

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

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

## LE FROID

### TARTARES ET SASHIMIS

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

### SALADES

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

### YAKI ONIGIRIS

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

## NOS SUSHIS

### NIGIRIS 1 PIÈCE

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

### MAKIS 8 PIÈCES

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

### TEMAKIS 1 PIÈCE

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

## LE CHAUD

### VÉGÉTARIEN

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

### LES FRITURES

<b>TEMPURA CREVETTES</b>	26.-
Sauce ebimayo et curry Madras	
<b>POULET KARAAGE</b>	27.-
Spicy mayo	

### LES POISSONS

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

## SPÉCIALITÉS WAGYU

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

### ACCOMPAGNEMENTS

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