



## WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

	1DL
<b>SPARKLING / MOUSSEUX</b>	
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
<b>WHITE WINES / VINS BLANCS</b>	
CHASSELAS	5.50
VIGNOBLE DU CRÊT, CHOULLY	
«MARENGO» IGT	6.60
ANGELO DELEA, LOSONE	
"SOL LUCET KOSHU"	8.10
KOSHU KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
«MAGALI» AOC CHARD., PINOT BL., JOHANNISBERG CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.60
<b>ROSÉ</b>	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
<b>RED WINES / VINS ROUGES</b>	
„LE SECRET“ VIN DE PAYS SUISSE BATAILLARD	5.00
DÔLE VON SALGESCH CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.20
„GIORNICO RISERVA ORO“ MERLOT DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.50

## SAKE

SHO CHIKU BAI, JUNMAI SAKE	15.0 VOL. %	10CL	9.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	12.00
KUBOTA JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	16.50
ROKKON SAPHIRE JUNMAI GINJO	16.0 VOL. %	10CL	18.00

## JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.50
ASAHI SUPER DRY	5%	7.50
SAPPORO	4.7%	7.50
„IKI YUZU“ ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU	4.5%	7.50

## JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	6.50
SEN-CHA (GREEN TEA / THÉ VERT)	6.80
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	7.50



## STARTERS / ENTRÉES

### SALADS / SALADES

SALAD BOWL	1 PERS.	9.80
BOL DE SALADE MÊLÉE DU JARDIN	2 PERS.	17.00
DRESSINGS:		
RASPBERRY VINEGAR AND HAZELNUT-OIL / VINAIGRE DE FRAMBOISES ET HUILE DE NOISETTE		
FRENCH-DRESSING		
ITALIAN-DRESSING		
JAPANESE SALAD WITH WAKAME		9.50
SALADE JAPONAISE AU WAKAME		
JAPANESE SALAD WITH YAKITORI-SKEWER		16.00
SALADE JAPONAISE AVEC BROCHETTE YAKITORI		
JAPANESE SALAD WITH WAKAME AND TUNA TATAKI AND SESAME SAUCE		19.50
SALADE JAPONAISE AU WAKAME ET TATAKI DE THON, SAUCE AU SÉSAME		

### ALLERGIES AND INGREDIENTS

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOLERANCE OR WOULD LIKE INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS OF OUR DISHES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF. WE ARE HAPPY TO HELP

### ALLERGIES

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE POUR DES INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR NOS PRODUITS ET INGRÉDIENTS.

### SOUPS / POTAGES

SOUP OF THE DAY / POTAGE DU JOUR	8.50
PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX DE VOUS CONSEILLER	
TRADITIONNAL MISO SOUP	8.50
WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES POTAGE MISO TRADITIONNEL AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES	
SPICY CURRY SOUP WITH COCONUT	9.80
POTAGE AU CURRY ET NOIX DE COCO	
SOBA-NOODLE SOUP	12.50
JAPANESE SOY BROTH WITH BUCKWHEAT NOODLES POTAGE AUX NOUILLES SOBA CONSOMMÉ JAPONAIS AUX NOUILLES DE SARRASIN	

### JAPANESE STARTER VARIATION

WAKAME-SALAD WITH SURIMI, BEEF-TATAKI,  
MISO SOUP AND YAKITORI SKEWER

### VARIATION D'ENTRÉES JAPONAIS

SALADE AU WAKAME ET SURIMI, TATAKI DE BŒUF,  
POTAGE MISO ET BROCHETTE YAKITORI

19.50



## RECOMMENDATIONS

### CHANTERELLES SOUP

CREAMY CHANTERELLES SOUP  
WITH TWO FRIED CHANTERELLES-AGNOLOTTI

POTAGE CRÈME DE CHANTERELLES  
SERVIE AVEC DEUX AGNOLOTTI FRITS FARCIS DE  
CHANTERELLES

12.50

### CHIRASHI SUSHI

CHIRASHI SUSHI IS A TYPE OF SUSHI IN WHICH THE CUT INGREDIENTS  
ARE LOOSELY Poured OVER THE RICE.

CHIRASHI SUSHI EST UN TYPE DE SUSHI DANS LEQUEL LES INGRÉDIENTS  
COUPÉS SONT SERVIS SUR LE RIZ SUSHI

STARTER / ENTRÉE 18.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 30.00

### SWISS BEEF CARPACCIO

WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN  
SALAD BOUQUET AND PICKLED PEAR WEDGES

### CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN  
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE  
PICKLES DE POIRE

STARTER / ENTRÉE 19.50

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 27.50

FRENCH FRIES AS SIDE DISH 5.00  
SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00

### TEMPURA

JUMBO SHRIMPS AND VEGETABLES  
CREVETTES GÉANTES ET LÉGUMES

STARTER / ENTRÉE (6 PCS) 19.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (10 PCS) 31.00

JUMBO SHRIMPS AND WAKAME SALAD  
CREVETTES GÉANTES ET SALADE AU WAKAME

STARTER / ENTRÉE (6 PCS) 23.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (10 PCS) 34.00



**DUET OF TUNA AND SALMON**

SALMON SASHIMI MARINATED WITH LIMES AND LEMONGRASS  
SPICY SEASONED TARTARE FROM TUNA  
SERVED WITH SOY PEARLS, EDAMAME AND GINGER BREAD CHIPS

**DUO DE THON ET DE SAUMON**

SASHIMI DE SAUMON MARINÉ AUX LIMES ET CITRONNELLE  
ET TARTARE DE THON  
PERLES DE SOJA, EDAMAME ET CHIPS DE PAIN D'ÉPICES

STARTER / ENTRÉE 21.00  
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 39.50

**CLASSICS**

TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON AND SUGAR PEAS  
LIGHT CREAM SAUCE

TAGLIATELLES, JULIENNE DE SAUMON FUMÉ ET POIS MANGE-TOUT  
SAUCE LÉGÈRE À LA CRÈME

26.00

PORK FILLET MÉDAILLONS ON DRIED MORELS-SAUCE  
NOODLES WITH HERBS AND VEGETABLE GARNISH

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC À LA SAUCE AUX MORILLES SÉCHÉES  
NOUILLES AUX FINES HERBES ET GARNITURE DE LÉGUMES

39.50

**RECOMMENDATIONS**

**UDON NOODLES**

UDON WITH SMOKED TOFU DICES  
SERVED IN SOY-BROTH WITH SHITAKE AND VEGETABLES

UDON AUX DÉS DE TOFU FUMÉ  
CONSOMMÉ AU SOJA, SHITAKÉ ET LÉGUMES

25.00

UDON WITH CHICKEN BREAST TERIYAKI  
SERVED IN SOY-BROTH WITH SHITAKE AND VEGETABLES

UDON AU TERIYAKI DE SUPRÊME DE POULARDE  
CONSOMMÉ AU SOJA, SHITAKÉ ET LÉGUMES

29.00

**SPECIAL SANDWICH**

FRIED SLICES OF KAKUNI (JAPANESE MARINATED PORK BELLY)  
SERVED WITH SALAD GARNISH

TRANCHES DE KAKUNI FRIT (POITRINE DE PORC MARINÉE JAPONAISE)  
SERVI AVEC UNE SALADE GARNIE

16.50



## DONBURI ドンブリ

THE WORD PART "DON" REFERS TO A BOWL FULL OF HOT, STEAMED RICE.  
IT IS PRECEDED BY THE INGREDIENT ADDED TO IT.

LA PARTIE « DON » FAIT RÉFÉRENCE À UN BOL DE RIZ CHAUD ET TAMISÉ.  
PRÉCÉDÉ PAR L'INGRÉDIENT QUI L'ACCOMPAGNE

<b>TOFU-DON</b> SMOKED TOFU, VEGETABLES AND SHITAKE TOFU FUME, LÉGUMES ET SHITAKE		27.50
<b>TORI-DON</b> MARINATED CHICKEN BREAST STRIPS AND SOY BEANS AIGUILLETES DE SUPRÊME DE POULET ET SOJA		30.50
<b>KAKUNI-DON</b> MARINATED PORK BELLY BRAISED IN SOY SAUCE POITRINE DE PORC BRAISÉE AVEC DE LA SAUCE SOJA		32.00
<b>GYU-DON</b> MARINATED BEEF ENTRECÔTE STRIPS AND GINGER AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES ET GINGEMBRE		40.00
<b>MAGURO-DON</b> TUNA DICES AND PONZO SAUCE DÉS DE THON ET SAUCE PONZO		38.00
<b>EBI SAKE-DON</b> JUMBO SHRIMPS AND SALMON FRIED WITH SAKE AND TAKUAN CREVETTES GÉANTES ET SAUMON RÔTIS AU SAKE ET TAKUAN		41.50

## STEAK, FISH & SALAD

GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MARINATED TOMATO SLICES  
AND MOZZARELLA-PEARLS. MEAT OR FISH OF YOUR CHOICE

GARNIES DE FEUILLES À SALADE, TRANCHES DE TOMATE MARINÉES ET PERLES DE  
MOZZARELLA. VIANDE OU POISSON SELON VOTRE CHOIX

SMOKED TOFU SLICE / TRANCHE DE TOFU FUMÉ	27.00
SALMIN SLICE / TRANCHE DE SAUMON	29.00
FRIED PERCH FILLETS / FILETS DE PERCHE FRITS	32.00
TUNA MÉDAILLON / MÉDAILLON DE THON	36.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC	29.00
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET	30.50
FRIED JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES POÊLÉES	41.00
VEAL STEAK / STEAK DE VEAU	49.50
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS	49.50
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS	56.00
«SURF AND TURF» BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES	60.00
<b>ACCOMPANIMENTS:</b> HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY	
<b>DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:</b> BEURRE CAFÉ DE PARIS, CRÈME ACIDULÉE À L'AIL ET CHUTNEY DE FRUITS	
FRENCH FRIES AS A SIDE DISH / SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES	5.00