

MENUS GAKU

MENU DÉCOUVERTE Edamame Sashimi Tempura crevettes 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 Nigiris 2 Temakis 1 Uramaki Wagyu 80 gr Dessert au choix	260.-

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.- Tobiko, sauce yuzu chili	TARTARE DE THON ROUGE 38.- Avocat, caviar, sauce soja truffée
SASHIMI DE THON ROUGE 34.- Caviar, sauce ponzu	TARTARE DE HAMACHI 34.- Avocat, caviar, sauce soja truffée

SALADES

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

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 8.- Teri-mayo, sésame	SAUMON GRAS ABURI <i>flambé</i> 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, yuzu chili	LANGOUSTINE 20.- Caviar, huile de sésame
IKURA 10.- Style gunkan	BŒUF WAGYU A4 JAPONAIS 20.- Yuzu chili, ciboulette
ANGUILLE GRILLÉE 9.- Sauce unagi	CAVIAR 35.- Style gunkan

MAKIS 8 PIÈCES

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

TEMAKIS 1 PIÈCE

SAUMON 10.- Gingembre	THON GRAS 15.- Spicy mayo, riz soufflé
CRABE MAYO 13.- Avocat, tobiko	BOEUF WAGYU A4 JAPONAIS 30.- Yuzu-chili

LE CHAUD

BLACK COD 56.- Sauce yuzu miso	TEMPURA CREVETTES 26.- Sauce ebimayo
WAGYU A4 JAPONAIS 80g 99.-	POULET KARAAGE 27.- Spicy mayo
WAGYU A4 JAPONAIS 250g 280.-	AUBERGINE MISO 25.- Sauce yuzu miso

ACCOMPAGNEMENTS

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

DESSERTS

MOCHIS GLACÉS 12.- 3 pièces au choix parmi: Vanille, chocolat, mangue, yuzu, coco, matcha
MOELLEUX AU CHOCOLAT 14.- Glace vanille 9 minutes de cuisson
BABA AU YUZU SAKE 16.-
BRIOCHE PERDUE 14.- Glace vanille, coulis caramel

Prix en CHF - TVA (8.1%) inclus.
En cas d'allergie, merci de le faire savoir à nos équipes.

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

Origine des viandes : Poulet SUISSE / Wagyu JAPON