



CARTE DES BOISSONS



## PLATS FROIDS

<b>SALADE DE MESCLUN &amp; SAUMON MI CUIT</b> <i>Sauce soja au sésame</i>	28.-	<b>SASHIMI DE THON ROUGE</b> <i>Caviar, sauce ponzu</i>	34.-
<b>SALADE DE MESCLUN, HOMARD &amp; CRABE DES NEIGES</b> <i>Sauce soja truffée</i>	56.-	<b>TARTARE DE SAUMON</b> <i>Avocat, ikura, sauce wafuu</i>	32.-
<b>SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS</b> <i>Ikura, tobiko, sauce yuzu chili</i>	24.-	<b>TARTARE DE THON ROUGE</b> <i>Avocat, caviar, sauce soja truffée</i>	38.-
<b>SASHIMI DE HAMACHI</b> <i>Sauce negi shio</i>	30.-		

## PLATS CHAUDS

<b>FLAN D'ŒUF SALÉ CHAWANMUSHI</b> <i>Sauce truffée au homard</i>	25.-	<b>AUBERGINE À LA SAUCE MISO</b> <i>Dengaku</i>	25.-
<b>BEIGNET DE TOFU</b> <i>Agedashi</i>	20.-	<b>BLACK COD GRILLÉ</b> <i>Parfumé à la lie de saké</i>	52.-
<b>POULET FRIT À LA JAPONAISE</b> <i>Karaage</i>	27.-	<b>POISSON DU MOMENT</b> <i>Sauce soja beurrée, champignons</i>	45.-
<b>TEMPURA DE CREVETTE À LA MAYONNAISE</b> <i>Ebi mayo</i>	24.-	<b>FILET DE BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS (80g)</b> <i>Teriyaki, ponzu, yuzu chili &amp; wasabi</i>	100.-
<b>GYOZA FRITS AU POULET</b> <i>Sauce soja</i>	24.-		

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>EDAMAME</b> <i>Spicy (supplément 1.-)</i>	9.-
<b>SOUPE MISO</b>	9.-
<b>RIZ BLANC JAPONAIS</b>	9.-
<b>RIZ SAUTÉ VÉGÉTARIEN</b> <i>Yakimeshi</i>	12.-
<b>SALADE D'ALGUES ET CONCOMBRES</b> <i>En vinaigrette</i>	12.-
<b>SOUPE CLAIRE DE POISSON</b> <i>Osuimono</i>	12.-

## MENU GAKU 130.-

### EDAMAME



**SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS** *Ikura, tobiko, sauce yuzu chili*

*ou*

**SASHIMI DE HAMACHI** *Sauce negi shio*

*ou*

**SASHIMI DE THON ROUGE** *Sauce ponzu*



**BEIGNET DE TOFU** *Agedashi*

*ou*

**POULET FRIT À LA JAPONAISE** *Karaage*

*ou*

**TEMPURA DE CREVETTE À LA MAYONNAISE** *Ebi mayo*

*ou*

**AUBERGINE À LA SAUCE MISO** *Dengaku*



**ASSORTIMENT DE SUSHI GAKU** *4 Nigiri & 1 Maki*

*ou*

**POISSON DU MOMENT** *Sauce soja beurrée, champignons*

*ou*

**BLACK COD GRILLÉ** *Parfumé à la lie de saké*

*ou*

**FILET DE BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS**

*Teriyaki, ponzu, yuzu-chili & wasabi (supplément 30.-)*

*Les plats sont servis avec une soupe miso*

*et un riz blanc japonais*



### DESSERT DU JOUR

## NIGIRI 1 PIÈCE

<b>SAUMON ÉCOSSAIS</b> <i>Teri mayo, sésame</i>	8.-	<b>THON ROUGE</b> <i>Yuzu chili</i>	12.-
<b>BAR</b> <i>Ume, shiso</i>	8.-	<b>THON GRAS</b> <i>Caviar</i>	16.-
<b>SAINT-JACQUES</b> <i>Citron caviar, sel au citron</i>	8.-	<b>LANGOUSTINE</b> <i>Caviar, huile de sésame</i>	20.-
<b>HAMACHI</b> <i>Daikon épice, oignons fins</i>	9.-	<b>BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS</b> <i>Yuzu chili, ciboulette</i>	20.-
<b>IKURA</b> <i>Style gunkan</i>	10.-	<b>CAVIAR</b> <i>Style gunkan</i>	35.-

## MAKI 8 PIÈCES

<b>FROMAGE DE CHÈVRE</b> <i>Roquette, cajou, sauce miel moutarde</i>	20.-	<b>SAUMON FLAMBÉ &amp; TARTARE</b> <i>Asperges vertes, sauce wafuu épicée</i>	28.-
<b>THON GRAS ÉPICÉ</b> <i>Flocons de tempura, spicy mayo</i>	24.-	<b>AUBERGINE FUMÉE &amp; ANGUILE GRILLÉE</b> <i>Avocat, sauce dashi mayo</i>	32.-
<b>CREVETTE PANÉE</b> <i>Avocat, sésame, sauce terimayo</i>	26.-	<b>ARC-EN-CIEL</b> <i>Crabe mayo, avocat, tobiko, poissons du jour</i>	36.-

## TEMAKI 1 PIÈCE

<b>SAUMON</b> <i>Citron, gingembre</i>	10.-	<b>THON GRAS</b> <i>Spicy mayo, riz soufflé</i>	15.-
<b>CRABE MAYO</b> <i>Avocat, tobiko</i>	13.-	<b>BOEUF WAGYU A5 JAPONAIS</b> <i>Yuzu chili</i>	30.-

*Prix en CHF - TVA (7.7%) comprise. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.*

*Origine des poissons : Cabillaud NORVEGE / Saumon ECOSSE / Bar ESPAGNE /*

*Thon Océan ATLANTIQUE (ESPAGNE) / Sériole DANEMARK / Anguille CHINE*

*Origine des viandes : Bœuf JAPON / Volaille SUISSE*