

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

Homemade japanese potstickers with swiss ingredients

6 pièces: 14.90.- 8 pièces: 16.90.- 12 pièces: 22.90.-

hō no gyoza

farci au porc suisse, chou chinois et nira

swiss pork, chinese cabbage and nira

tori gyoza

farci au poulet suisse, chou chinois et nira

swiss chicken, chinese cabbage et nira

shiitake gyoza

farci aux légumes et shiitake

vegetables and shiitake

Otsumami

hors-d'œuvre japonais, composez votre box

japanese appetizers, create your own box

3 pièces : 21.- 6 pièces : 40.- 9 pièces : 59.-

agedashi nasu aubergine frite, bonite séchée <i>fried eggplant, dried bonito</i>	maguro fines tranches de thon cru marinées <i>thin slices of marinated raw tuna fish</i>	tori karaage morceaux de poulet suisse croustillants <i>juicy pieces of fried swiss chicken</i>
shiitake salada salade de shiitake <i>mushroom salad</i>	ho no sake bouchée de saumon façon kombu roll <i>salmon bites kombu roll style</i>	buta no kakuni poitrine de porc suisse caramélisée <i>caramelized swiss pork belly</i>
tofu sauce soja, gingembre <i>soy sauce, ginger</i>	tako karaage poulpe frit, mayonnaise wasabi <i>fried octopus, wasabi mayonnaise</i>	yaki tori brochettes de poulet suisse, sauce teriyaki maison <i>swiss chicken skewers, homemade teriyaki sauce</i>



Tataki

Fines tranches rapidement saisies

Quickly seared thin slices

maguro tataki 26.-

tataki de thon 90g

tuna tataki

gyu tataki yuzu kosho 24.-

tataki de bœuf suisse 190g yuzu kosho

swiss beef tataki yuzu kosho

tataki box 78.-

idéal à partager - tataki de bœuf suisse yuzu kosho, tataki de thon, 2 riz blancs, salade d'algues, shiitake et pickles

best to share - swiss beef tataki yuzu kosho, tuna tataki, 2 white rice, seaweed and shiitake salad, veggie pickles

Osusume

Nos suggestions

Our recommendation

Tartare saké 25.-

Tartare de saumon 100g, purée d'edamame, huile de sésame, servi avec une soupe miso

Salmon tartar 100g, edamame puree, sesame oil, served with miso soup

Burger saké 26.-

Galette de riz, pavé de saumon 110g, mayonnaise wasabi, compotée d'oignons, pickles

Rice pancake, 110g salmon steak, wasabi mayonnaise, onion compote, pickles

zaru soba 23.-

soba froides, dashi, aubergines frites et pickles (ajout poulpe frit + 5.-)

cold soba, dashi, fried eggplant and veggie pickles (add fried octopus +5.-)

tonkatsu 24.-

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

sliced swiss pork cutlet, homemade tonkatsu sauce, perfect for sharing

buta no kakuni 24.-

idéal à partager : 200g de poitrine de porc suisse caramélisée

200g of swiss caramelized pork, perfect for sharing



Donburi

Bol de riz japonais composé

Japanese rice bowl dish



tofu don 24.-

tofu au sésame, compotée d'oignons, jaune d'œuf
*tofu, sesame dressing, fresh egg yolk, onion
compote, soy sprouts*

tako don 27.-

poulpe, compotée d'oignons, jaune d'œuf
octopus, fresh egg yolk, onion compote, soy sprouts

sakana don 26.-

thon et saumon crus, mousse d'edamame
au citron vert, pickles de légumes, pousses de soja
*raw tuna and salmon cubes, edamame
and lime mousse, pickled vegetables, soy sprouts*

katsu don 26.-

porc suisse pané, sauce tonkatsu maison,
compotée d'oignons, jaune d'œuf
*swiss pork cutlet, homemade tonkatsu sauce,
onion compote, fresh egg yolk*

gyu don 25.-

parisienne de boeuf suisse, compotée d'oignons,
jaune d'œuf
*swiss ribeye steak, fresh egg yolk, onion compote,
soy sprouts*

avec 6 gyoza en plus / *with 6 gyoza combo* 12.90.-

Tantanmen

Ramen à la crème de sésame
Ramen in our sesame paste soup

Tofu tantanmen 24.-
tofu, œuf et légumes
tofu, egg and vegetables

Buta tantanmen 26.-
porc suisse caramélisé, œuf et légumes
caramelized swiss pork, egg and vegetables

Gyu tantamen 28.-
au bœuf suisse, crème de sésame œuf
et légumes
swiss beef, egg sesame cream and vegetables

Tori tantamen 25.-
au poulet suisse, crème de sésame œuf et
légumes
swiss chicken, egg sesame cream and
vegetables

Supplément
Extra

- Œuf 2.-
Egg
- Tofu 3.-
tofu
- porc caramélisé 4.-
caramelized pork
- 6 gyoza 12.90.-
With 6 gyoza combo

Accompagnements

Sides

Edamame 5.-
Edamame

Riz blanc japonais 5.-
Japanese white rice

Goma wakame (Salade d'algues au sésame) 5.-
Goma wakame (seaweed salad, sesame)

Soupe miso 5.-
Miso Soup



Amai mono

Desserts (littéralement les choses sucrées)

Literally, sweet things

Yuzu remonpai

9.-

Tarte au citron de yuzu révisitée avec base de crumble, saupoudré de meringue

Revisited yuzu lemon pie with base crumble, sprinkled with meringue

Mochi

9.-

2 pièces à choix

choose two from

- yomogi daifuku,
- kinako daifuku
- sakura

Mochi glacé, *Mochi Ice cream*

9.-

2 pièces à choix, *choose two from*

- matcha, *matcha*
- mangue, *mango*
- cacao-coco, *cocoa-cononut*
- passion, *passion fruit*

Glace (une boule, *one scoop*)

4.5.-

- matcha, *matcha*
- sésame noir, *black sesame*
- sorbet yuzu, *yuzu sorbet*





Nomimono

Boissons

To drink

Vin, Wine

Méridienne blanche (Chasselas, Dardagny)

Chardonnay (Dardagny)

Rouge, Red

Méridienne rouge (Gamay, Dardagny)

Longitude 5°59'E

(Gamaret/Garanoir, Dardagny)

Rosé, Rosé

Méridienne rosée

(Gamay, Dardagny)

Prosecco

Verre

Glass

Bouteille

bottle

6.5

44.-

7.5

49.-

6.5

46.-

7.5

49.-

6.5

44.-

6

40.-

Cocktails

Chūhai

Cocktail japonais au jus de fruit, citron, orange, pamplemousse

refreshing japanese cocktail with fruit juice

Lemon, orange or grapefruit

Spritz

12.-

10.-

Désaltérantes, Refreshing

Eau minérale ou gazeuse

Still or Sparkling water

Coca, ; *Coke,*

Tonic ; *Tonic*

Sirop ; *Syrup*

Urban lemonade yuzu

Thé vert glacé maison (Best-seller)

Homemade green ice tea

Bière sans alcool

Alcohol-free beer

50cl

4.5.-

33cl

5.-

33cl

5.-

33cl

2.5.-

33cl

6.5.-

33cl

4.5.-

33cl

6.-

Bières, Beer

Kirin pression, *Kirin draft*

Asahi (bouteille, *bottle*)

Sapporo (bouteille, *bottle*)

7.- (3dl) 9.- (5dl)

6.-

6.-

Café, Thé, Coffee, Tea

Café, expresso, *Coffee, espresso*

Infusion, thé noir, *herbal tea, black tea*

Thé vert sencha, *sencha green tea*

Thé vert hojicha, *hojicha green tea*

Thé vert genmaicha, *genmaicha green tea*

Thé jasmin, *Jasmine tea*

3.5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-



Nomimono

Boissons

To drink

Umeshu

Takara plum, vin de prune japonais
Japanese Takara plum wine

7.- 47.-
(1dl) (bouteille)

Liqueur japonaise (4cl)

Japanese Liquor

Kyo yuzu

12% 5.-

Saito yuzu

12% 5.-

Matcha

12% 5.-

Gin japonais

Servi avec tonic, yuzu et gingembre

Japanese gin served with tonic, yuzu and ginger

Roku

16.-

Etsu

18.-

Nikka coffey

18.-

Ki no bi Kyoto Dry

19.-

Whisky japonais (2cl)

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 ans

43% 21.-



SAKE

Saké

Boisson japonaise alcoolisée à base de fermentation de riz

Japanese alcoholic drink made from fermented rice

Au verre / One glass	1dl	3dl
Shirakabegura Kimoto Junmai	8.-	23.-
Homare Kirin Tokubetsu Junmai	8.-	23.-
Shochikubai Kyoto Junmai	8.-	23.-

découverte saké 3 verres 24.-
saké discovery 3 glasses

Tokkuri carafe à saké		3dl	Bouteille <i>bottle</i>
Mio sparkling junmai	300ml	-	24.-
Nigori junmai	240ml	-	25.-
Kokushi Muso «Cocoo» junmai	500ml	-	42.-
Chikurin junmai daiginjo	720ml	24.-	55.-
Oze junmai	720ml	24.-	55.-
Fukucho Sea Food shiro koji Junmai	720ml	27.-	63.-
Ryûjin Kakushi ginjo namagenshu	720ml	29.-	67.-
Fukucho Hattanso junmai ginjo	720ml	32.-	69.-

N'hésitez pas à demander des informations supplémentaires au responsable concernant la composition et les saveurs du saké !

Don't hesitate to ask the manager for additional information regarding the composition and flavors of the sake!