

## SUSHIS

---

<b>NIGIRI PLATE</b>	6 pces	<b>NIGIRI PLATE</b>
Thon rouge, thon gras, saumon, bar sériole, crevette douce	35.-	<i>Red tuna, fatty tuna, salmon, seabass, yellowtail, amaebi</i>
<b>CALIFORNIA URAMAKI</b>	8 pces	<b>CALIFORNIA URAMAKI</b>
Saumon et avocat, sésame blanc	25.-	<i>Salmon and avocado, white sesame</i>
<b>DYNAMITE URAMAKI</b>	8 pces	<b>DYNAMITE URAMAKI</b>
Crevettes tempura et avocat, sésame blanc, sauce épicée	28.-	<i>Prawns tempura and avocado, white sesame, spicy sauce</i>
<b>NORDIC URAMAKI</b>	8 pces	<b>NORDIC URAMAKI</b>
Crabe et avocat, ciboulette, concombre	28.-	<i>Crab and avocado, chives, cucumber</i>
<b>MAKI VEGGIE PLATE</b>	16 pces	<b>VEGETARIAN MAKI PLATE</b>
Avocat et concombre	28.-	<i>Avocat et concombre</i>
<b>MAKI PLATE</b>	16 pces	<b>MAKI PLATE</b>
Maki saumon, Maki thon rouge	42.-	<i>Salmon maki, red tuna maki</i>
<b>KYOTO PLATE</b>	10 pces	<b>KYOTO PLATE</b>
4 sashimi saumon, 4 sashimi thon rouge Temaki crabe et avocat Temaki spicy saumon et avocat	70.-	<i>4 Salmon sashimi, 4 red tuna sashimi Crab and avocado temaki Spicy salmon and avocado temaki</i>
<b>SASHIMI PLATE</b>	12 pces	<b>SASHIMI PLATE</b>
Thon rouge, thon gras, saumon, bar sériole, crevettes douce	72.-	<i>Red tuna, fatty tuna, salmon, seabass, yellowtail, amaebi</i>
<b>MASA PLATE</b>	20 pces	<b>MASA PLATE</b>
Nigiri thon, nigiri saumon, nigiri sériole nigiri bar, Uramaki Dynamite et California	78.-	<i>Tuna nigiri, Salmon nigiri, yellowtail nigiri, seabass nigiri, Dynamite et California</i>
<b>TAMANG PLATE</b>	46 pces	<b>TAMANG PLATE</b>
2 Nigiri saumon, 2 nigiri thon, 2 sashimi thon gras, 2 sashimi sériole, maki veggie, Uramaki Dynamite, California et Nordic	150.-	<i>2 Salmon nigiri, 2 tuna nigiri, 2 fatty tuna sashimi, 2 yellowtail sashimi, veggie maki, Uramaki Dynamite, California, Nordic</i>

## C R U · R A W

Ceviche de daurade – truffe noire, soja, citron vert	28.-	<i>Seabream ceviche – black truffle, soy, lime</i>
Tataki de thon rouge – yuzu kosho	30.-	<i>Tuna tataki – yuzu kosho</i>
Ceviche de saumon – pickles d'oignon	26.-	<i>Salmon ceviche – onion pickles</i>
Carpaccio de sériole – ail noir, yuzu	28.-	<i>Yellowtail carpaccio – black garlic, yuzu</i>
Ceviche de crevettes bleues – ponzu, coriandre	26.-	<i>Swiss shrimps ceviche – ponzu, coriander</i>
Riz croustillant tartare de saumon crémeux, tobiko, jalapeño	28.- 4 pces	<i>Creamy spicy salmon tartar, crispy rice – tobiko, jalapeño</i>
Riz croustillant tartare de thon crémeux, cébette, jalapeño	28.- 4 pces	<i>Creamy tuna tartar – spring onion, jalapeño</i>
Tartare de bœuf – toast ail persil	28 / 48.-	<i>Beef tartar, garlic and parsley toast</i>

## E N T R É E S · S T A R T E R S

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise, mayonnaise épicée	32.-	<i>Shrimps japanese tempura – spicy mayonnaise</i>
✓ Tempura de légumes – sauce ponzu	24.-	<i>Vegetables tempura – ✓ sauce ponzu</i>
✓ Salade de pousses d'épinard – truffe, parmesan, miso	26.-	<i>Baby spinach – ✓ truffle, parmesan, miso</i>
Chair de tourteau – citron vert, avocat	32.-	<i>Brown crab – lime, avocado</i>
Stracciatella di bufala – puntarelle, anchois	32.-	<i>Stracciatella di bufala – puntarelle, anchovies</i>
🌱 Quinoa – concombre, grenade, mangue, sauce chimichurri	24.-	<i>Quinoa – cucumber, pomegranate, 🌱 mango, chimichurri sauce</i>
🌱 Salade verte – mélange de saison, vinaigrette moutardée	18.-	<i>Green salad – seasonal mix, 🌱 mustard vinaigrette</i>
Salade César – poulet ou gambas	38.-	<i>Caesar salad – chicken or prawns</i>
Vitello tonnato, câpres frits, pomodorino	30.-	<i>Vitello tonnato, fried capers, pomodorino</i>

## PASTA E RISOTTO

---

✓ Penne all'arrabbiata – tomate, ail, piment, olives taggiasche	30.-	<i>Penne all'arrabbiata – ✓ tomato, garlic, chili, taggiasche olives</i>
Spaghetti all'astice – homard, citron	52.-	<i>Spaghetti all'astice – lobster, lemon</i>
Risotto – morilles, parmesan, jus de veau	44.-	<i>Risotto – morels, parmesan,</i>

## DE SAISON · SEASONAL

---

✓ Soupe glacée d'asperges vertes – basilic	22.-	<i>Chilled green asparagus soup – ✓ basil</i>
✓ Asperges blanches – sauce mousseline	28.-	<i>White asparagus – ✓ mousseline sauce</i>
🍄 Belle assiette de légumes et champignons – au grill	22.-	<i>Assortment of vegetables 🍄 and mushrooms – grilled</i>

## POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

---

Black cod – mariné au miso	46.-	<i>Black cod – miso marinated</i>
Sole grillée ou meunière, 600gr, servie préparée	74.-	<i>Sole – grilled or meuniere, 600gr, boneless</i>
Pavé de bar, 200gr	44.-	<i>Seabass fillet, 200gr</i>
Homard breton entier 1kg, grillé, servi décortiqué	120.-	<i>Britany lobster 1kg, grilled, served shelled</i>
Gambas géantes	68.-	<i>Jumbo prawns</i>
Bar de ligne, 1.2kg, en croûte de sel au charbon, pour 2 personnes	160.-	<i>Line-caught seabass, 1.2kg, charcoal salt-crusted, for 2 people</i>

**LES SAUCES :**  
Vierge / tartare /  
Beurre blanc ponzu /  
Vinaigrette thaï

**SAUCES :**  
Vierge / tartare /  
Beurre blanc ponzu /  
Thai vinaigrette

Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix

## V I A N D E S · M E A T S

---

<b>BŒUF – SUISSE BLACK ANGUS</b>		<b>BEEF – SWISS BLACK ANGUS</b>
Entrecôte, 300gr	52.-	<i>Rib-eye steak, 300gr</i>
Filet, 200gr	68.-	<i>Fillet, 200gr</i>
Côte de bœuf, 1kg, pour 2 personnes	160.-	<i>Prime rib, 1kg, for 2 people</i>
Le cheeseburger, 200gr – Lard fumé, cheddar suisse	42.-	<i>Cheeseburger, 200gr – Bacon, swiss cheddar</i>
<b>VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE</b>		<b>VEAL – SWISS LIMOUSINE</b>
Côte épaisse, 300gr	60.-	<i>Chop, 300gr</i>
Foie de veau, 200gr, poêle	42.-	<i>Calf's liver, 200gr, pan-fried</i>
Milanaise, 250gr	58.-	<i>Veal milanese, 250gr</i>
<b>AGNEAU – SUISSE ALPSTEIN</b>		<b>LAMB – SWISS ALPSTEIN</b>
Carré, 3 côtes	52.-	<i>Rack of lamb</i>
<b>PORC – SUISSE FERMIER</b>		<b>FARM PORC – SWISS</b>
Secreto, 200gr	58.-	<i>Secreto, 200gr</i>
<b>VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR</b>		<b>FREE-RANGE SWISS CHICKEN</b>
Coquelet grillé, servi préparé	48.-	<i>Grilled cockerel, boneless</i>
<b>LES SAUCES :</b>		<b>SAUCES :</b>
Béarnaise / Poivre vert / Barbecue / Bordelaise Chimichurri		<i>Bearnaise / Poivre vert / Bordelaise Barbecue / Chimichurri</i>

## G A R N I T U R E S · S I D E S

---

Supplémentaire	9.-	<i>Extra side</i>
✓ Brocolis – vinaigrette truffe, citron vert		<i>Brocolis – ✓ truffle and lime vinaigrette</i>
🍷 Frites paprika		<i>Paprika french fries 🍷</i>
✓ Pomme purée		<i>Mashed potatoes ✓</i>
🍷 Riz basmati		<i>Basmati rice 🍷</i>
🍷 Haricots verts vapeur		<i>Steamed green beans 🍷</i>

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.