

umami
by michel roth



COCKTAILS "SIGNATURE"

OCHA / CHF 19

Thé vert froid, jus pomme, eau de rose, gingembre frais
Cold green tea, apple juice, rose water, fresh ginger

UMAMI SPRITZ / CHF 25

Crème de cassis, liqueur de litchi, Champagne
Black currant cream, litchi liquor, Champagne

SAKURA / CHF 25

Whisky Nikka, vermouth rouge, jus de pomme, soda au gingembre
Whisky Nikka, red vermouth, apple juice, ginger ale

SAKÉ SOUR / CHF 25

Sake, jus de citron, crème de cassis
Sake, lemon juice, black currant cream

SAKÉS 12CL

Sho Chiku Bai, Classic Junmai (15%) / CHF 11

WHISKIES 4CL

Nikka from the barrel (51,4%) / CHF 21

Nikka Yoichi (45%) / CHF 28

Nikka Taketsuru 17 ans (43%) / CHF 30

Nikka Tsuru 17 ans (43%) / CHF 38

BIÈRES / BEERS 33CL

Sapporo (4,7%) / CHF 14

Kirin (5%) / CHF 14



POUR COMMENCER LE PARTAGE... / TO START THE SHARING...

EDAMAME CHF 8

NIGIRI CRISPY (LA PIÈCE)

Saumon et cébettes / *Salmon and spring onions* / CHF 6

Avocat et piment doux / *Avocado and sweet chili pepper* / CHF 5

Aubergine / *Eggplant* / CHF 5

ENTRÉES À PARTAGER / STARTERS TO SHARE

SUCRINE EN SALADE CÉSAR, GARNITURE CROUSTILLANTE AU CHOIX :

Sucrine lettuce Caesar salad, crusty side of your choice :

HOMARD DU MAINE – *Lobster from the Maine* / CHF 62

VOLAILLE – *Chicken* / CHF 28

CREVETTES – *Shrimps* / CHF 28

CARRÉ D'ALGUES WAKAMÉ, SAUMON GRILLÉ-MARINÉ AU GINGEMBRE ET SOJA

Wakame seaweed salad, grilled marinated salmon, ginger and soya

CHF 28

HOMARD DU MAINE, FRAÎCHEUR DE LÉGUMES GRILLÉS, PISTOU DE BASILIC THAÏ

Lobster from Maine, chilled grilled vegetables, thai basil pesto sauce

CHF 62

TATAKI DE BŒUF, SAUCE KARACHI ET GRAINES DE GRENADE

Beef tataki, Karachi sauce, pomegranate

CHF 32

MAKIS POËLÉS AU FOIE GRAS, GINGEMBRE ET POMME GRANNY

Fried foie gras makis, Granny apple and ginger

CHF 28



PLATS CHAUDS À PARTAGER / HOT DISHES TO SHARE

*Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture au choix
All our meats and fishes are served with a side dish of your choice*

PICCATA DE FILET DE BOEUF SUISSE AUX OIGNONS ET CHANTERELLES
Swiss beef fillet piccata with onions and chanterelle mushrooms
CHF 52

SUPRÊME DE VOLAILLE SUISSE RÔTI SAUCE TERIYAKI
Roasted Swiss chicken breast, teriyaki sauce
CHF 44

LOUP DE MER A LA PLANCHA, RIVIERA EXOTIQUE GRENADE SHIZO
Sea bass "à la plancha", shizo and pomegranate exotic rivera
CHF 48

SAUMON LAQUÉ AU MIEL DE SOJA
Salmon glazed with soya honey
CHF 38

CREVETTES SNACKÉES, SAUCE KIMCHEE
Pan-seared shrimps, kimchee sauce
CHF 46

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

RIZ TRADITIONNEL
Traditional rice
CHF 10

RAVIOLES GYOZA VÉGÉTARIENNES
Vegetarian gyoza ravioli
CHF 12

LÉGUMES SAUTÉS AIGRE-DOUX
Sautéed vegetables with sweet and sour sauce
CHF 10

POMMES SAUTÉES AUX CEBETTES THAÏ
Sautéed potatoes with thaï spring onions
CHF 12

Provenances / Origins:

BŒUF, VOLAILLE: SUISSE / FOIE GRAS : FRANCE

THON : ESPAGNE / LOUP DE MER : FRANCE

SAUMON : NORVÈGE / ANGUILLE: CHINE

HOMARD : CANADA / CREVETTE : MADAGASCAR ET VIETNAM

Beef, Poultry : Switzerland / Foie Gras : France

Tuna : Spain / Sea Bass : France

Salmon : Norway / Eel : China

Lobster : Canada / shrimp : Madagascar and Vietnam

SÉLECTION DE SUSHI À PARTAGER

SASHIMI 4 PIÈCES

Saumon / *Salmon* / CHF 12

Thon / *Tuna* / CHF 16

King crabe / *King Crab* / CHF 28

MAKI 6 PIÈCES

Saumon / *Salmon* / CHF 14

Thon / *Tuna* / CHF 18

Avocat / *Avocado* / CHF 12

URAMAKI 8 PIÈCES

California (avocat-crabe) / *California (avocado-crab)* / CHF 32

Avocat et saumon / *Avocado and salmon* / CHF 24

Crevette croustillante / *Crunchy shrimp* / CHF 28

NIGIRI LA PIÈCE

Saumon / *Salmon* / CHF 5

Thon / *Tuna* / CHF 8

Anguille « anago » laquée / *Glazed « anago » eel* / CHF 9

DESSERTS

TARTE YUZU, CRÉMEUX COCO ET FEUILLANTINE PRALINÉ

Yuzu tart, coconut cream and praline feuillantine

CHF 16

BABA INFUSÉ À LA FLEUR DE CERISIER, FRUITS ROUGES

Baba infused with cherry tree flower, red berries

CHF 16

ASSORTIMENT DE MOCHIS (3 SAVEURS AU CHOIX)

VANILLE, CHOCOLAT-NOIX DE COCO, PASSION, LITCHI, THÉ VERT, MANGUE

Assortment of mochis (Choice of 3 flavors)

vanilla, chocolate-coconut, passion, litchi, green tea, mango

CHF 16



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

THÉ VERT MATCHA 100% BIO DE GYOKURO
Thé vert en poudre réalisé avec les plus belles feuilles de thé
Green tea in powder made with the finest tea leaves
CHF 16

THÉ VERT GENMAICHA
Thé vert, riz torréfié et maïs soufflé
Green tea, roasted rice and popcorn
CHF 16

THÉ VERT SENCHA
Thé vert dit de "l'hospitalité"
"Hospitality" green tea
CHF 12

BOISSONS SANS ALCOOL / DRINKS WITHOUT ALCOHOL

SOFT DRINKS / CHF 12
Pepsi (33cl) / Pepsi Max (33cl)
Seven-Up (33cl), Orangina (25cl), Red bull (25cl), Jus de pomme (30cl), Thé vert froid (25cl)

FEVER TREE / CHF 13
Ginger ale, Ginger beer, Bitter lemon, Tonic (20cl)

NECTARS / CHF 9

JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED JUICES / CHF 17

LES EAUX MINÉRALES
Evian, Badoit, San Pellegrino (50cl) / CHF 9
Evian, Badoit (100cl) / CHF 12

Prix en Francs Suisses (CHF) / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs (CHF) / VAT and service included