



Accompagnements



Tsukune 11,00
5 pces
Boulettes de poulet grillées
en sauce



Riz 5,00



Gyoza 13,00
5 pces
Ravioles japonais
faits maison.
Poulet ou
végétarien



Takoyaki 12,00
6 pces
Boulettes de pâte farcies.
Poulpe, crevette ou fromage



Chashu-don 10,50
Bol de riz avec rôti de porc,
nori, huile de sésame noir,
mayonnaise japonaise et
poireaux



Edamame 5,00
Haricots de soja

Plats

1. Choix du ramen



Classique 24,50
Soupe de nouilles garnie d'une
tranche de rôti de porc, d'un demi
oeuf dur mariné, d'une feuille de
nori, de poireaux et de haricots
mungo



Yukiguni 29,50
Soupe de nouilles garnie de trois
tranches de rôti de porc, d'un
oeuf dur mariné, de deux feuilles
de nori, de poireaux et de
haricots mungo ainsi que de 3
huiles: épicée, sésame noir et ail



Végétarien 24,50
Soupe de nouilles garnie de
maïs, d'un demi oeuf dur
nature, d'une feuille de nori, de
poireaux et de haricots mungo

2. Choix du goût



Shoyu
Sauce soja au goût
subtil



Miso
Pâte de soja au goût
intense



Ebi
Pâte de soja avec de
l'huile de crevette



Yuzu +3,50
Sauce soja avec des
zestes de yuzu

3. Choix du bouillon



Normal
Bouillon léger à base de
poulet et porc



Tonkotsu +3,00
Bouillon pur porc au
goût riche et puissant



Végétarien
Bouillon à base d'algue kombu, de
champignon shiitake et d'huile à l'ail

4. Suppléments (optionnel)

1 huile 2,00
2 huiles 3,00
3 huiles 4,00
4 huiles 5,00

Akamayu Huile épicée
Kuromayu Huile de sésame noir
Kaoriyu Huile à l'ail
Ebi Abura Huile de crevette

Chashu 5,00
4x rôti de porc

Shoga 3,00
Gingembre frais

Tamokoshi 2,00
Maïs

Kaedama 5,00
Nouilles

Tamago 2,00
Oeuf entier mariné

Negi 1,50
Poireaux

Ebi 3,00
Crevettes hachées

Nori 1,00
2x Feuille d'algue

Moyashi 1,50
Haricots Mungo

Tamago nature 1,50
Oeuf entier non mariné

La liste des allergènes est disponible au bar

Desserts



Daifuku 5,00 | pce

Boule de pâte de riz farcie
aux haricots rouges sucrés



5,00 | pce

Dorayaki

Gâteau fourré aux haricots
rouges sucrés



Mochi glacés

5,00 | pce

Glace enrobée d'une fine
pâte de riz



Parfums:

meringue, mangue, framboise, matcha,
sésame noir ou caramel

Boissons

BOISSONS SANS ALCOOL

* Coca cola (33cl).....	4,20
Coca zero (33cl).....	4,20
Evian (50cl).....	5,00
San Pellegrino (50cl).....	5,00
Thé froid citron (33cl).....	4,20
Limonade (33cl).....	4,20
Thé vert froid non sucré (50cl).....	6,00
* Hojicha froid fait maison (25cl).....	3,00
Yuzunade maison (25cl).....	5,50

* Sirop (25 cl)..... 2,00

Violette, yuzu, framboise, menthe,
pamplemousse, pêche blanche, passion,
cassis, myrtille, orange sanguine

JUS DE FRUITS SUISSE (25CL)

Pommes.....	5,50
Pommes-poires.....	5,50
Poires-coings.....	5,50

BOISSONS CHAUDES

Café ou expresso.....	3,80
Yuzu chaud.....	5,50
Thé japonais.....	4,50



BIÈRES JAPONAISES

Kirin pression (25cl).....	5,00
Kirin pression (50cl).....	9,00
Coedo Shiro blanche (33cl).....	8,00
Coedo Beniaka ambrée (33cl).....	8,00
Coedo Kyara IPL (33cl).....	8,00
Coedo Shikkoku noire (33cl).....	8,00

Kirin sans alcool (33cl)..... 5,00

VINS (10CL)

Rouge.....	5,50
Blanc.....	5,50

ALCOOLS JAPONAIS

Nihonshu - saké froid Takashimizu (12cl).....	8,00
Yuzu umeshu - vin de prune au yuzu (10cl).....	12,00

Sencha : Thé vert
Hojicha : Thé brun léger
Genmaicha : Thé vert avec riz grillé
Hoji-Genmaicha : Thé brun avec riz grillé

* Boissons à prix modéré

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse