



CARTE DES BOISSONS



POUR EN SAVOIR PLUS,
SCANNEZ LE QR CODE

GAKU

A U L I O N D ' O R



m3 RESTAURANTS

Nous reversons 1%
du chiffre d'affaires
de nos restaurants à
Colis du Cœur et à la
Fondation « Partage »

サラダ

SALADES

サーモン ベビーリーフ 胡麻醤油ドレッシング

SALADE DE MESCLUN,
SAUMON ÉCOSSAIS MI CUIT,
SAUCE SOJA AU SÉSAME 28.-

チキン ベビーリーフ 自家製和風ドレッシング

SALADE DE MESCLUN,
SUPRÊME DE VOLAILLE,
SAUCE WAFUU 30.-

オマール&ズワイガニベビーリーフトリュフ醤油ドレッシング

SALADE DE MESCLUN,
HOMARD & CRABE DES NEIGES,
SAUCE SOJA TRUFFÉE 56.-

和風カルパッチョ

SASHIMI “NEW STYLE”

サーモンの刺身 魚卵 柚子胡椒

SASHIMI DE SAUMON
ÉCOSSAIS, IKURA, TOBIKO,
SAUCE YUZU-CHILI 24.-

ハマチの刺身 魚卵 柚子胡椒

SASHIMI DE HAMACHI,
IKURA, TOBIKO,
SAUCE YUZU-CHILI 30.-

マグロの刺身 キャビア ポン酢

SASHIMI DE THON ROUGE,
CAVIAR ICÔNE 'SILVER',
SAUCE PONZU 34.-

トロの刺身 キャビア ポン酢

SASHIMI DE THON GRAS,
CAVIAR ICÔNE 'SILVER',
SAUCE PONZU 42.-

クリスピーガレット添え

SERVI AVEC CHIPS DE RIZ
SOUFFLÉ

サーモンのタルタル イクラ 自家製和風ドレッシング

TARTARE DE SAUMON ÉCOSSAIS,
IKURA, SAUCE WAFUU 32.-

トロのタルタル キャビア 自家製和風ドレッシング

TARTARE DE THON GRAS,
CAVIAR ICÔNE 'SILVER',
SAUCE WAFUU 45.-



GAKU
TARTARE
POISSON
DE GAKU
和風タルタル

握り寿司

NIGIRI 1 PIÈCE / EN SASHIMI SUR DEMANDE

サーモン イクラ ワサビ胡麻
SAUMON ÉCOSSAIS, IKURA,
SÉSAME AU WASABI 8.-

スズキ 梅 紫蘇
BAR, UME, SHISO 8.-

ホタテ レモンキャビア レモン塩
ST-JACQUES, CITRON CAVIAR,
SEL AU CITRON 8.-

ハマチ 紅葉おろし ネギ
HAMACHI, DAIKON ÉPICÉ,
OIGNONS FINS 9.-

イクラ軍艦
IKURA STYLE 'GUNKAN' 10.-

ウニ軍艦
OURSIN STYLE 'GUNKAN' 15.-

マグロ トリュフ トリュフオイル
THON ROUGE, TRUFFE D'ÉTÉ,
HUILE DE TRUFFE 14.-

トロ ウニ キャビア
THON GRAS, OURSIN,
CAVIAR ICÔNE 'SILVER' 16.-

ラングスティヌ キャビア 胡麻油
レモン塩
LANGOUSTINE, CAVIAR ICÔNE
'SILVER', HUILE DE SÉSAME,
SEL AU CITRON 20.-

鹿児島産A5和牛 柚子胡椒 シブレット
BOEUF WAGYU A5 DE
KAGOSHIMA, YUZU-CHILI,
CIBOULETTE 20.-

細巻き寿司 & 裏巻き寿司

HOSOMAKI & URAMAKI 6-8 PIÈCES

ゴートチーズ巻き
FROMAGE DE CHÈVRE,
ROQUETTE, NOIX DE CAJOU,
SAUCE MIEL MOUTARDE 20.-

海老フライ巻き
CREVETTE PANÉE, AVOCAT,
SAUCE TERI-MAYO 22.-

クリスピースパイシーツナ巻き
THON GRAS ÉPICÉ, FLOCONS
DE TEMPURA, SPICY MAYO 24.-

ウナギ茄子巻き
AUBERGINE FUMÉE,
ANGUILLE GRILLÉE, AVOCAT,
SAUCE DASHI MAYO 32.-

ハマチセビーチェ巻き
HAMACHI CEVICHE, ST-
JACQUES, AVOCAT, IKURA,
TOBIKO 32.-

レインボー巻き
ARC-EN-CIEL (CRABE MAYO,
AVOCAT, TOBIKO &
POISSONS DU JOUR) 36.-

リオンドール巻き
LE LION D'OR (TAKUAN, THON
GRAS, FOIE GRAS, PURÉE DE
MANGUE, SAUCE TERIYAKI) 40.-

ウニトロ巻き
UNI-TORO (OURSIN, CAVIAR,
THON ROUGE, THON GRAS,
SÉSAME AU WASABI) 48.-



GAKU
TEMAKI
PIÈCE
手巻き寿司
GAKU

サーモン ガリ レモン
SAUMON, JUS DE CITRON,
GINGEMBRE 10.-

カニマヨ アボカド トビコ
CRABE-MAYO, AVOCAT,
TOBIKO 13.-

ネギトロ スパイシーマヨ ライスクリスピー
THON GRAS, SPICY MAYO,
RIZ SOUFFLÉ 15.-

鹿児島産A5和牛 ウニ
BOEUF WAGYU A5 DE
KAGOSHIMA, OURSIN 35.-

温菜

CHAUD

季節の魚とキノコ / 醤油バター
POISSON & CHAMPIGNONS
DE SAISON, SAUCE SOJA
BEURRÉE 48.-

鹿児島産A5和牛フィレステーキ 照り焼きソース ポン酢 柚子胡椒 ワサビ
FILET DE BOEUF WAGYU A5 DE
KAGOSHIMA, SAUCE TERIYAKI,
PONZU, YUZU-CHILI ET
WASABI 100G 120.-

付け合わせ

ACCOMPAGNEMENTS

枝豆 (スパイシー+1)
EDAMAME (SPICY+1) 9.-

ナスの和風冷製カネロニ
CANNELLONI FROID
D'AUBERGINE 15.-

お味噌汁
SOUPE MISO 9.-

白ごはん
RIZ BLANC JAPONAIS 9.-

デザート

DESSERTS

NOS COLLABORATEURS SE FERONT UNE JOIE DE PARTAGER AVEC VOUS LES DESSERTS DU JOUR ET LES PARFUMS DE MOCHI DISPONIBLES.

Prix en CHF. Service et TVA 7.7% inclus. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Provenance des produits : Anguille JAPON / Bar ESPAGNE / Thon ESPAGNE / Saumon ECOSSE / Hamachi AUSTRALIE / Volaille SUISSE / Wagyu JAPON.