

À
PARTAGER



MATCHA
PICCHU



PARA EMPEZAR

LA VERDURA 16.-

POUSSES D'ÉPINARDS, PICKLES DE RADIS
ET VINAIGRETTE PONZU À L'HUILE DE TRUFFE

SPINACH, RADISH PICKLES AND PONZU
VINAIGRETTE WITH TRUFFLE OIL

LA KAIZO 16.-

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

À PARTAGER

DOS CAUSA- 6 PIÈCES 25.-



DUO DE POMMES PURÉE, CHAIR DE CRABE, QUINOA SOUFFLÉ,
TOBIKO ET ÉPICES JAPONAISES

DUO OF MASHED POTATOES, CRAB, PUFFED QUINOA,
TOBIKO ROE AND JAPANESE SPICES

LA SALCHIPAPA 29.-



TRIO DE FRITES ET SAUCISSE CAMPAGNARDE LAQUÉE AU SOJA
TRIO OF FRENCH FRIES, SOY GLAZED COUNTRY SAUSAGE

CHIP'S GUACA' 14.-

CHIPS DE BETTERAVE, CHIPS DE BANANE, TRIO DE CHIPS
DE POMME DE TERRE ET GUACAMOLE

BEETROOT CHIPS, BANANA CHIPS,
TRIO OF POTATO CHIPS AND GUACAMOLE

ASSORTIMENT DE BROCHETTES 55.-

TRIO DE BROCHETTES (6 PIÈCES), PURÉE DE MAÏS
ET SALADE D'ALGUES

TRIO OF SKEWERS (6 PIECES), CORN PUREE
AND SEAWEED SALAD

BENTO DU MP 40.-



ASSORTIMENT DE DOS CAUSA, CEVICHE, TIRADITO ET ROLLS
ASSORTMENT OF DOS CAUSA, CEVICHE, TIRADITO AND ROLLS

LOS GRANDES BAO TRÍO 35.-

ASSORTIMENT DE BAO - 3 PIÈCES
ASSORTMENT OF BAO - 3 PIECES

PLATS SIGNATURES DU CHEF SIGNATURE DISHES OF THE CHEF

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN  SANS GLUTEN / FREE GLUTEN  SANS LACTOSE

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France

ROLL

MAGURO ROLL – 4 PIÈCES  19.-

THON, MAYONNAISE PIQUANTE, SURIMI, AVOCAT, TEMPURA DE CREVETTE
SCALLOPS, RICE, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDER AND WAKAME

 **HOTATE KAMU – 4 PIÈCES**   21.-

SAINT-JACQUES, RIZ, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDRE ET WAKAME
SCALLOPS, RICE, SHISO, GINGER SURPRISE AND CORIANDER WAKAME

VEGGIE ROLL – 4 PIÈCES    15.-

CAROTTE, CONCOMBRE, SHISO, AVOCAT ET MANGUE
CARROT, CUCUMBER, SHISO, AVOCADO AND MANGO

TARTARE ROLL – 4 PIÈCES  21.-

TARTARE DE SAUMON, SURIMI, AVOCAT ET PHILADELPHIA
SALMON TARTARE, SURIMI, AVOCADO AND PHILADELPHIA

NIWATORI ROLL – 4 PIÈCES 17.-

POULET MARINÉ, GINGEMBRE, ALGUES, AVOCAT ET PHILADELPHIA
MARINATED CHICKEN, GINGER, SEAWEEEDS, AVOCADO AND PHILADELPHIA



CALIDOS

- BROCHETAS DE ATÚN – 3 PIÈCES**  29.-
THON, SAUCE TERIYAKI ET TRIO DE FRITES
TUNA, TERIYAKI AND TRIO OF FRIES
- BROCHETAS DE CARNE DE RES ANGUS – 3 PIÈCES**  32.-
BŒUF ANGUS, CHIMICHURI, PURÉE DE MAÏS
BLACK ANGUS, CHIMICHURI, CORN PUREE
- BROCHETAS DE CAMARONES – 3 PIÈCES**   32.-
CREVETTES, MAYONNAISE DE CRUSTACÉS ET SALADE D'ALGUES
SHRIMPS, CRUSTACEANS MAYONNAISE AND SEAWEED SALAD
- LOS GRANDES BAO VEGAN – 3 PIÈCES**  29.-
TOFU FRIT AU SÉSAME, PURÉE D'AVOCATS, RADIS,
PICKLES DE CHOU ROUGE ET CORIANDRE
*FRIED TOFU WITH SESAME, MASHED AVOCADO,
RADISH, RED CABBAGE PICKLES AND CORIANDER*
- LOS GRANDES BAO POULET – 3 PIÈCES**  34.-
POULET EFFILOCHÉ, MAÏS, POIVRONS ET SALADE
SHREDDED CHICKEN, CORN, PEPPERS AND SALAD
- LOS GRANDES BAO BŒUF – 3 PIÈCES**  39.-
BŒUF EFFILOCHÉ, PICKLES DE CHOU BLANC, CONCOMBRE,
PIMENT ROUGE ET SAUCE TERIYAKI
*PULLED BEEF, PICKLED WHITE CABBAGE, CUCUMBER,
RED PEPPER AND TERIYAKI SAUCE*
- GARNITURE À CHOIX** 12.-
KAIZO OU PURÉE DE MAÏS OU QUINOTTO
KAIZO OR MASHED CORN OR QUINOTTO

POSTRES



BENTO GOURMANDE

QUENELLE DE GLACE, TRES LECHE, CUBES DE FRUITS & CHURROS
ICEQUENELLE, TRES LECHE, FRUIT CUBES AND CHURROS

30.-

GLACE / ICECREAM COUPE DE GLACE

UNE BOULE / *ONE SCOOP*
DEUX BOULES / *TOW SCOOPS*

5.-

10.-



PLATS SIGNATURES DU CHEF
SIGNATURE DISHES OF THE CHEF



VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN



SANS GLUTEN / FREE GLUTEN



SANS LACTOSE

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France

