susuru

RAMEN

NOUILLES MAISON & BOUILLON

spicy miso +2.- ail noir miso +2.- wasabi miso +2.-

Shoyu chashu 26.-
Bouillon : poulet assaisonné à la sauce soja.
Garniture : chashu de porc de Jussy confit 12h, œuf mariné, shiitakes, pousses de bambou, oignons nouveaux.

Shoyu poulet katsu 27.-
Bouillon : poulet assaisonné à la sauce soja.
Garniture : poulet pané au panko, œuf mariné, haricots mungo genevois, shiitakes, oignons nouveaux.

Shoyu bœuf 27.-
Bouillon : poulet assaisonné à la sauce soja.
Garniture : joue de bœuf braisé au saké et soja 12h, œuf mariné, shiitakes, betteraves rôties, oignons nouveaux et frits.

Shoyu vegan 26.-
Bouillon : shiitakes et légumes assaisonnés à la sauce soja, dashi shiitake .
Garniture : Tofu genevois « ail des ours - épinard », pesto ail des ours, shiitakes, carottes jaunes rôties, pousses de bambou, haricots mungo genevois, oignons nouveaux et frits.

Shoyu saumon des Grisons 29.-
Bouillon : shiitakes, légumes assaisonnés à la sauce soja, sauce huîtres.
Garniture : tataki de saumon mariné au mayu, carottes jaunes rôties, oignons nouveaux, pickles de carottes, zestes de citron vert.

Shoyu bison genevois 29.-
Bouillon : poulet assaisonné à la sauce soja.
Garniture : tataki de bison de Collex-Bossy mariné au ponzu, œuf mariné, daïkon rôtis, oignons nouveaux.

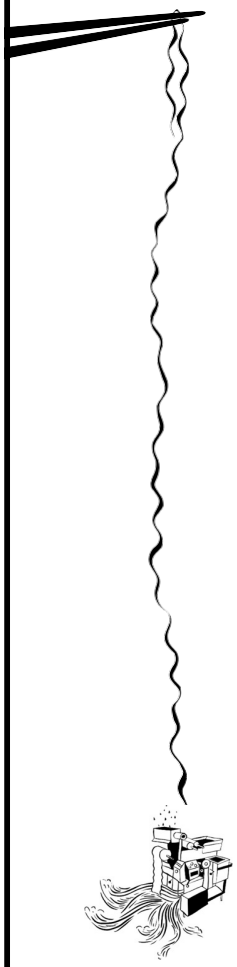
MAZEMEN

NOUILLES MAISON & SANS BOUILLON

Maze chashu 25.-
Base : pâte de piment rouge et sauce soja.
Garniture : chashu de porc de Jussy confit 12h, jaune d'oeuf, shiitakes, pousses de bambou, oignons nouveaux.

Maze poulet katsu 27.-
Base : pâte de piment rouge et sauce soja.
Garniture : poulet pané au panko, jaune d'oeuf, haricots mango genevois, shiitakes, oignons nouveaux.

Maze poulpe 29.-
Base : pâte de piment rouge, sauce soja et bisque de crustacés.
Garniture : poulpe frais grillé, carottes jaunes rôties, oignons nouveaux, pickles de carottes, zestes de citron vert.



5.- Chashu de porc
5.- Poulet
6.- Joue de bœuf
6.- Saumon
6.- Bison
6.- Poulpe
5.- Nouilles extra
2.- Légumes
4.- Œuf mariné

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

susuru

Notre équipement « Yamato Manufacturing » importé du japon nous permet de produire nos nouilles fraîches avec une farine spécialement faite pour nous « Fleur de Susuru » de la part du moulin de la Vaux à Aubonne possédant les caractéristiques bien précises fournies par le fabricant nippon.

ENTRÉES

Poulet mariné frit / Karaage

Petit **9,5-**
Grand **18.-**

Ravioli maison grille-frit japonais / Gyoza viande ou légumes de saison

3pcs : **8.-**
6pcs : **15.-**

Porc pané frit / Tonkatsu

Petit **9,5-**
Grand **18.-**

Sashimi
Wakame – poulpe

3pcs **6,5-**
6pcs 11,5.-

Dashi froid – asperge - shimeji

Petit **9,5-**
Grand **18.-**

Crevettes tempura «Black tiger»

3pcs **8-**
6pcs 15.-

Edamame : **6.-**

Kimchi maison : **6.-**

する

Origines de nos produits:
Porc – Jussy « Mr josef Meyer »**/ Oeufs** - Ferme du Lignon **/ Saumon** – Grisons **/ Champignons** – Bio Suisse « Fungi swiss » **/ Poulet** – IP Suisse **/ Bœuf** - IP Suisse **/ Poulpe** – Espagne ou France / **Bison** – Genève / **Tofu** - Genève