

# MENUS GAKU

<b>MENU DÉCOUVERTE</b> Edamame   Sashimi   Tempura crevettes   Sélection de 4 nigiris et 1 Uramaki hors caviar et wagyu   Soupe Miso   Dessert au choix.	130.-
<b>MENU OMAKASE “お任せ”</b> Laissez-vous guider par la sélection du Chef composée de mets froids et chauds. Menu servi pour toute la table.	170.-
<b>MENU WAGYU</b> 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

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

### SALADES

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

### 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> Teri-mayo, sésame	8.-	<b>SAUMON GRAS ABURI <i>flambé</i></b> Teri-mayo, oignons frits	9.-
<b>BAR</b> Ume, shiso	8.-	<b>THON ROUGE</b> Yuzu chili	12.-
<b>SAINT-JACQUES</b> Citron caviar, sel au citron	8.-	<b>THON GRAS</b> Caviar	16.-
<b>HAMACHI</b> Daïkon épicé, yuzu chili	9.-	<b>LANGOUSTINE</b> Caviar, huile de sésame	20.-
<b>IKURA</b> Style gunkan	10.-	<b>BŒUF WAGYU A4 JAPONAIS</b> Yuzu chili, ciboulette	20.-
<b>ANGUILLE GRILLÉE</b> Sauce unagi	9.-	<b>CAVIAR</b> Style gunkan	35.-

### MAKIS 8 PIÈCES

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

### TEMAKIS 1 PIÈCE

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

## LE CHAUD

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

### ACCOMPAGNEMENTS

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

### DESSERTS

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

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