

# MAZEMEN

## 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'œuf, 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'œuf, haricots mango, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

### Maze bœuf 26.5-

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'œuf, fèves, pleurotes genevois, oignons nouveaux et frits, graines de sésame.

### Maze tantanmen 26.-

Base : pâte de sésame épicée et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.  
Garniture : bœuf hâché légèrement épicé, pakchoï, jaune d'œuf, oignons nouveaux et frits, graines de sésame.

#### EXTRA

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

### Maze poulpe de Méditerranée 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.  
Garniture : poulpe grillé, poivrons, fèves, oignons nouveaux, graines de sésame, zeste de citron vert.

### 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, 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 », fèves, haricots mango, oignons nouveaux, graines de sésame.



### Maze légumes d'été 23.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée au kombu.  
Garniture : aubergine, courgettes, poivrons, jaune d'œuf, 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 /  
**Poulpe** - Espagne / **Crevette** - Vietnam / **Tofu** - Ferme du Moniatti /  
**Ecrevisse** - Lac Léman / **Sardine** - France  
**Nouilles** - farine « fleur de Susuru » Aubonne.

## ENTRÉES

Poulet mariné frit /  
Karaage

Petit 10.5.-  
Grand 19.9.-

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

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

Porc pané frit /  
Tonkatsu

Petit 10.5.-  
Grand 19.9.-

Crevettes tempura /  
«Black tiger»

3pcs 10.5.-  
6pcs 19.9.-

Yakitori poulet,  
teriyaki maison spicy

3pcs : 13.-  
6pcs : 24.-

Sardine grillée,  
shio citron vert

3pcs 10.5.-  
6pcs 19.9.-

Okonomiyaki, bonite  
sauce bulldog, kewpie.

1pc : 12.-

Ribs de Maïs,  
shichimi

Petit 7.5.-  
Grand 14.-

Edamame : 6.-

Kimchi maison : 6.-

Salade « chou - sésame » : 6.-

Concombre - ail - piment : 6.-

Légumes grillés - miso : 6.-

Pickles : 6.-

## RAMEN

Nouilles fraîches avec bouillon maison

+2CHF spicy miso

+2CHF ail noir miso

+2CHF bonite miso

### Shoyu chashu de Jussy 27-

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 28-

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

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

### Shoyu bœuf 28.5-

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 », fèves, haricots mango, oignons nouveaux.