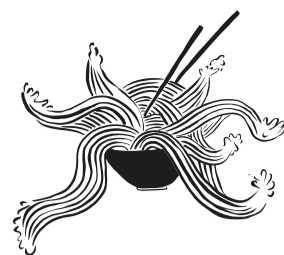




SUSURU



entrées

poulet frit / karaage	ravioli grillé japonais / gyoza porc – vegan	edamame
petit 9.–	3 Pcs 8.–	6.–
grand 17.–	6 Pcs 15.–	kimchi 6.–

ramen / nouilles & bouillons maison

shio 25.–

Bouillon : poulet et écrevisse assaisonné au sel marin.

Garniture : de poulet cuit basse température, œuf mariné, pousse de bambou et oignon nouveau.

shoyu 25.–

BEST OFF

Bouillon : poulet assaisonné à la sauce soja.

Garniture : chashu de porc confit 24h, œuf mariné, pousse de bambou, oignon nouveau.

vegan 23.– supp. œuf 3.–

Bouillon : végétal à base de sauce soja.

Garniture : champignon du moment, céleri-rave confit, pousse et légume de saison du marché.

spicy miso 27.–

Bouillon : poulet épicée à la pâte miso et piments.

Garniture : porc hachée et chashu de porc confit 24h, œuf mariné, pousse de bambou, oignon nouveau.

spicy miso bœuf 28.–

Bouillon : poulet et jus de boeuf épicé à la pâte miso et piments.

Garniture : queue de bœuf braisé au sake, œuf mariné, pousse de bambou, oignon nouveau.

mazemen / nouilles maison sans bouillon

maze végétarien 25.–

Base : pate de poivre rouge.

Garniture : champignon du moment, céleri-rave, pousses et légumes du marché selon la saison, jaune d'œuf.

maze 25.–

Base : pate de poivre rouge.

Garniture : poitrine de porc confit 24H, oignon nouveau, oignon pickle, oignon frits, jaune d'œuf.

ramen / maze Spécial (prix variable)

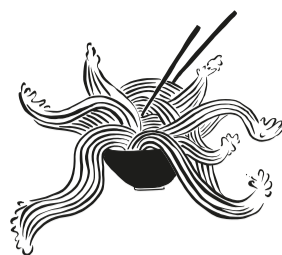
Demandez le ramen du moment à votre serveur

garnitures en plus

Nouilles Extra	5.–	Chashu de porc	5.–
Bambou	2.–	Viande hachée de porc	5.–
Oignon nouveau	2.–	Poulet	6.–
Riz	5.–	Queue de bœuf	6.–
Œuf mariné	5.–		



SUSURU



starters

fried chicken / karaage		japanese grilled dumplings / gyoza porc – vegan		edamame 6.–
small	9.–	3 Pcs	8.–	kimchi
large	17.–	6 Pcs	15.–	6.–

ramen / homemade noodles & broth

shio 25.–

Stock : chicken and crayfish seasoned with sea salt.

Garnish : slow cooked chicken, marinated soft egg, bamboo shoots, spring onions.

shoyu 25.–

BEST OFF

Stock : chicken stock seasoned with soy sauce.

Garnish : pork chashu candied 24h, marinated soft egg, bamboo shoots, spring onions.

vegan 23.– supp. œuf 3.–

Stock : vegetal seasoned with soy sauce.

Garnish : with mushroom of the day, candied celeriac, seasonal sprouts and vegetables from the market.

spicy miso 27.–

Stock : chicken spiced with miso paste and chilli.

Garnish : minced pork and pork chashu candied 24h, marinated soft egg, bamboo shoots, spring onions.

spicy miso boeuf 28.–

Stock : chicken and beef juice spiced with miso paste and chilli.

Garnish : oxtail braised in sake, marinated soft egg, crispy parsnip, bamboo shoots, spring onions.

mazemen / soupless homemade noodles

maze vegetarian 25.–

Stock : red pepper paste.

Garnish : mushroom of the day, celeriac, seasonal sprouts and vegetables from the market, egg yolk.

maze 25.–

Stock : red pepper paste.

Garnish : pork chashu candied 24h, spring onions, pickled onions, fried onions, egg yolk.

ramen / maze Spécial (variable price)

Ask your waiter for the current ramen

extra toppings

Extra noodles	5.–	Pork chashu	5.–
Bamboo	2.–	Minced pork meat	5.–
Spring onions	2.–	Chicken	6.–
Rice	5.–	Oxtail	6.–
Soft egg	5.–		

Boissons

Soft



Arkina eau minéral	35cl	4.-
Arkina eau minéral Gazeuse	35cl	4.-
Thé froid du moment	33cl	5.-
Limonade Opaline Gingembre	33cl	7.-
Limonade Opaline Galanga	33cl	7.-
Urban kumboucha Gingembre	33cl	7.-
Coca cola	33cl	5.-
Coca cola zero	33cl	5.-
Sirop maison du moment	33cl	4.-
Schwepps tonic premium	20cl	6.-
Tonic / Matcha / Pink Pepper / Ginger beer		

Thé chaud

Petit 300ml	5.-
Grand 700ml	10.-

Sancha (thé vert)
Genmaicha (thé vert et riz soufflé)
Hojicha (thé vert torréfié)
Kukicha (mélange de thé vert et de tiges du thé vert)

Café



Ristretto
Espresso
Café

Bière pressions



Valaisanne Bonde	3dl	6.-
	5dl	9.-

Bières Bouteilles

Swaf Dr. Gabs (blonde)	33cl	6.-
Ipanema Dr.Gabs (IPA)	33cl	7.-
Houleuse Dr. Gabs (blanche)	33cl	7.-
Crafty Dr. Gabs (Cidre)	33cl	7.5.-
Brasserie des voirons (bière artisanal)	75cl	29.-

Apéritifs

4cl	14.-
-----	------

Yuzushu (saké junmai et jus de yuzu)
Umeshu (saké junmai et jus de prune)

Gin tonic

Nikka coffey gin & schwepps tonic premium
Tonic / Matcha / Pink Pepper / Ginger beer



16.-

Whisky (High ball +2.-)

Nikka from the barrel	4cl	16.-
Kaiyo Single malt	4cl	16.-
Kaiyo Peated	4cl	20.-
Kaiyo Cask strength	4cl	20.-
Kaiyo Sherry cask	4cl	30.-

Sake & Vins



Sake

Katori 90, Terada Honke (magnum)	Verre	7.-	Bouteille	170.-
Jikon, Tokubetsu Junmai, Kiyashō Shuzō				95.-

Notre Rosé

Lorem ipsum

Belambré, Coteaux d'Aix-en-Provence 2019	45.-
--	------

Nos Blancs

Aligoté, Domaine Mermoud, Lully 2019	7.-	45.-
Riesling, Bianca & Daniel Schmitt, 2018		65.-
Chapon, Domaine de Saint-Pierre, Arbois 2018		82.-
Pouilly-Fuissé, Maison Valette 2014		97.-
Frei Korper, Bianca & Daniel Schmitt, 2019		55.-

Nos Rouges

Gamay, Domaine Château l'Evêque 2019	7.-	45.-
Offerus, Saint-Joseph, Chave 2017		66.-
J'en veux encore, Ganevat 2018		72.-
Croze-Hermitage, Domaine Dard et Ribo 2018		76.-

