

CRUDO

MAGURO CEVICHE

Ceviche de thon rouge - sésame 32
Red tuna ceviche - sesame

TAI CEVICHE

Ceviche de daurade - truffe noire, sauce soja, citron vert 33
Seabream ceviche - truffle, soy, lime

SHAKE CEVICHE

Ceviche de saumon - fruit de la passion, coriandre 25
Salmon ceviche - passion fruit, coriander

HAMACHI CARPACCIO

Carpaccio de sériole - ail noir, yuzu, jalapeño 30
Yellowtail - black garlic, yuzu, jalapeño

NIKKEI SHAKE

Tataki de saumon - miso à la moutarde japonaise 26
Salmon tataki - Japanese mustard miso

GAMBA ROJA

Gambero rosso - avocat, caviar 45
Gambero rosso - avocado, caviar

BABY HORENSHO ^v

Salade de pousses d'épinard - huile de truffe, parmesan, miso 25
Baby spinach - truffle oil, parmesan, miso
+ thon ou homard 38
+ yellowfin tuna or lobster

GYU TATAKI

Tataki de bœuf - sauce ponzu, momiji oroshi, 38
radis daikon, piment
Beef tataki - ponzu sauce, momiji oroshi, daikon radish, chili

LARB KAI

Salade de poulet thaïlandaise épicée - citronnelle, 32
feuilles de kéfir, menthe
Spicy Thai chicken salad - lemongrass, kaffir leaves, mint

KAPPA WAKAME ^{VG}

Salade d'algues - sésame, concombre 16
Seaweed salad - sesame, cucumber

VEGAN CEVICHE ^{VG}

Ceviche végétarien - shimeji, shitaké, avocat, oignon rouge, 23
radis, carotte
Vegan ceviche - Shimeji, shiitake, avocado, red onion, radish, carrot



Nous reversons CHF 2 à la Genolier Foundation

V végétarien
vegetarian

VG végan
vegan

Toutes nos viandes sont d'origine suisse. Nous vous invitons
à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Prix nets en Francs Suisses, taxes et service compris
All our meats are from Switzerland. Please inform us of any food allergies.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

CALIENTE

GYOZA VG

Ravioli de légumes grillés 26
Grilled vegan gyoza

NASU AGEBITASHI VG

Aubergines marinées - sauce soja sucrée 23
Marinated eggplant - sweet soy sauce

CRISPY SHAKE

Tartare de saumon crémeux et épicé - tobiko, sésame, 27
jalapeño, riz frit croustillant
Creamy spicy salmon tartar - tobiko, sesame, jalapeño, fried rice

CRISPY MAGURO

Tartare de thon crémeux et épicé - sésame, jalapeño, 27
cébette, riz frit croustillant
Creamy spicy tuna tartar - sesame, jalapeño, spring onion, fried rice

ROCK SHRIMP TEMPURA

Crevettes en tempura japonaise - mayonnaise épicée 35
Japanese shrimp tempura - spicy mayonnaise



GINDARA

Black cod - mariné au miso 44
Black cod - marinated in miso

SHAKE

Saumon grillé - préalablement mariné au saké 49
Grilled salmon - previously marinated in saké

TORI TERIYAKI

Poulet grillé - sauce teriyaki, graines de sésame 41
Grilled chicken - teriyaki sauce, sesame

PICANTE DE VEIRAS

Scallops - aubergine, edamame, sauce dashi 46
Scallops - aubergine, edamame, dashi sauce

GYUNIKU STEAK

Entrecôte de bœuf - sauce Gyuniku 49
Beef entrecôte - Gyuniku sauce

YAKIMESHI

Riz sauté - crevettes, œuf, coriandre, citron vert 28
Fried rice - prawns, egg, coriander, lime

YAKISOBA V

Nouilles sautées - carotte, oignon, pousses de soja 25
Stir-fried noodles - carrot, onion, soybean sprouts

DULZOR

OCHA

Crème de thé Balinese – compotée d'agrumes – sorbet citron vert 16
Balinese tea cream – citrus compote – lime sorbet

SHOKORA

Brownie chocolat/piment – Crème pécan – glace tonka 18
Chocolate chili brownie – pecan nut crème – tonka ice-cream

CARPACCIO VG

Carpaccio d'ananas - grenade, menthe, sorbet citron vert 16
Pineapple carpaccio - pomegranate, mint, lime sorbet

MOCHI

Sélection de mochi glacés (4 pièces) - fraise, 16
cerise-sakura, vanille, mangue
Iced-mochi selection (4 pieces) - strawberry,
cherry-sakura, vanilla, mango