

MENU MAKI au déjeuner for lunch 42

Soupe miso Miso soup

Assortiment de maki-sushi Maki and sushi assortment

Glace au thé vert Green tea ice cream

MENU YAKITORI au déjeuner for lunch 42

Salade d'algues Seaweed salad

Yakitori poulet-champignons Chicken and mushroom yakitori

Carpaccio d'ananas rafraîchi glace au thé vert Pineapple carpaccio refreshed with green tea ice-cream

MENU SUSHI OU SASHIMI 68

Salade de crabe et avocat Crab and avocado salad

Assortiment de sushi ou sashimi Sushi or sashimi assortment

Soupe miso Miso soup

Glace au thé vert Green tea ice cream

MENU SHABU-SHABU dès 2 personnes from 2 persons 68 / pax

*sur réservation on reservation

Salade d'algues Seaweed salad

Shabu-shabu Shabu-shabu hotpot

Fines tranches de boeuf cuites dans un bouillon Thinly sliced boiled beef

Assortiment de légumes et riz vapeur Fresh vegetables and rice

Glace au thé vert Green tea ice cream

Ramen de canard Duck ramen 29

Assiette du jour teppanyaki (uniquement au déjeuner) Teppanyaki dish of the day (only for lunch) 29

ENTREES FROIDES COLD STARTERS

Algues, crevettes et concombre vinaigre	Vinegared seaweed, shrimps & cucumber	15
Thon frais à l'igname	Fresh tunafish with igname	19
Algues vinaigrette	Vinegared seaweed	14
Oeufs de saumon et radis râpé	Salmon eggs with grated fresh radish	14
Tofu froid au gingembre	Cold tofu with ginger	14
Tartare de thon	Tunafish tartare	28

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

Yakitori de poulet	Chicken skewer	17
Yakitori de bœuf	Beef skewer	19
Tofu frit	Fried tofu	17
Croustillant de tartare de thon aux épices	Crispy rice with spicy tuna tartare	28

SALADES SALADS

Salade de saison	Seasonal salad	14
Salade d'algues	Seaweed salad	15
Salade tataki de bœuf	Beef tataki salad	19/29
Salade tataki de poissons	Fish tataki salad	22/32
Salade de poissons crus	Raw fish salad	23
Salade de crabe	Crab salad	24
Salade de tofu	Tofu salad	15

NIGIRI-SUSHI 2 pièces / 2 pieces

Thon rouge Tunafish	12,5	Oeufs Egg	9,8
Thon gras Fat tunafish	14,5	Avocat Avocado	11
Daurade Sea bream	13	Oeufs de saumon Salmon eggs	14
Loup Sea bass	13	Œufs de poisson volant Flying fish eggs	12
Seriole Yellow tail	15,5	Coquille Saint-Jacques Scallops	15
Maquereau Special mackerel	13	Calamar Squids	12,5
Saumon Salmon	12,5	Crevette Shrimps	13
Anguille Eel	15,5	Crevette crue douce Sweet shrimps	15
Tataki de bœuf Beef tataki	14	Oursin Sea urchin	Selon arrivage
Tataki thon Tuna tataki	15	Sélection de sushi Sushi selection	
Tataki saumon Salmon tataki	13	9 pièces nigiri & 3 maki	50
Saint-Jacques + œufs poisson volant Scallops & tobiko	15	6 pièces nigiri	29
Crabe Crab	13,5		

MAKI - SUSHI 6 pièces / 6 pieces

Thon rouge Tunafish	12	Tempura crevette	17
Thon gras Fat tunafish	14	Tempura of shrimps	
Saumon Salmon	12,5	Futomaki Futomaki (10 pièces/ pieces)	39
Calamar Squid	12	½ Futomaki ½ Futomaki	24
Oeufs de saumon Salmon eggs	14	California (avocat et crabe)	14
Crevette Shrimps	13	California (avocado and crab)	
Crabe Crab	13,5	California retourné California inside out	15
Concombre Cucumber	9,5	California retourné + œuf de poisson volant	18
Avocat Avocado	11,5	California inside out & tobiko	

ASSORTIMENT MAKI-SUSHI

(18 pièces/pieces)

Assortiment de thon, saumon, concombre	29	Assortiment végétarien	27
Assortment of tuna, salmon, cucumber		Vegetarian assortment	

TEMAKI-SUSHI 1 cône / 1, cone

Negitoro Fat tunafish	15	Anguille Eel	16
Negisaumon Salmon	13	California California	14, 5
Oeufs de saumon Salmon eggs	14	Avocat + saumon Avocado + salmon	14
Avocat + thon Avocado + tunafish	14	Trio au thon, saumon, california	36
Avocat + seriole Avocado + yellow tail	15	Three hand roll: tuna, salmon, california	

SASHIMI

Selection de sashimi Sashimi selection (12 pièces)			39
1/2 portion de sashimi 1/2 Portion de sashimi (6 pièces)			27

SASHIMI 6 pièces/ 6 pieces

Thon rouge Tunafish	27	Daurade Sea bream	27
Thon gras Fat tunafish	31	Seriole Yellow tail	31
Saumon Salmon	23	Coquille Saint-Jacques Scallops	27
Loup Sea Bass	27	Oursin Sea urchin	Selon arrivage

TEMPURA

Légumes Vegetables			24
Crevettes Shrimps			32
Mixte Assortment			36
Kaki age (tempura, julienne de légumes et Saint-Jacques) Kaki age (tempura, vegetables and scallops)			36

LEGUMES ET GARNITURES VEGETABLES AND GARNITURES

Riz vapeur Steamed rice			6
Riz sauté Pan-sautéed rice			12
Soupe miso Miso soup			9
Soupe miso et champignons Miso soup with mushrooms			11

TEPPANYAKI

ENTREES STARTERS

Steak de tofu & shiitake, sauce suki-yaki Tofu & shiitake steak, suki-yaki sauce	18
Crevettes géantes au yuzu (2 pièces) King shrimps with yuzu (2 pieces)	26
Escalope de foie gras de canard à la liqueur de prune & gingembre Duck foie gras escalope with plum liquor & ginger	31
½ Homard grillé à l'ail doux ½ Grilled lobster with sweet garlic	35
Gyoza de gambas au poivre citron Prawns gyoza with lemon pepper	28

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

Filet de thon rouge, soja & gingembre Red tuna fillet, soya and ginger	52
Crevettes géantes au yuzu (5 pièces) King shrimps with yuzu (5 pieces)	48
Coquilles Saint-Jacques au tartare d'algue Scallops with seaweed tartare	45
Black cod mariné au miso blanc Black cod marinated with white miso	48
Dos de saumon aux champignons salmon fillet with mushrooms	48
Homard entier à l'ail doux Lobster with sweet garlic	65

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

Filet de black Angus aux légumes & shiitake Black Angus fillet with vegetables & shiitake	68
Bœuf de kobe (min 200 gr) Kobe beef (min 200 gr)	120/100gr
Suprême de poularde sauce teriyaki Farm hen breast, teriyaki sauce	42
Pluma iberico au gingembre Iberico pluma with ginger	46
Suprême de canette aux pois gourmands et soja Duckling breast with snow peas and soya	45

MENU SOLEIL LEVANT RISING SUN MENU

Assortiment de sushi et sashimi Sushi and sashimi assortment (6 pièces)	85
Soupe miso au tofu Miso soup with tofu	
Filet de thon, soja & gingembre ou poularde teri-yaki Red tuna fillet, soya & ginger or teri-yaki farm hen	
Dessert au choix Choice of desserts	

Tartare de thon rouge - mangue et avocat Red tuna tartare with mango and avocado

Soupe miso au tofu et champignons Miso soup with tofu and wild mushrooms

Black cod marine au yuzu et gingembre Marinated black cod with yuzu and ginger

Ou/or

Suprême de poularde fermière aux pois gourmands et soja Farm hen breast with sugar peas and soya

Salade de mangue et ananas, rafraichi thé vert Mango and pineapple salad, green tea ice cream

Nos plats de teppanyaki sont accompagnés de riz blanc, de légumes sautés & soupe miso
Our teppanyaki dishes are served with white rice, sautéed vegetables & miso soup

DESSERTS

Yookan - pâte de haricots Beans jelly	11
Glace au thé vert Green tea ice cream	13
Glace aux haricots rouges Red beans ice cream	12
Glace vanille et fruits frais Vanilla ice cream with fresh fruits	15
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	14,5
Mochi glace Mochi ice cream	5
Banane, mangue ou ananas flambé(e) Flamed banana, mango or pineapple	21
Sorbet miyako (sorbet de prune) Plum sorbet with plum wine	17
Assiette de fruits exotiques Exotic fruits plate	19
Yukimi flambé Flamed yukimi	21

Afin de satisfaire notre clientèle, nous exigeons une qualité et une fraîcheur de poissons irréprochable. C'est pourquoi certains produits peuvent occasionnellement nous manquer.

Nos sushi et sashimi sont préparés à la commande, ceci demande quelques fois de la patience. Merci de votre compréhension.

To satisfy our customers, we require perfect quality and freshness of our fish. Therefore, some products may occasionally not be available.

Our sushi and sashimi are made to order, this takes some time and patience. Thank you for your understanding.

Viande de porc en provenance d'Espagne, bœuf de kobe en provenance du Japon, bœuf black angus en provenance des USA.

Viande et volaille en provenance de Suisse et de France.

Pork is from Spain, kobe beef from Japan, black angus beef from USA.

Our meat and poultry are exclusively from Switzerland and France.

Service et TVA 7,7% inclus.

Service and VAT 7,7% included.