



PLATS FROIDS

| | |
|--|------|
| SALADE DE MESCLUN & SAUMON MI CUIT <i>Sauce soja au sésame</i> | 28.- |
| SALADE DE MESCLUN, HOMARD & CRABE DES NEIGES <i>Sauce soja truffée</i> | 56.- |
| SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS <i>Ikura, tobiko, sauce yuzu chili</i> | 24.- |
| SASHIMI DE HAMACHI <i>Sauce negi shio</i> | 30.- |

| | |
|---|------|
| SASHIMI DE THON ROUGE <i>Caviar, sauce ponzu</i> | 34.- |
| TARTARE DE SAUMON <i>Avocat, ikura, sauce wafuu</i> | 32.- |
| TARTARE DE THON ROUGE <i>Avocat, caviar, sauce soja truffée</i> | 38.- |

PLATS CHAUDS

| | |
|--|------|
| FLAN D'ŒUF SALÉ CHAWANMUSHI <i>Sauce truffée au homard</i> | 25.- |
| BEIGNETS DE TOFU <i>Agedashi</i> | 20.- |
| POULET FRIT À LA JAPONAISE <i>Karaage</i> | 27.- |
| TEMPURA DE CREVETTE À LA MAYONNAISE <i>Ebi mayo</i> | 24.- |
| GYOZA FRITS AU POULET <i>Sauce soja</i> | 24.- |

| | |
|---|-------|
| AUBERGINE À LA SAUCE MISO <i>Dengaku</i> | 25.- |
| BLACK COD GRILLÉ <i>Parfumé à la lie de saké</i> | 52.- |
| DAURADE ROYALE GRILLÉE <i>Sauce teriyaki ponzu</i> | 45.- |
| FILET DE BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS (80g) <i>Teriyaki, ponzu, yuzu chili & wasabi</i> | 100.- |

ACCOMPAGNEMENTS

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

MENU GAKU 130.-

EDAMAME



| |
|---|
| SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS <i>Ikura, tobiko, sauce yuzu chili</i> |
| <i>ou</i> |
| SASHIMI DE HAMACHI <i>Sauce negi shio</i> |
| <i>ou</i> |
| SASHIMI DE THON ROUGE <i>Sauce ponzu</i> |



BEIGNET DE TOFU *Agedashi*

| |
|---|
| <i>ou</i> |
| POULET FRIT À LA JAPONAISE <i>Karaage</i> |

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 *(supplément 30.-)*

Teriyaki, ponzu, yuzu-chili & wasabi

Les plats sont servis avec une soupe miso

et un riz blanc japonais



DESSERT DU JOUR

NIGIRI 1 PIÈCE

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

MAKI 8 PIÈCES

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

TEMAKI 1 PIÈCE

| | | | |
|--|------|---|------|
| SAUMON <i>Citron, gingembre</i> | 10.- | THON GRAS <i>Spicy mayo, riz soufflé</i> | 15.- |
| CRABE MAYO <i>Avocat, tobiko</i> | 13.- | BOEUF WAGYU A5 JAPONAIS <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 ESPAGNE / Sériole DANEMARK / Anguille CHINE

Origine des viandes : Bœuf JAPON / Volaille SUISSE