

Prix en CHF- TVA (8.1%) comprise.

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

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

Origines des viandes : Volaille FRANCE / Wagyu JAPON



Bar Japonais
by Lion d'Or

MENUS GAKU

MENU DÉCOUVERTE Edamame Sashimi Gyozas champignon Sélection de 4 nigiris et 1 Uramaki hors caviar et wagyu Soupe Miso Dessert au choix.	130.-
MENU OMAKASE “お任せ” Laissez-vous guider par la sélection du Chef composée de mets froids et chauds. Menu servi pour toute la table.	170.-
MENU WAGYU Menu d'exception autour du bœuf wagyu japonais Edamame 2 Gyozas 2 Nigiris 2 Temakis 1 Uramaki Wagyu 80 gr Dessert au choix	290.-

LE FROID

TARTARES ET SASHIMIS

SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS Ikura, tobiko, sauce yuzu chili	24.-	TARTARE DE SAUMON Avocat, ikura, sauce wafuu	32.-
SASHIMI DE HAMACHI Tobiko, sauce yuzu chili	30.-	TARTARE DE THON ROUGE Avocat, caviar, sauce soja truffée	38.-
SASHIMI DE THON ROUGE Caviar, sauce ponzu	34.-	TARTARE DE HAMACHI Avocat, caviar, Sauce soja truffée	34.-

SALADES

SALADE D'ALGUES ET CONCOMBRES MARINÉES Vinaigrette Yuzu Ponzu	12.-
HIYASHI CHŪKA Nouilles soba froides, légumes marinés, sauce goma au sésame	24.-
SALADE DE MESCLUN, HOMARD ET CRABE DES NEIGES Sauce soja truffée	58.-

YAKI ONIGIRIS

RIZ CROUSTILLANT SERVI PAR 2 PIÈCES AVEC LE TARTARE DE VOTRE CHOIX.	
YAKI THON ROUGE	9.-
YAKI HAMACHI	9.-
YAKI SAUMON ÉCOSSAIS	9.-



NOS SUSHIS

NIGIRIS 1 PIÈCE

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

MAKIS 8 PIÈCES

FROMAGE DE CHÈVRE Roquette, cajou, sauce miel moutarde	20.-	SAUMON FLAMBÉ ET TARTARE Asperge verte, sauce wafuu	28.-
THON GRAS ÉPICÉ Flocons de tempura, spicy mayo	24.-	AUBERGINE FUMÉE ET ANGUILE GRILLÉE Avocat, sauce dashi mayo, sauce unagi	32.-
CREVETTE PANÉE Avocat, sésame, sauce terimayo, sauce unagi	26.-	ARC-EN-CIEL Crabe mayo, avocat, tobiko, saumon, thon rouge, sériole, sauce unagi	36.-
		WAGYU Avocat, roquette, ail noir, oignons frits, sauce unagi	50.-

TEMAKIS 1 PIÈCE

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

LE CHAUD

VÉGÉTARIEN

AUBERGINE MISO Sauce yuzu miso	25.-
GYOZAS CHAMPIGNON Sauce soja au sésame	24.-
TEMPURA LÉGUMES Sauce teriyaki	22.-

LES FRITURES

TEMPURA CREVETTES Sauce ebimayo et curry Madras	26.-
POULET KARAAGE Spicy mayo	27.-

LES POISSONS

BLACK COD Sauce yuzu miso	56.-
TATAKI DE SAUMON Sauce teriyaki, gingembre, coriandre	32.-

SPÉCIALITÉS WAGYU

LE WAGYU 80g	99.-
L'ENTRECÔTE 250g	280.-
GYOZAS WAGYU FOIE GRAS (2 pièces) Sauce soja au sésame	24.-

ACCOMPAGNEMENTS

EDAMAME Salés ou épicés	6.-	RIZ SAUTÉ VÉGÉTARIEN Sauce soja au sésame, carottes, ail, oignons, gingembre	9.-
SOUPE MISO	8.-	NOUILLES UDON Sésame, coriandre	9.-
RIZ BLANC JAPONAIS	6.-		