

À
DÉGUSTER



MATCHA
PICCHU

TODO EN UNO

SÉLECTION DE BENTO SERVIE UNIQUEMENT À MIDI
BENTO SELECTION SERVED ONLY AT LUNCHTIME

- BENTO VEGGIE**   **56.-**
SOUPE MISO, YAKISOBA, MAKI KAUSA, MAKI POIVRONS TERIYAKI,
ŒUF DE CAILLE MOLLET AU PANKO, SALADINE DE CHOUX
*MISO SOUP, YAKISOBA, KAUSA MAKI, PEPPER TERIYAKI MAKI,
SOFT-BOILED EGG WITH PANKO, CABBAGE SALAD*
- BENTO NIKKEI** **62.-**
SOUPE MISO, ASSORTIMENT DE 5 SUSHIS NIGIRI, 4 ROLLS MAGURO,
4 ROLLS PALTA NIWA, 2 ROLLS HOTATE KAMU
*MISO SOUP, ASSORTMENT OF 5 NIGIRI SUSHIS, 4 MAGURO ROLLS,
4 PALTA NIWA ROLLS, 2 HOTATE KAMU ROLLS*
- BENTO PACIFICO** **62.-**
SOUPE MISO, KAIZO, SAUMON TERIYAKI, PURÉE DE MAÏS, CEVICHE DE DORADE
AU LECHE DE TIGRE, 2 NIGIRI NIKKEI AU THON ROUGE
*MISO SOUP, KAISO, SALMON TERIYAKI, CORN PURÉE, SEABREAM CEVICHE
WITH LECHE DE TIGRE, RED TUNA NIGIRI NIKKEI*
- BENTO RICO**  **62.-**
SOUPE MISO, LOMO SALTADO, SUSHI NIWATORI, RIZ CHAUFA,
POUSSES D'ÉPINARDS
*MISO SOUP, LOMO SALTADO, CHAUFA RICE, NIWATORI SUSHI,
BABY SPINACH*

CHAQUE BENTO EST SERVI AVEC UNE BOISSON SANS ALCOOL DE VOTRE CHOIX,
UN DESSERT DE VOTRE CHOIX* ET UN CAFÉ.

*EACH BENTO IS SERVED WITH A NON-ALCOHOLIC DRINK OF YOUR CHOICE,
A DESSERT OF YOUR CHOICE* AND A COFFEE.*

** Supplément de CHF 15.- pour le Bento Gourmand*

** CHF 15.- supplement for the Bento Gourmand*

ENSALADAS Y PAPAS



LA VERDURA



POUSSES D'ÉPINARDS, ORANGE, PICKLES DE RADIS
ET VINAIGRETTE PONZU AROMATISÉE À L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À LA TRUFFE
*BABY SPINACH, ORANGE, RADISH PICKLES AND PONZU
VINAIGRETTE WITH TRUFFLE-FLAVOURED OLIVE OIL*

16.-



LA KAIZO



PANACHÉ D'ALGUES, GRAINES DE SÉSAME ET VINAIGRETTE MISO
MIX SEAWEEDS, SESAME SEEDS AND MISO VINAIGRETTE

16.-

CHIP'S GUACA'



CHIPS DE BANANE, DUO DE CHIPS DE POMME DE TERRE ET GUACAMOLE
BANNANA CHIPS, DUO OF POTATO CHIPS AND GUACAMOLE

14.-



TRES CAUSA



ROULADE DE POMME DE TERRE ET AVOCAT ACCOMPAGNÉE
DE SAUMON MI-CUIT, TEMPURA DE CREVETTES, DORADE
*POTATO AND AVOCADO ROLL WITH SEMI-COOKED SALMON,
PRAWN TEMPURA, SEA BREAM WITH PANKO AND ACEVICHADA ESPUMA*

27.-



PAPAS BRAVAS



DUO DE POMMES DE TERRE FRITES ACCOMPAGNÉ
DE MAYONNAISE AU SHIMISHI TOGARASHI
DUO OF FRIED POTATOES WITH SHIMISHI TOGARASHI MAYONNAISE

14.-



PLATS SIGNATURES DU CHEF

SIGNATURE DISHES OF THE CHEF



VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN



SANS GLUTEN / FREE GLUTEN



SANS LACTOSE



CONTIENT DES NOIX / CONTAIN NUTS



UNIQUEMENT LE SOIR / ONLY IN THE EVENING

L'équipe de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenances : Thon – Sri Lanka / Homard – France / Saumon – Atlantique, Ecosse / Dorade, Poulpe – Méditerranée
St-Jacques – Atlantique Nord-Ouest / Ecrevisse, Poulet, Bœuf – Suisse

Origin: Tuna – Sri Lanka / Lobster – France / Salmon – Atlantic, Scotland / Sea bream, Octopus – Mediterranean
Scallops – North-West Atlantic / Crayfish, Chicken, Beef – Switzerland



CEVICHE

EL TRADITIONAL 🌿

36.-

DORADE, LECHE DE TIGRE, POMME DE TERRE DOUCE,
MAÏS SOUFFLÉ, OIGNON ROUGE, PIMENT JAUNE ET CORIANDRE
*SEABREAM, LECHE DE TIGRE, SWEAT POTATO,
KETTLE CORN, YELLOW CHILI AND CORIANDER*

EL NIKKEI 🌿

37.-

SAUMON, LECHE DE TIGRE AU PONZU, CHIPS DE RIZ,
EDAMAME, ŒUFS DE SAUMON ET SHISO
*SALMON, LECHE DE TIGRE WITH PONZU, RICE CRISPS,
EDAMAME, SALMON EGGS & SHISO*

EL MIXTO 🌿 🍷 🌙

39.-

DORADE, CREVETTE, POULPE, LECHE DE TIGRE,
AVOCAT, CHIPS DE PATATES DOUCES
*SEA BREAM, PRAWNS, OCTOPUS, LECHE DE TIGRE,
AVOCADO, SWEET POTATO CRISPS*

TIRADITOS

SALMON HUANCAINA 🌿 🍷

40.-

SAUMON, SAUCE HUANCAINA, QUINOA, CHIPS DE POMMES DE TERRE
SALMON, HUANCAINA SAUCE, QUINOA, POTATO CRISPS

CAMARON CREMA PIMENTON 🌿 🍷 🌙

42.-

CREVETTES, CRÈME DE POIVRON ROUGE, SALADE ASIATIQUE
(CHOU, CAROTTE, CONCOMBRE, EDAMAME)
*PRAWNS, RED PEPPER CREAM, ASIAN SALAD
(CABBAGE, CARROT, CUCUMBER, EDAMAME)*

PALTA VERDECITA 🌙

28.-





AVOCAT, TOMATE CERISE, LECHE DE TIGRE,
CHIPS DE PATATES DOUCES, GRAINE DE SÉSAME
*AVOCADO, CHERRY TOMATO, LECHE DE TIGRE,
SWEET POTATO CRISPS, SESAME SEEDS*



ROLL

- MAGURO ROLL – 4 PIÈCES**  **19.-**
THON, MAYONNAISE PIQUANTE, SURIMI, AVOCAT, TEMPURA DE CREVETTE
TUNA, SPICY MAYONNAISE, SURIMI, AVOCADO, PRAWN TEMPURA
- HOTATE KAMU – 4 PIÈCES**  **21.-**
SAINT-JACQUES, RIZ, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDRE ET WAKAME
SCALLOPS, RICE, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDER AND WAKAME
- VEGGIE ROLL – 4 PIÈCES**   **15.-**
CAROTTE, CONCOMBRE, CRESSÉ DE SHISO, AVOCAT ET MANGUE
CARROT, CUCUMBER, SHISO BRAID, AVOCADO AND MANGO
- LOBSTER MANGO – 4 PIÈCES** **32.-**
EFFILOCHÉ DE HOMARD GRATINÉ, MANGUE, MAYONNAISE,
AVOCAT, CONCOMBRE ET GEL YUZU
*SHREDDED LOBSTER GRATIN, MANGO, MAYONNAISE,
AVOCADO, CUCUMBER AND YUZU GEL*
- SALMON FOIE GRAS – 4 PIÈCES** **26.-**
SAUMON, TEMPURA DE CREVETTE, AVOCAT, FOIE GRAS À LA FLAMME, SAUCE TERIYAKI
SALMON, SHRIMP TEMPURA, AVOCADO, FOIE GRAS À LA FLAMME, TERIYAKI SAUCE
- NIGIRI NIKKEI – 8 PIÈCES**  **28.-**
SÉLECTION DU CHEF: 2 HOTATE KAMU 2 SALMON FOIE GRAS,
2 CAMARON CREMA PIMENTON, 2 DORADE HUANCAINA
*CHEF'S SELECTION: 2 HOTATE KAMU, 2 SALMON FOIE GRAS,
2 CAMARON CREMA PIMENTON, 2 SEA BREAM HUANCAINA*

POKE Y BENTO

- POKE VERDE**   **27.-**
RIZ À SUSHI, CHOU ROUGE, EDAMAME, WAKAME, CONCOMBRE,
CAROTTE, AVOCAT, NORI, CACHITAS, QUINOA ET VINAIGRETTE AU SÉSAME
*SUSHI RICE, RED CABBAGE, EDAMAME, WAKAME, CUCUMBER,
CARROT, AVOCADO, NORI, CACHITAS, QUINOA AND SESAME DRESSING*
-  **BENTO DU MP**  **41.-**
ASSORTIMENT DE DOS CAUSA, CEVICHE, TIRADITO ET ROLLS
ASSORTMENT OF DOS CAUSA, CEVICHE, TIRADITO AND ROLLS

CALIDOS

- POLLO KAARAGE**  **39.-**
CUISSÉ DE POULET FERMIER FRITE EN TEMPURA, RIZ SAUTÉ ET SAUCE TERIYAKI
TEMPURA-FRIED FREE-RANGE CHICKEN LEG, SAUTÉED RICE AND TERIYAKI SAUCE
- LOMO SALTADO**   **51.-**
DÉS DE FILET DE BŒUF SAUTÉS, TOMATE CERISE, OIGNON ROUGE,
POMMES PAILLE, SÉSAME ET CORIANDRE
*SAUTÉED BEEF FILLET CUBES, CHERRY TOMATO, RED ONION,
POTATOES, SESAME SEEDS AND CORIANDER*
- PULPO A LA PARILLA**    **46.-**
TENTACULES DE POULPE GRILLÉES, AVOCAT, CHIMICHURI
AU POIVRON ROUGE ET VERMICELLES DE RIZ CROUSTILLANTS
*GRILLED OCTOPUS TENTACLES, AVOCADO, CHIMICHURI
WITH RED PEPPER AND CRISPY RICE VERMICELLI*

POSTRES

LO EXÓTICO

15.-

BRUNOISE ANANAS-MANGUE, ÉMULSION COCO,
GLACE GINGEMBRE ET COMPOTÉE KUMQUAT-PIMENT
*PINEAPPLE-MANGO BRUNOISE, COCONUT EMULSION,
GINGER ICE CREAM AND KUMQUAT-CHILLI COMPOTE*

CHURROS

15.-

PÂTE À TARTINER MAISON, DULCE DE LECHE,
GLACE VANILLE
*HOMEMADE CHOCOLATE SPREAD, DULCE DE LECHE,
VANILLA ICE CREAM*

LA PINA

20.-

ANANAS GRILLÉE, PERLE DU JAPON AU LAIT DE COCO,
DÉS DE MANGUE ET GEL PIMENTO
*GRILLED PINEAPPLE, COCONUT TAPIOCA,
DICED MANGO AND CHILI GEL*

TRES LECHEs

20.-

GÉNOISE AÉRIENNE À LA VANILLE IMBIBÉE AUX TROIS LAITS
ET CHANTILLY VANILLE
VANILLA GENOISE SOAKED IN THREE MILK AND WHIPPED CREAM



BENTO GOURMAND

30.-

QUENELLE DE GLACE, TRES LECHE, CUBES DE FRUITS & CHURROS
ICE-CREAM QUENELLE, TRES LECHE, FRUIT CUBES AND CHURROS

GLACE / ICECREAM COUPE DE GLACE

UNE BOULE / ONE SCOOP

5.-

DEUX BOULES / TWO SCOOPS

10.-

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, GINGEMBRE, THÉ MATCHA,
CAMEL SALÉ, COCO, PISTACHE
*VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, GINGER, MATCHA TEA,
SALTED CAMEL, COCONUT, PISTACHIO*

SORBETS :

CITRON, ABRICOT, FRAISE, MELON, FRAMBOISE, MANGUE,
PASSION, YUZU, MANDARINE, POIRE, CASSIS
*LEMON, APRICOT, STRAWBERRY, MELON, RASPBERRY, MANGO,
PASSION FRUIT, YUZU, MANDARIN, PEAR, BLACKCURRANT*



PLATS SIGNATURES DU CHEF

SIGNATURE DISHES OF THE CHEF



VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN



SANS GLUTEN / FREE GLUTEN



SANS LACTOSE



CONTIENT DES NOIX / CONTAIN NUTS



UNIQUEMENT LE SOIR / ONLY IN THE EVENING

L'équipe de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenances : Thon – Sri Lanka / Homard – France / Saumon – Atlantique, Ecosse / Dorade, Poulpe – Méditerranée
St-Jacques – Atlantique Nord-Ouest / Ecrevisse, Poulet, Bœuf – Suisse

Origin: Tuna – Sri Lanka / Lobster – France / Salmon – Atlantic, Scotland / Sea bream, Octopus – Mediterranean
Scallops – North-West Atlantic / Crayfish, Chicken, Beef – Switzerland



