

MAZIEMIEN

Nouilles fraîches sans bouillon

+4CHF Nouilles extras

+3CHF Bouillon froid agrumes

+3CHF Bouillon froid sésame

+3CHF Bouillon froid spicy

Maze chashu de Jussy 25.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : poitrine de porc de Jussy confit 12h, jaune d'oeuf, pousses de bambou, pleurotes genevois, oignons nouveaux, graines de sésame.

Maze poulet katsu de Perly 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : poulet pané au panko, jaune d'oeuf, haricots mango genevois, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

Maze bœuf 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : joue de bœuf braisée au sake et soja 12h, jaune d'oeuf, fèves, pleurotes genevois, oignons nouveaux et frits, graines de sésame.

Maze canard 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : magret de canard, jaune d'oeuf, radis, daikon, oignons nouveaux, graines de sésame.

Maze bar de Méditerranée 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : filet de bar mariné, huile de bonite, chou-fleur, pickles, oignons nouveaux, graines de sésame.

Maze saumon des Grisons 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : tataki de saumon, déclinaison de pakchoï, huile de bonite, oignons nouveaux, graines de sésame.

Maze tofu genevois 24.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée au kombu.
Garniture : mapo tofu « ail - gingembre - piment », betterave, haricots mango genevois, oignons nouveaux, graines de sésame.

Maze légumes de saison 23.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée au kombu.
Garniture : aubergine miso, courgettes, poivrons, fèves, haricots mango genevois, jaune d'oeuf, oignons nouveaux, graines de sésame.

Origines de nos produits:

Porc - Jussy « Mr Josef Meyer » / **Oeufs** - Ferme du Lignon / **Saumon** - Grisons / **Pleurotes** - Cartigny / **Poulet** - Perly / **Bœuf** - IP Suisse / **Canard** - France / **Bar** - Méditerranée / **Tofu** - Genève / **Ecrevisse** - Lac Léman / **Bison** - Genève
Nouilles - farine « fleur de Susuru » Aubonne.



ENTRÉES

Yakitori poulet de Perly
(80gr),
teriyaki maison spicy

1pc : 11.-

Yakitori saumon des
Grisons (80gr),
teriyaki maison agrumes

1pc : 13.5

Aubergine au miso,
condiments

1pc : 11.-

Okonomiyaki, bonite
sauce bulldog, kewpie.
1pc : 12.-

Œuf mollet frit,
mizuma

1pc : 9.-

Kinpira de daikon
1pc : 6.-

Poulet mariné frit /
Karaage

Petit 9,5-
Grand 18.-

Ravioli maison grillé-frit /
Gyoza
viande ou légumes de saison

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

Porc pané frit /
Tonkatsu

Petit 9.5-
Grand 18.-

Crevettes tempura /
«Black tiger»

3pcs 8.-
6pcs 15.-

Edamame : 6.-

Kimchi maison : 6.-

Salade « chou - sésame » : 6.-

Concombre - ail - piment : 6.-

pickles : 6.-

RAMIEN

Nouilles fraîches avec bouillon maison

+2CHF spicy miso

+2CHF ail noir miso

+2CHF bonite miso

Shoyu chashu de Jussy 26.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : poitrine de porc de Jussy confit 12h, œuf mariné, pousses de bambou, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

Shoyu poulet katsu de Perly 27.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : poulet pané au panko, œuf mariné, haricots mango genevois, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

Shoyu bœuf 27.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : joue de bœuf braisée au sake et soja 12h, œuf mariné, fèves, pleurotes genevois, oignons nouveaux et frits.

Shoyu tofu genevois 26.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée à l'algue kombu.

Garniture : mapo tofu « ail - gingembre - piment », betterave, haricots mango genevois, oignons nouveaux.