

RAMEN

Nouilles fraîches avec bouillon maison

+2CHF spicy miso

+2CHF ail noir miso

+2CHF sésame 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, 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, 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, oignons nouveaux et frits.

EXTRA

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

Shoyu canard 29.-

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

Garniture : Effiloché de confit de canard au potimarron, œuf mariné, pleurotes, trévisse rouge à l'orange, 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 chou kale, fèves, oignons nouveaux.

Shoyu légumes de saison 25.-

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

Garniture : Déclinaison de panais rôti et en salade, œuf mariné, marrons, noisettes, oignons nouveaux.

Shoyu tofu genevois 26.-

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

Garniture : mapo tofu « ail - gingembre - piment », fèves, haricots mungo, oignons nouveaux.

Origines de nos produits:

Porc - Jussy « Mr Josef Meyer » / **Oeufs** - Ferme du Lignon / **Saumon** - Grisons /
Pleurotes - Neuchâtel / **Poulet** - Perly / **Bœuf** - IP Suisse /
Crevette - Vietnam / **Tofu** - Ferme du Moniatti / **Canard** - France
Ecrevisse - Lac Léman / **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 19.5.-

Edamame : 6.-

Kimchi maison : 6.-

MAZEMIEN

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, 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, pleurotes, 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'oeuf, fèves, pleurotes, 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 chou kale, fèves, 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, haricot mungo, oignons nouveaux, graines de sésame.