

Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Origine des poissons : Black Cod NORVÈGE / Saumon ÉCOSSE /
Bar ESPAGNE / Thon ESPAGNE ou VIETNAM / Sériole DANEMARK
/ Anguille CHINE / Perches SUISSE

Origine des viandes : Bœuf SUISSE / Volaille FRANCE / Porc SUISSE
Wagyu JAPON



Bienvenue au GAKU au Lion d'Or !

Un restaurant japonais contemporain dans lequel vous
pourrez vous attabler avec vos amis pour déguster des sushis
et des sashimis tout en buvant différents sakés ou cocktails.

Ici, nous faisons place belle à la découverte.

La philosophie du restaurant est de profiter, de se délecter
de tous les plats qui vous font plaisir et surtout de les partager
avec l'ensemble des convives.

Amusez vous bien !

MENUS GAKU

MENU DÉCOUVERTE	130.-
Edamame Sashimi Gyozas champignon Sélection de 4 nigiris et 1 Uramaki hors caviar et wagyu Soupe Miso Dessert au choix.	
MENU OMAKASE “お任せ”	190.-
Laissez-vous guider par la sélection du Chef composée de mets froids et chauds. Menu servi pour toute la table.	
MENU WAGYU	350.-
Menu d'exception autour du bœuf wagyu japonais Edamame Gyozas 4 Nigiris 2 Temakis Gyuniku udon Wagyu 80 gr Dessert au choix	

LE FROID

TARTARES ET SASHIMIS

SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS 24.- Ikura, tobiko, sauce yuzu chili	TARTARE DE SAUMON 32.- Avocat, ikura, sauce wafuu
SASHIMI DE HAMACHI 30.- Sauce ponzu	TARTARE DE THON ROUGE 38.- Avocat, caviar, sauce soja truffée
SASHIMI DE THON ROUGE 34.- Caviar, sauce ponzu	TARTARE DE BOEUF SUISSE 34.- Sauce sésame
GRAVLAX DE BOEUF SUISSE 28.- Wasabi crémeux, soja cristal	TARTARE DE HAMACHI 34.- Sauce ponzu

SALADES

SALADE D'ALGUES ET CONCOMBRES MARINÉES 12.- Vinaigrette Yuzu Ponzu
SALADE DE MESCLUN ET SAUMON CUIT 28.- Sauce soja au sésame
SALADE DE MESCLUN, HOMARD ET CRABE DES NEIGES 58.- Sauce soja truffée

YAKI ONIGIRIS

YAKI BOEUF SUISSE 9.-
YAKI THON ROUGE 9.-
YAKI HAMACHI 9.-
YAKI SAUMON ÉCOSSAIS 9.-

Nos yaki onigiri sont servis par 2 et parfumés au sudashi.

NOS SUSHIS

NIGIRIS 1 PIÈCE

SAUMON ÉCOSSAIS 8.- Teri-mayo, sésame	SAUMON GRAS ABURI (flambé) 9.- Teri-mayo, oignons frits
BAR 8.- Ume, shiso	THON ROUGE 12.- Yuzu chili
SAINT-JACQUES 8.- Citron caviar, sel au citron	THON GRAS 16.- Caviar
HAMACHI 9.- Daïkon épicé, oignons fins	LANGOUSTINE 20.- Caviar, huile de sésame
IKURA 10.- Style gunkan	BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS 20.- Yuzu chili, ciboulette
ANGUILLE GRILLÉE 9.- Sauce unagi	CAVIAR 35.- Style gunkan
PERCHE DU LAC LÉMAN 11.- Sauce tartare	

MAKIS 8 PIÈCES

FROMAGE DE CHÈVRE 20.- Roquette, cajou, sauce miel moutarde	SAUMON FLAMBÉ ET TARTARE 28.- Asperge verte, sauce wafuu épicée
THON GRAS ÉPICÉ 24.- Flocons de tempura, spicy mayo	AUBERGINE FUMÉE ET ANGUILE GRILLÉE 32.- Avocat, sauce dashi mayo
CREVETTE PANNÉE 26.- Avocat, sésame, sauce terimayo	ARC-EN-CIEL 36.- Crabe mayo, avocat, tobiko, saumon, thon rouge, sériole

TEMAKIS 1 PIÈCE

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

LE CHAUD

VÉGÉTARIEN

AUBERGINE MISO 25.- Sauce yuzu miso
GYOZAS CHAMPIGNON 24.- Sauce soja au sésame
SHABU SHABU 32.- Légumes, udon, coriandre

LES FRITURES

TEMPURA CREVETTES 26.- Sauce ebimayo et curry Madras
TEMPURA PERCHES 34.- Sauce tartare
POULET KARAAGE 27.- Spicy mayo
KATSU CURRY de Jussy 42.-

LES POISSONS

BLACK COD 56.- Crémeux de miso jaune
TATAKI DE SAUMON 32.- Teriyaki, gingembre, coriandre

SPÉCIALITÉS WAGYU

LE WAGYU 80g 99.-
L'ENTRECÔTE 250g 280.-
GYUNIKU UDON 72.- Wagyu et légumes en bouillon
GYOZAS WAGYU FOIE GRAS (2 pièces) 24.- Sauce soja au sésame

ACCOMPAGNEMENTS

EDAMAME 6.-	RIZ SAUTÉ VÉGÉTARIEN 9.- Yakimeshi
SOUPE MISO 8.-	UDON CUITS AU BOUILLON 9.-
RIZ BLANC JAPONAIS 6.-	