

Envie d'apéritif?



10.-

Soleil levant *Sans alcool/alcohol-free*

Jus de litchi, sirop cassis, eau gazeuse, citron vert
Lychee juice, blackcurrant syrup, sparkling water, lime

Mojito litchi

Rhum, jus de litchi, sirop de canne, citron vert, menthe fraîche

Rum, lychee juice, cane syrup, sparkling water, lime, fresh mint

16.-



15.-

Cocktail "Edo"

Umeshu, eau gazeuse, citron vert, citron
Umeshu, sparkling water, lime, lemon



16.-

Spritz "Nippon"

Aperol, jus de litchi, prosecco, jus de yuzu, orange
Aperol, lychee juice, prosecco, yuzu juice, orange



21.-

Kir Royal 'Nippon'

Umeshu, Champagne



17.-

Gin & Tonic Japonais

Gin Roku, tonic, thé gingembre, jus de yuzu
Roku gin, tonic, ginger tea, yuzu juice



Edamame Japonais 8.-



Edamame Japonais piquant 10.-

Boissons sans alcool *Drinks alcohol free*

Cold Matcha latte
Cocktail "Soleil levant"

9.-

Eau minérale (gazeuse/plate)
Mineral water (sparkling/still)

6.-

Cocktail Maison
À base de jus de fruits
Cocktail "Edo" based
on fruit juices

8.-

Ramune: Limonade japonais
Japanese lemonade

7.-

Nectar de litchi
Lychee nectar

Thé vert froid japonais
Cold Japanese green tea

Thé froid maison au gingembre
Cold Japanese ginger tea

6.-

Jus de fruits (orange, ananas, pomme)
Fruit juice (orange, pineapple, apple)

Sprite, Schweppes, Ramseier
Coca cola, Coca-zero, Sinalco
Thé froid pêche/citron
Ice tea peach/lemon

Boissons chaudes *Hot drinks*

5.50.-

Cappuccino/Renversé

4.50-

Café/Esspresso/Ristretto

Thé Noir "Assam"/Infusions
Black "Assam" tea/Herbs tea
Camomille, Verveine,
Menthe, Tilleul
Chamomile, Verbena,
Mint, Linden

7.-

Thés japonais *Japanese Teas*

Sencha *Thé vert/Green tea*

Hojicha *Thé vert grillé/Grilled green tea*

Genmaicha *Thé vert au riz soufflé*
Green tea with roasted rice

Thé Jasmin *Jasmin tea*



Boissons avec alcool *Drinks with alcohol*

Pour vous guider dans le choix de crus au verre, laissez-vous conseiller par notre personnel
To guide you in your choice of wines by the glass, let our staff advise you



75cl
49.-

Umeshu
Vin de prune japonais
Japanese plum wine
Au verre *By the glass* 9.-

Mojito litchi
Lychee Mohito

16.-



21.-

Kir Royal 'Nippon'
Champagne avec Umeshu
Champagne with Umeshu

Choya Yuzu
Liqueur au Yuzu
Yuzu liqueur

5cl
6.-



17.-

Gin tonic Japonais
Gin Roku japonais, gingembre, yuzu
Roku Japanese gin, ginger, yuzu

Spritz Nippon
À la japonaise
Japanese style

16.-



15.-

Cocktail "Edo"
À base de Umeshu
Cocktail "Edo" based on Umeshu

Bière japonaise Asahi
Asahi Japanese beer

7.-



30cl
25.-

Sake petillant
"MIO" fresh!
Sparkling Sake
Au verre *By the glass* 13.-



Edo

Restaurant Japonais



*Edo est l'ancien nom de **Tokyo** pendant la période d'Edo (1603-1867). Aux yeux des Japonais, Edo est, plus qu'une ville historique, un **symbole de notre culture traditionnelle**. Notre famille est issue d'une **longue lignée de restaurateurs** qui s'est établie à **Tokyo** à la fin de la période d'Edo. Nous sommes heureux de faire **perdurer la tradition** familiale ici, à **Bluche**. Nous espérons vous donner un **avant-goût de la culture nippone** en vous faisant déguster nos spécialités*

*Edo is the former name of **Tokyo** during the Edo period (1603-1867). To the Japanese, Edo is more than just a historic city; it's a **symbol of our traditional culture**. Our family comes from a **long line of restaurateurs** who settled in **Tokyo** at the end of the Edo period. We are delighted to **continue the family tradition** here in **Bluche**. We hope to give you a **taste of Japanese culture** by offering you our specialties*



Nous vous prions de bien vouloir informer notre personnel de toute allergie alimentaire afin que nous puissions personnaliser votre expérience culinaire en toute sécurité et satisfaction
We kindly ask you to inform our staff of any food allergies so that we can customize your culinary experience safely and for your satisfaction

Menu découverte “Edo”

本日の前菜

Honjitsu no Zensai

Entrée du jour au choix

Appetizers of the day of your choice

牛のたたき	ou/or	餃子	ou/or	春巻き	ou/or	海藻サラダ
Gyū no Tataki		Gyoza		Harumaki		Kaisou Salada
Carpaccio de boeuf à la japonaise		Ravioli à la viande de porc, sauce soja vinaigrée		Rouleaux de printemps avec sauce aigre-douce au Yuzu		Panaché d'algues japonaises et salade, sauce au Yuzu et poivre
<i>Beef carpaccio Japanese style</i>		<i>Asian dumpling with pork vinegary soy sauce</i>		<i>Spring rolls with sweet and sour Yuzu sauce</i>		<i>Mixed seaweed and salad with Yuzu and pepper dressing</i>



寿司盛り合わせ

Sushi Moriawase

Assortiment de sushis

Assortment of sushi



鶏照り焼き
Tori Teriyaki
Poulet grillé et sauce Teriyaki
Grilled chicken with Teriyaki sauce

ou/or

牛ステーキ江戸

Gyū Steak «Edo» (+10.-)

Entrecôte de bœuf 180gr et sauce Yakiniku

(Entrecôte suisse rassis sur l'os pendant 3 semaines+)

Beef entrecôte 180g with Yakiniku sauce

(Swiss rib eye steak, dry-aged for 3 weeks+)

ご飯

Gohan

Riz blanc japonais

Japanese white rice



アイスクリーム

Aisukurīmu

Une boule de glace

A scoop of ice-cream



74.-/ PP

Menu Sukiyaki

Dès 2 personnes- From 2 persons)

枝豆

Edamame

Edamame japonais

Boiled Japanese soybeans



寿司盛り合わせ

Sushi Moriawase

Assortiment de sushis

Assortment of sushi

ou/or

えび天ぷら

Ebi Tempura

Tempura de crevettes

*Deep fried shrimps
Japanese style*



すき焼き

Sukiyaki: sauce à choix

**Fondue Japonaise avec du bœuf (150gr), légumes, tofu,
shirataki et bouillon: sauce soja ou sauce miso**

*Japanese Hot Pot with beef (150gr), vegetables, tofu,
shirataki and bouillon: soy sauce or miso sauce*

ご飯

Gohan

Riz blanc japonais

Japanese white rice



アイスクリーム

Aisukurīmu

Une boule de glace

A scoop of ice-cream

76.-/ PP

**Avec bœuf «Wagyu» du Japon 163.-PP
With Japanese beef «Wagyu»**

Menu junior Ninja

細巻

Hoso maki

Un rouleau de maki traditionnel au choix

A traditional sushi roll of your choice

Saumon
Salmon

ou/or

Concombre
Cucumber

ou/or

Thon
Tuna

ou/or

Avocat
Avocado



チキンカツ

Chicken Katsu

Poulet pané à la japonaise et sauce Teriyaki

Deep fried breaded chicken Japanese style with Teriyaki sauce

ご飯

Gohan

Riz blanc japonais

Japanese white rice



アイスクリーム

Aisukurīmu

Une boule de glace

A scoop of ice-cream

32.-/ PP

Créé pour les enfants jusqu'à 12 ans

Created for children up to 12 years



Nos spécialités • Our specialities

Réservation recommandée

大和 Yamato Funamori 40pcs



18 Sashimi Thon, Saumon, Loup de mer, Sériole, Calamar
Tuna, Salmon, Sea Bass, Yellow tail, Squid

12 Nigiri Thon, thon gras, saumon, loup de mer, calamar, omelette japonaise, crevette, œufs de poisson volant, anguille grillée, noix de Saint-Jacques

Tuna, fatty tuna, salmon, sea bass, squid, Japanese omelette, shrimp, flying fish roe, grilled eel, scallops

10 UraMaki Saumon-avocat, saumon-fromage
Salmon-avocado, salmon-cheese

Servi dans un bateau *Served on the boat*

130.-

すき焼き Sukiyaki (Dès 2 personnes - From 2 persons)

Avec du boeuf (180gr), légumes, tofu, shirataki et bouillon: sauce soja ou sauce miso
Servi avec du riz blanc japonais

With beef (180gr), vegetables, tofu, shirataki and bouillon: soy sauce or miso sauce
Served with Japanese white rice



65.-/pp

158.-/ pp

Sukiyaki avec du Wagyu du Japon
Sukiyaki with Japanese Wagyu Beef

Dégustation de bœuf au choix: bœuf suisse et «Wagyu» du Japon
Beef degustation choice of Swiss beef and Wagyu Japanese Beef



和牛 Wagyu: Japanese beef

Entrecôte de bœuf «Wagyu» du Japon servi avec du riz et 3 sauces japonaises

Entrecôte «Wagyu» from Japan with rice and three Japanese sauces

92.- 100g

178.- 200g

酒の肴 Amuses bouche Japonais • Appetizer



枝豆 **Edamame Japonais**

(servi chaud)

Boiled Japanese soybeans (served hot)



8.-

スパイシー枝豆 **Edamame Japonais piquant**

(servi chaud)

Spicy Edamame (served hot)



10.-



いんげんの胡麻和え **Ingen gomaee**

Haricots verts à la sauce sésame

Green Beans with sesame sauce



11.-

味噌汁 **Miso-shiru**

Soupe miso traditionnelle (avec tofu et algues)

Traditional miso soup (With tofu and seaweed)

6.-



 **Pour les végétariens** *For vegetarians*

 **Piquant** *Spicy*

前菜 Entrée • Starter



21.-

海藻サラダ **Kaisou Salada**

**Panaché d'algues japonaises et salade,
sauce au Yuzu et poivre**
*Mixed seaweed and salad with Yuzu
and pepper dressing*

野菜のロースト **Yasai no Rosuto**

Légumes au four et sauce Yakiniku
Roasted vegetables with Yakiniku sauce

22.-



24.-

牛のたたき **Gyū no Tataki**

Carpaccio de boeuf à la japonaise
Beef carpaccio Japanese style

海老天ぷら **Ebi Tempura**

Tempura de crevettes (4 pcs)
Deep fried shrimps Japanese style (4 pcs)

25.-

餃子 **Gyoza**

**(5 pcs) Gyoza maison à la viande de porc,
sauce soja vinaigrée**

*Homemade Asian dumpling with pork,
vinegar soy sauce*

23.-



春巻き **Harumaki**

**Rouleaux de printemps
avec sauce aigre-douce au Yuzu**

Spring rolls with sweet and sour Yuzu sauce

23.-



マグロのぬた **Maguro no nuta**

**Thon avec poireaux
à la sauce miso au Yuzu**

Tuna and leeks with Yuzu Miso sauce

25.-



ねぎとろ **Negitoro 70g**

**Thon gras haché avec poireaux
Fatty tuna tartare 70g with leeks**

31.-



主菜 Plat principal • Main course

Servi avec du riz blanc japonais Served with Japanese white rice

豆腐ステーキ Tofu Steak

Tofu steak et sauce Teriyaki
Deep fried tofu with Teriyaki sauce

34.-



サーモン照り焼き Sāmon Teriyaki

Saumon grillé et sauce Teriyaki
Grilled salmon with Teriyaki sauce

35.-



鶏照り焼き Tori Teriyaki

Poulet grillé et sauce Teriyaki
Grilled chicken with Teriyaki sauce

34.-



チキンカツ Chicken Katsu

Poulet pané à la japonaise et sauce Katsu
Deep fried breaded chicken
Japanese style with Katsu sauce

37.-



牛ステーキ Gyū Steak «Edo»

Entrecôte de boeuf 200gr et sauce Yakiniku (entrecôte suisse rassie sur l'os pendant 3 semaines+) Beef entrecôte 200g with Yakiniku sauce (Swiss rib eye steak, dry-aged for 3 weeks+)

47.-



うな重 Unajyu

Anguille grillée servie sur du riz avec une soupe miso
Grilled eel served on rice with a miso soup

51.-



海老天ぷら **Ebi Tempura**

Tempura de crevettes (6 pcs)

Deep fried shrimps Japanese style (6 pcs)

38.-



天ぷら盛り合わせ **Tempura Moriawase**

Tempura mixte (4 crevettes et assortiment de légumes)

Mixed deep fried (shrimps and vegetables) Japanese style

44.-



天井 **Ten-don**

**Tempura de crevettes et de légumes
servis sur du riz**

*Deep fried shrimp and vegetables
served on rice*

42.-



Réservation recommandée: すき焼き **Sukiyaki**
(Dès 2 personnes *From 2 persons*)

**Fondue Japonaise avec du bœuf (180gr), légumes,
tofu, shirataki et bouillon au choix:
sauce soja ou sauce miso**

Servi avec du riz blanc japonais

*Japanese Hot Pot with beef (180gr), vegetables,
tofu, shirataki and bouillon: soy sauce or miso sauce
Served with Japanese white rice*

65.- PP



Wagyu
du Japon
158.-PP

Suppléments *Supplements*

Bœuf *Beef* 16.- /100g

Tofu 7.- /150g

Bœuf Wagyu du Japon *Japanese Wagyu beef* 77.- /100g

Shirataki (nouilles à base de plante "Konjac") 9.- /80g

Dégustation de bœuf au choix: bœuf suisse et «Wagyu» du Japon
Beef degustation: choice of Swiss beef and Wagyu Japanese Beef

付け合わせ **Accompagnements**

 ご飯 *Gohan*
Riz blanc japonais
Japanese white rice

4.-

味噌汁 *Miso-shiru*
Soupe miso traditionnelle
(avec tofu et algues)
Traditional miso soup
(With tofu and seaweed)

6.-

 がり *Gari*
Gingembre mariné
au vinaigre
Pickled ginger

4.-

握り Nigiri par pièce

Sāmon Saumon <i>Salmon</i>	6.-
Ika Calamar <i>Squid</i>	5.-
Tamago Omelette japonaise <i>Japanese omelet</i>	6.-
Tobiko Œufs de poisson volant <i>Flying fish eggs</i>	8.-
Suzuki Loup de mer <i>Sea bass</i>	7.-
Hon-Maguro Thon <i>Tuna</i>	7.-
Ebi Crevette <i>Shrimp</i>	7.-
Unagi Anguille grillée <i>Grilled eel</i>	9.-
Hotate Noix de Saint-Jacques <i>Scallop</i>	8.-
Hamachi Sériole <i>Yellow tail</i>	7.-
Ikura Œufs de saumon <i>Salmon eggs</i>	9.-
Negitoro Thon gras haché <i>Fatty tuna tartare</i>	8.-
Toro Thon gras <i>Fatty tuna</i>	10.-
Selon disponibilité: Uni Oursin <i>Sea urchin</i>	14.-



刺身 Sashimi

Fines tranches de poissons crus 7pcs	
<i>Fine slices of raw fish 7pcs</i>	
サーモンの刺身 Sāmon Saumon <i>Salmon</i>	24.-
マグロの刺身 Maguro Thon <i>Tuna</i>	32.-
ハマチの刺身 Hamachi Sériole <i>Yellow tail</i>	39.-
大トロの刺身 Toro Thon gras <i>Fatty tuna</i>	44.-



刺身の盛り合わせ Assortiment de sashimi

錦 Nishiki	
Thon et saumon 9pcs/32.-	
<i>Tuna and salmon</i>	
築地 Tsukiji	
Thon, Saumon, Loup de mer, Sériole, Calamar 17pcs/43.-	
<i>Tuna, salmon, Sea bass, yellow tail, squid</i>	



ちらし寿司 Sashimi servi sur du riz

Chirashizushi	
Assortiment de sashimi servi sur du riz à sushi 47.-	
<i>Assortment of sashimi served on sushi rice</i>	

裏巻き Ura Maki

5 pièces/10 pièces

サーモンアボカド **Sāmon-avocado**
Saumon et avocat
Salmon and avocado

15.-
24.-



ツナサラダたくあん **Tsuna Salada Takuan**
Salade de thon et radis salé
Tuna salad and salted radish

15.-
24.-



サーモンチーズ **Sāmon-fromage**
Saumon et fromage frais
Salmon and fresh cheese

16.-
25.-



サーモン炙り **Sāmon aburi**
Saumon flambé
Flambé salmon

16.-
27.-



トロ炙り **Toro aburi**
Thon gras flambé
Flambé fatty tuna

18.-
29.-



ねぎとろアボカド **Negitoro avocado**
Tartare de thon gras et avocat
Fatty tuna tartare and avocado

18.-
29.-



海老天ぷら **Ebi-tempura**
Tempura de crevettes
Shrimp tempura

19.-
30.-



スパイシー マグロ **Spicy maguro** 🌶️
Thon, avocat, tobiko, sauce piquante
Tuna, avocado, tobiko, spicy sauce

20.-
32.-



細巻 Hosō Maki 6 pièces

Rouleaux traditionnels *Traditional rolls*

- Kappa **Concombre** *Cucumber*  10.-
 Avocado **Avocat** *Avocado*  11.-
 Sāmon **Saumon** *Salmon* 13.-
 Tekka **Thon** *Tuna* 14.-



刺身と寿司の盛り合わせ Assortiment de sashimi & sushi



34.-

武蔵 **Musashi 11pcs**

Saumon uniquement *Salmon only*
5Sashimi; 3Nigiri; 3Maki



47.-

信濃 **Shinano 14pcs**

7Sashimi: saumon, thon, loup de mer, sérieole, calamar
4Nigiri: thon, saumon, loup de mer, crevette
3Maki: saumon



85.-

尾張 **Owari 31pcs**

17Sashimi: saumon, thon, loup de mer, sérieole, calamar
8Nigiri: thon, saumon, crevette, loup de mer, calamar, omelette japonaise
6Maki: saumon, concombre



130.-

大和 **Yamato Funamori 40pcs**

Servi dans un bateau
Served on the boat

寿司の盛り合わせ Assortiment de sushi



47.-

富士 Fuji 14pcs

8Nigiri: thon, saumon
loup de mer, calamar, crevette
omelette japonaise
6Maki: saumon, concombre



45.-

六甲 Rokko 19pcs

Seulement Maki Maki only
9Hoso Maki: thon,
saumon, concombre
10Ura Maki: saumon-fromage,
saumon-avocat



54.-

高尾 Takao 12pcs

Seulement Nigiri Nigiri only
12Nigiri: thon, saumon
loup de mer, calamar, omelette japonaise,
crevette, anguille grillée, noix de Saint-Jacques

Vins blancs suisses • Swiss white wines	50cl	70cl	75cl
Fendant, <i>La Romaine</i>	•	•	45.-
Fendant, <i>Pierre Robyr</i>	•	•	39.-
Johannisberg, <i>Cave des Oasis</i>	•	39.-	•
Johannisberg, <i>Jean Louis Mathieu</i>	•	•	43.-
Petite Arvine "Les Empereurs", <i>Cave la Romaine</i>	35.-	•	49.-
Petite Arvine, <i>L'Orpailleur</i>	•	•	57.-
Humagne Blanc, <i>Gérald Clavien</i>	•	•	52.-
Sauvignon Blanc, <i>Jean Louis Mathieu</i>	•	•	60.-
Pinot Gris, <i>Cave le Tambourin</i>	•	•	52.-
Païen Réserve les coteaux de sierre, <i>Histoire d'Enfer</i>	•	•	72.-
Fin Bec Mer, <i>Assemblage de Heida- VS et Viognier (F)</i>	•	•	48.-
Viognier "Le Patricien", <i>Lamon Cordonier AOC VS</i>	•	•	45.-

Blancs étrangers • Foreign white wines	50cl	70cl	75cl
Chablis, <i>France</i>	•	•	58.-
Mercurey Les Ormeaux, <i>Château d'Etroyes 2020</i>	•	•	61.-

Rosés étrangers • Foreign rosé wines	50cl	70cl	75cl
Cuvée Symphonie, <i>Maison Sainte Marguerite, Côtes de Provence</i>	•	•	61.-
Domaines Ott "Château de Selle", <i>Côtes de Provence</i>	•	•	78.-
Calafuria, <i>Salento Tormaresca Antinori</i>	•	•	42.-

Rosés suisses • Swiss rosé wines	50cl	70cl	75cl
Rosé du Valais, <i>Cave des Oasis</i>	24.-	•	•
Dôle Blanche, <i>Gérald Clavien</i>	•	•	49.-
La vie en Rose, <i>Cave le Tambourin</i>	•	•	44.-

Champagnes	37,5cl	70cl	75cl
Prosecco Brut	•	•	52.-
Mumm Grand Cordon	•	•	125.-
Laurent-Perrier Brut	•	•	145.-
Laurent-Perrier Rosé brut	•	•	225.-
Champagne Comte de Cheurlin blanc de blanc	•	•	119.-
Champagne Comte de Cheurlin Brut	52.-	•	•

Vins Doux • Sweet wines	37.5cl
Ben-Rye (Passito), <i>Donnafugata</i>	48.-

Rouges suisses • Swiss red wines

	50cl	70cl	75cl	150cl
Gamay, <i>L'Or du Vent</i>	•	•	40.-	•
Pinot Noir, <i>Histoire d'Enfer</i>	•	•	130.-	•
Pinot Noir, <i>La Romaine</i>	31.-	•	49.-	•
Pinot Noir, <i>Cave le Tambourin</i>	•	•	45.-	•
Gamaret-Garanoir, <i>Cave des Oasis</i> 🍷	•	48.-	•	•
Merlot, <i>Jean Louis Mathieu</i>	•	•	65.-	•
Cornalin, <i>Cave des Oasis</i> 🍷	•	56.-	•	•
Cornalin, <i>La Romaine</i>	44.-	•	59.-	•
Cornalin « Dée », <i>Albert Mathier & Fils</i>	•	•	60.-	•
Humagne Rouge, <i>Gérald Clavien</i>	•	•	59.-	•
Rosso di Merlot (Tessin), <i>Ronchi Biagi</i>	•	•	51.-	•
Syrah CAYAS, <i>barrique de 24 mois Jean-René Germanier</i> 🍷	•	•	96.-	•
Syrah, <i>l'Orpailleur</i>	•	•	63.-	•
Syrah, <i>Frédéric Zufferey</i>	33.-	•	48.-	•

Assemblage rouge suisses • Red wines blending

	70cl	75cl	150cl
Cuvée «Edo», <i>Cave Fin Bec</i> <i>Pinot noir, Syrah, Cabernet Sauvignon et Grenache (F)</i>	•	56.-	•
Cuvée Madame Rosmarie, <i>Adrian et Diego Mathier</i> <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot noir et Humagne rouge</i>	•	63.-	•
Terra Zina, <i>Jean Louis Mathieu</i> <i>Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir</i>	•	71.-	•
Elixir 2016, <i>Domaines Chevaliers</i> <i>Merlot, Diolinoir, Cabernet Sauvignon</i>	•	115.-	•
Soleil Noir, <i>Frédéric Zufferey</i> <i>Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet franc</i>	•	43.-	•
Clos de Tsampéhro, <i>Cave la Romaine</i> <i>Cornalin, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon</i>	•	155.-	•

Vins rouge français • French red wines

	37.5cl	50cl	75cl
Ferraton Père & fils, <i>Crozes Hermitage «La matinière»</i>	•	•	55.-
Château Lynch moussas cru, <i>Pauillac AOC 2018</i>	•	•	95.-
Château Pichon Longueville, <i>Baron 2019</i>	•	•	355.-

Vins blancs italiens • Italian White wines

	37.5cl	50cl	75cl	150cl
Pinot Grigio, <i>La Solatia igt</i>	•	•	45.-	•
Greco di Tufo, <i>L'Ariella</i>	•	•	47.-	•
Moscato D'Asti DOCG	•	•	47.-	•
Verdicchio dei Castelli, <i>Castelli di Jesi doc "Misco"</i>	•	•	54.-	•
Sul Vulcano Etna Bianco, <i>Donnafugata DOC</i>	•	•	51.-	•

Vins rouges italiens • Italian red wines

	37.5cl	50cl	75cl	150cl
Valpolicella, <i>Classico Ripasso</i>	•	36.-	•	•
Nero d'Avola, <i>Sicilia</i>	•	•	40.-	•
Primitivo Merlot, <i>Puglia</i>	•	•	45.-	•
Villa Antinori	30.-	•	46.-	•
Barbera d'Alba, <i>Reva</i>	•	•	48.-	•
Mille e una notte, <i>Donnafugata</i>	•	•	112.-	•
Insoglio del Cinghiale, <i>Toscana IGT</i>	•	•	59.-	•
Il Pino di Biserno, <i>Toscana IGT</i>	•	•	94.-	•
Chianti Classico 🍷	•	•	49.-	•
Le Difese IGT	•	•	55.-	•
Taurasi, <i>Marzicanale</i>	•	•	59.-	•
Amarone Classico, <i>Villa Canestrari DOCG</i>	33.-	•	63.-	•
Il Bruciato, <i>Bolgheri DOC</i>	•	•	65.-	•
Poggio alle Nane, <i>Maremma Toscana DOC</i>	•	•	109.-	•
Le Crocine, <i>Marzichi Lenzi</i>	•	•	75.-	•
Le Crocine "Eva" Bio, <i>Marzichi Lenzi</i>	•	•	108.-	•
Guidalberto, <i>Tenuta San Guido</i>	•	•	89.-	•
Brunello di Montalcino, <i>Greppone Mazzi DOCG</i>	•	•	110.-	•
Le Volte, <i>Tenuta San Guido</i>	•	•	64.-	•
Libenter, <i>Castelli di Jesi DOC</i>	•	•	62.-	•

Sassicaia, *Tenuta San Guido* ✨

Ornellaia ✨

Tignanello, *Antinori* ✨

EN FONCTION DU MILLÉSIME ✨

Le coin du Sake *The world of Sake*

Le saké est composé de riz et d'eau de source naturelle

Sake is made of rice and natural spring water



SPECIAL PROMOTION!

Special Junmai Kikusakari

Pure rice sake

La brasserie

Kiuchi Ibaragi Japan

0,5dl (verre) 7.-

1dl 13.-

2,5dl ~~28.-~~ >>25.-

Bouteille 72cl ~~78.-~~ >>69.-



Ōzeki Kinkan

Classic sake

La brasserie

Ozeki Hyogo Japan

0,5dl (verre) 5.-

1dl 7.-

2,5dl 15.-



Dassai 45 Junmai-Daiginjō

Super pure rice sake

Freshness and delicate flavor

La brasserie

Asahishuzo Yamaguchi JP

0,5dl (verre) 8.-

1dl 16.-

2,5dl 39.-

Bouteille 72cl 96.-



Dassai 23 Junmai-Daiginjō

Super premium pure rice sake

La brasserie

Asahishuzo Yamaguchi JP

Bouteille 72cl 195.-



2017

KURA MASTER GOLD AWARD

2020

KURA MASTER GOLD AWARD



♥ **Coup de cœur du patron** ♥

Owner's favorite

Shichiken Junmai-Ginjō

Super premium pure rice sake

La brasserie ♥

Shichiken Yamanashi JP

0,5dl (verre) 9.-

1dl 18.- ♥

2,5dl 43.- ♥

Bouteille 72cl 105.- ♥

Dégustation de Sakés

3 sélections de Sakés

dans 3 verres 0,5dl

21.-



Born Tokusen Junmai Daiginjo

Super premium pure rice sake

La brasserie

Kato Kichibee Japon

Bouteille 72cl 148.-



2020

LONDON SAKE CHALLENGE PLATINUM AW

2022

LA INTERNATIONAL WINE AW GOLD BEST

Take-away, Traiteur, Catering mariage, événements,
(cuisine italienne, valaisanne, japonaise, chinoise)

Nos Restaurants



Auberge



Bluche

Tva/Pourboire tva•tips

La TVA est incluse dans tous les prix indiqués. Le pourboire n'est quant à lui pas inclus.

The TVA is included in every indicated price.
Tips are not included

Origine de nos produits•Our Products' origins

Bœuf: Suisse, Japon Beef: Switzerland, Japan

Poulet: Suisse Chicken: Switzerland

Fruits de mer, poissons: EU, pays asiatiques Sea food, fish: EU, Asian countries

Sushi, sashimi et sukiyaki

Tout est préparé à la commande. Nous vous demandons donc un peu de patience
Everything is prepared to order. We kindly ask for your patience



Géré par



West Wing Ltd.

Visitez notre site pour rester toujours informés
Visit our website to stay updated at all times