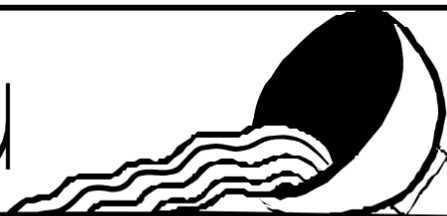


# SUSURU



## 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, pleurotes, 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, pleurotes, oignons nouveaux.

#### Shoyu bœuf 27.-

Bouillon : poulet assaisonné à la sauce soja.

Garniture : joue de bœuf braisé au saké et soja 12h, œuf mariné, pleurotes, betteraves rôties, oignons nouveaux et frits.

#### Shoyu vegan 26.-

Bouillon : shiitakes et légumes assaisonnés à la sauce soja, dashi shiitake .

Garniture : enoki mariné pané au panko, pleurotes, 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 rôti, 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'œuf, pleurotes genevois, pousses de bambou, oignons nouveaux.

#### Maze poulet katsu 27.-

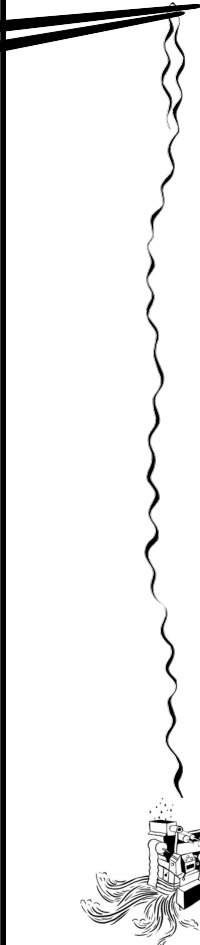
Base : pâte de piment rouge et sauce soja.

Garniture : poulet pané au panko, jaune d'œuf, haricots mango genevois, pleurotes, 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.-

Sashimi  
Wakame - poulpe

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

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

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

Tempura végétale « enoki - gomashio »

Petit 9,5-  
Grand 18.-

Porc pané frit /  
Tonkatsu

Petit 9,5-  
Grand 18.-

Crevettes tempura  
«Black tiger»

3pcs 8-  
6pcs 15.-

Edamame : 6.-

Kimchi maison : 6.-

# すする

### Origines de nos produits:

Porc - Jussy « Mr Josef Meyer » / Oeufs - Ferme du Lignon / Saumon - Grisons /  
Pleurotes - Suisse / Poulet - IP Suisse / Bœuf - IP Suisse / Poulpe - Espagne / Bison - Genève