



PLATS FROIDS

SALADE DE MESCLUN & SAUMON MI CUIT
Sauce soja au sésame 28.-

SALADE DE MESCLUN, HOMARD & CRABE DES NEIGES
Sauce soja truffée 56.-

SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS
Ikura, tobiko, sauce yuzu chili 24.-

SASHIMI DE HAMACHI
Sauce negi shio 30.-

SASHIMI DE THON ROUGE
Caviar, sauce ponzu 34.-

TARTARE DE SAUMON
Avocat, ikura, sauce wafuu 32.-

TARTARE DE THON ROUGE
Avocat, caviar, sauce soja truffée 38.-

PLATS CHAUDS

FLAN D'ŒUF SALÉ CHAWANMUSHI
Sauce truffée au homard 25.-

BEIGNETS DE TOFU
Agedashi 20.-

POULET FRIT À LA JAPONAISE
Karaage 27.-

TEMPURA DE CREVETTE À LA MAYONNAISE
Ebi mayo 24.-

GYOZA FRITS AU POULET
Sauce soja 24.-

AUBERGINE À LA SAUCE MISO
Dengaku 25.-

BLACK COD GRILLÉ
Parfumé à la lie de saké 52.-

DAURADE ROYALE GRILLÉE
Sauce teriyaki ponzu 45.-

FILET DE BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS (80g)
Teriyaki, ponzu, yuzu chili & wasabi 100.-

ACCOMPAGNEMENTS

EDAMAME
Spicy (supplément 1.-) 9.-

SOUPE MISO 9.-

RIZ BLANC JAPONAIS 9.-

RIZ SAUTÉ VÉGÉTARIEN
Yakimeshi 12.-

SALADE D'ALGUES ET CONCOMBRES
En vinaigrette 12.-

SOUPE CLAIRE DE POISSON
Osuimono 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 (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
Teri mayo, sésame 8.-

BAR
Ume, shiso 8.-

SAINT-JACQUES
Citron caviar, sel au citron 8.-

HAMACHI
Daïkon épicié, oignons fins 9.-

IKURA
Style gunkan 10.-

ANGUILLE GRILLÉE
Sauce unagi 9.-

SAUMON GRAS ABURI (flambé)
Teri mayo, oignons frits 9.-

THON ROUGE
Yuzu chili 12.-

THON GRAS
Caviar 16.-

LANGOUSTINE
Caviar, huile de sésame 20.-

BŒUF WAGYU A5 JAPONAIS
Yuzu chili, ciboulette 20.-

CAVIAR
Style gunkan 35.-

MAKI 8 PIÈCES

FROMAGE DE CHÈVRE
Roquette, cajou, sauce miel moutarde 20.-

THON GRAS ÉPICÉ
Flocons de tempura, spicy mayo 24.-

CREVETTE PANÉE
Avocat, sésame, sauce terimayo 26.-

SAUMON FLAMBÉ & TARTARE
Asperges vertes, sauce wafuu épiciée 28.-

AUBERGINE FUMÉE & ANGUILE GRILLÉE
Avocat, sauce dashi mayo 32.-

ARC-EN-CIEL
Crabe mayo, avocat, tobiko, poissons du jour 36.-

TEMAKI 1 PIÈCE

SAUMON
Citron, gingembre 10.-

CRABE MAYO
Avocat, tobiko 13.-

THON GRAS
Spicy mayo, riz soufflé 15.-

BOEUF WAGYU A5 JAPONAIS
Yuzu-chili 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