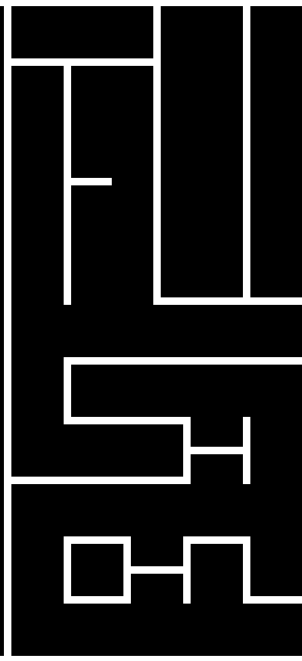


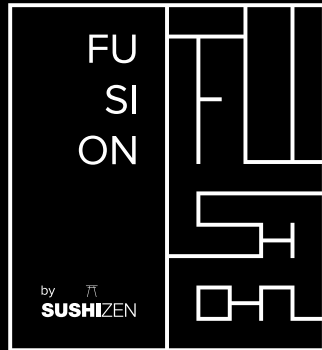
FU  
SI  
ON

by  $\pi$   
**SUSHI**ZEN





LE DÉBUTANT VA  
S'INITIER AU MÉLANGE  
DES SAVEURS ET DES COULEURS  
TANDIS QUE LE TSU - VÉRITABLE  
CONNAISSEUR - APPRÉCIERA  
L'AUDACE DES COMPOSITIONS



# BIENVENUE

Afin de vous inviter au voyage nous avons choisi, pour exécuter notre nouvelle carte, de réunir une équipe de chefs issus de différents pays reconnus pour leurs excellences culinaires tels que le Japon, et la France.

C'est de la fusion de leurs univers respectifs qu'est née cette carte automne-hiver apportant un souffle de renouveau et garantissant ainsi une expérience inédite.



# ZENSSAI

ENTRÉES



**GYOZA DE CANARD ET FOIE GRAS 24.-**

Ravioles de canard et foie gras, cuites à la vapeur, consommé de canard aromatisé

**GYOZA AUX LANGOUSTINES 29.-**

Ravioles aux langoustines cuites à la vapeur et sa bisque thaï

**TATAKI DE BŒUF 19.-**

Tataki de bœuf rassi sur l'os fumé au poivre Sichuan

**SUSHIS MORIAWASE 49.-**

Assortiment de sushis 16 pièces

**CEVICHE DE FRUIT DE MER 22.-**

Ceviche de fruit de mer au yuzu coriandre et pomme Granny smith

**ST JACQUES RÔTIES 19.-**

St Jacques rôties avec son velouté de courge butternut au gingembre et lait de coco



# YAMA NO SACHI

PLATS DE VIANDE



---

**SUPRÊME DE POULET****29.-**

Suprême de poulet fermier grillé, parfumé aux feuilles de lime Kaffir servi avec des légumes de saison grillé

---

**MAGRET DE CANARD****29.-**

Magret de canard variation de choux et patate douce. Jus réduit au gingembre et miel

---

**ENTRECÔTE DE BŒUF****44.-**

Entrecôte de bœuf rassie sur l'os oignon confit légumes du moment et jus de viande au soja

---

**BUTA NO KAKUNI****28.-**

Poitrine de porc cuite en basse température au soja saké et gingembre blette et daikon

---

**BOEUF WAGYU (JAPON) - 200 g****119.-**

Reconnue comme étant l'une des meilleures viandes au monde, l'une des plus raffinées et des plus prisées, à laquelle les éleveurs prodiguent des attentions particulières telles que des séances régulières de massage avec des cordes à nœud, écoute de musique relaxante et rajout de bière forte en houblon à leur eau de breuvage

---



# UMI NO SACHI

PLATS DE POISSON





<b>FRICASSÉE DE POULPE</b>	<b>28.-</b>
Fricassée de poulpe et légumes, gingembre ail et sauce piquante	
<b>CABILLAUD D'ISLANDE</b>	<b>30.-</b>
Cabillaud d'Islande braisé, minestrone Japonaise	
<b>FILET DE BAR GRILLÉ</b>	<b>35.-</b>
Filet de Bar grillé sauce vierge à l'ail gingembre piment citron vert et coriandre	
<b>LOTTE GRILLÉE</b>	<b>33.-</b>
Lotte grillée à la plancha sauce cébette émulsion de beurre fumé	
<b>HOMARD</b>	<b>76.-</b>
Homard rôti et ses ravioles de pince de homard, légumes de saison et sa bisque au curry rouge	
<b>SAUMON</b>	<b>32.-</b>
Saumon mi-cuit riz noir émulsion de shiso vert	

*Prix en CHF, service et TVA inclus.*



# NOS MENUS

SUGGESTIONS DU CHEF



---

**MENU DÉCOUVERTE****80.-**

2 entrées

1 plat (poisson ou viande)

1 dessert

---

**+ ACCORDS METS ET VIN** (3 verres)**40.-**

---

**MENU OMAKASE****120.-**

3 entrées

1 plat de poisson

1 plat de viande

1 dessert

---

**+ ACCORDS METS ET VIN** (4 verres)**50.-**



# CARTE DES DESSERTS

DEZZATO



<b>MOCCHI AU CHOIX</b>	<b>3.50</b>
<b>GLACE AU CHOIX</b>	<b>4.-</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>15.-</b>
<b>THÉ GOURMAND</b>	<b>18.-</b>
<b>INSPIRATION DU CHEF</b>	<b>16.-</b>

*Prix en CHF, service et TVA inclus.*



## PROVENANCE DES POISSONS

Poulpe (sauvage): FAO 34 Atlantique centre et FAO 27 Atlantique nord-est

Thon Albacore (sauvage): FAO 71 Pacifique centre-ouest ou FAO 57 Océan Indien est

Thon rouge (sauvage): Méditerranée

Saumon (élevage) : Irlande ou Norvège

Langoustines : FAO 27 Atlantique nord-est

Cabillaud : Islande

Loup de mer (élevage) : Grèce

Sole (sauvage) : Bretagne

Homard : Bretagne

Verace (sauvage): Méditerranée et Mer Noire

## PROVENANCE DES VIANDES

Poulet : Suisse ou France

Canard : France

Bœuf : Suisse ou Japon

Agneau : Irlande