RAMEN

Nouilles fraîches avec bouillon maison

+2chf spicy miso | +2chf ail noir miso | +2chf yuzu 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.

EXTRA

5.- Chashu
6.- Poulet
6.- Bœuf
7.- Saumon
6.- Canard
4.- Pleurote
4.- Tofu
2.- Légumes
4.- Œuf mariné
4.- Nouilles

Shoyu canard 29.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : effiloché de confit de canard maison, potimarron, œuf mariné, oignons nouveaux.

Shoyu saumon des Grisons 28.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman
Garniture : tataki de saumon, déclinaison de blettes, oignons nouveaux.

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.

Shoyu légumes de saison 25.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée à l'algue kombu.
Garniture : légumes de saison sautés, œuf mariné, fèves, haricots mango genevois, oignons nouveaux.

Origines de nos produits:

Porc – Jussy « M. 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

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.-**

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

Edamame : **6.-**

Kimchi maison : **6.-**

Salade « chou – sésame » : **6.-**

Concombre - ail - piment : **6.-**

Pickles : **6.-**

MAZEMEN

Nouilles fraîches sans bouillon

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 saumon des Grisons 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : tataki de saumon, déclinaison de blettes, 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.

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