

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 10 ans (55%) / 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, VOLAILLE OU GAMBAS CROUSTILLANTES

Sucrine lettuce Caesar salad, chicken or crunchy gambas

CHF 28

CARRÉ D'ALGUES WAKAMÉ, SAUMON GRILLÉ-MARINÉ, RÉDUCTION DE SOJA

Wakame seaweed salad, grilled marinated salmon, soya reduction

CHF 28

HOMARD DU MAINE, FRAÎCHEUR DE LÉGUMES GRILLÉS,

PISTOU DE BASILIC THAÏ, CROQUANT DE WASABI

Lobster from Maine, chilled grilled vegetables, thaï basil pesto sauce, crunchy of wasabi

CHF 62

TATAKI DE BŒUF, SAUCE KARACHI, GRENADE ET MINI-CROÛTONS

Beef tataki, Karachi sauce, pomegranate and croûtons

CHF 32

MAKIS POËLÉS AU FOIE GRAS, GINGEMBRE ET POMME GRANNY

Fried foie gras makis, Granny apple and ginger

CHF 24



PLATS CHAUDS À PARTAGER / HOT DISHES TO SHARE

*Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture au choix
All our meat and fish are served with a side dish*

PICCATA DE FILET DE BOEUF SUISSE AUX OIGNONS ET CHAMPIGNONS ERYNGII
Swiss beef fillet piccata with onions and eryngii mushrooms
CHF 52

FILET MIGNON DE VEAU SNACKÉ AU POIVRE DU SICHUAN
Pan-seared fillet mignon of veal with Sichuan peppercorn
CHF 58

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

GAMBAS SNACKÉES, SAUCE KIMCHEE
Pan-seared king prawns, 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 thai spring onions
CHF 12

Provenances / Origins:

BOEUF, VEAU, VOLAILLE: SUISSE / FOIE GRAS : FRANCE
LOUP DE MER : FRANCE / SAUMON : NORVÈGE / ANGUILE FUMÉE : JAPON
HOMARD : CANADA / GAMBAS : MADAGASCAR
*Beef, Veal, Poultry : Switzerland / Foie Gras : France
Sea Bass : France / Salmon : Norway / Smoked Eel : Japan
Lobster : Canada / King Prawn : Madagascar*



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