

Accompagnements



Tsukune

Boulettes de poulet grillées en sauce

11,00
5 pces



Riz

5,00



Gyoza 13,00
5 pces

Raviolis japonais faits maison.
Poulet ou légumes



Takoyaki

Boulettes de pâte farcies.
Poulpe ou St-Jacques
* 15-20 min de préparation

12,00
6 pces



Chashu-don

Bol de riz avec rôti de porc,
nori, huile de sésame noir,
mayonnaise japonaise et
poireaux

10,50



Edamame

Haricots de soja

5,00

Plats

1. Choix du ramen



24,50

Classique

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



29,50

Yukiguni

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



24,50

Végétarien

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



Sansho

Huile au poivre
sansho vert



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

Akamayu Huile épicée
Kurumayu Huile de sésame noir
Kaoriyu Huile à l'ail

Chashu 5,00
4x rôti de porc

Shoga 3,00
Gingembre frais

Tomorokoshi 2,00
Maïs

Kaedama 5,00
Nouilles

Tamago 2,00
Oeuf entier mariné

Negi 1,50
Poireaux

Moyashi 1,50
Haricots Mungo

Nori 1,00
2x Feuille d'algue

Tamago nature 1,50
Oeuf entier non mariné

Tofu frit 1,50

Desserts



Daifuku 5,00 | pce

Boule de pâte de riz farcie
aux haricots rouges sucrés



Dorayaki

5,00 | pce

Gâteau fourré aux haricots
rouges sucrés

Chiffon cake 7,00

Chiffon cake accompagné de
crème chantilly le tout fait maison

Selon disponibilité, le parfum peut
varier selon les choix du chef

Mochi glacés

Glace enrobée d'une fine
pâte de riz 5,00 | pce



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

Boissons

BOISSONS SANS ALCOOL

* Coca cola / Zero (33cl).....	4,20
Eau minérale plate/gazeuse (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

NOS THÉS JAPONAIS.....4,50

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

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

Ajoutez un petit kick à votre bière pression
en y ajoutant du jus de yuzu.....(+1,00)

VINS (10CL)

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

ALCOOLS JAPONAIS

Nihonshu - saké froid Takashimizu (12cl).....	8,00
Mio - saké pétillant en bouteille (30cl).....	15,00
Yuzu umeshu - vin de prune au yuzu (10cl).....	12,00



BOISSONS CHAUDES

Café ou expresso.....	3,80
Yuzu chaud.....	5,50

* Boissons à prix modéré

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse