

ENTRÉES / STARTERS

L'asian tonique CHF 16.-

Mesclun, tagliatelles de légumes du canton, concombres, noix de cajou, baies de goji, tomates, œufs de caille, vinaigrette asiatique gingembre
Mixed salad, local vegetables tagliatelle, cucumbers, cashews, goji berries, tomatoes, quail eggs, ginger Asian vinaigrette

L'avocat CHF 16.-

Avocat, gambas snackés, agrumes, sauce rocotto, œufs de saumon keta
Avocado, snacked prawns, citrus, rocotto sauce, keta salmon eggs

Le quinoa CHF 18.-

Quinoa orange, féta, mangue, yaourt betterave, noix de cajou
Quinoa orange, feta, mango, beet yogurt, cashews

Le saumon CHF 21.-

Cœur de saumon mariné aux fruits de la passion, salade wakamé
Salmon heart marinated with passion fruits, wakame salad

Le bœuf tataki CHF 26.-

Bœuf mariné, coriandre, noix de cajou, piment, papaye, vanille
Marinated beef, coriander, cashews, chilli, papaya, vanilla

Le poulpe CHF 29.-

Poulpe laqué tériyaki, orange, sucrine, coriandre
Glazed octopus teriyaki, orange, cos lettuce, coriander

Asian burger CHF 32.-

BAO BUN BURGER, bœuf, cheddar, oignons frits, Spicy sauce, basilic thaï, tomate, oignon rouge
BAO BUN BURGER, beef, cheddar, fried onions, Spicy sauce, Thai basil, tomato, red onion

Poisson du jour CHF 32.-

Selon pêche du jour et accompagnements de saison
According to the catch of the day and seasonal side dishes

BOUILLONS / BROTHS

MER / SEA

Fumet de poisson, énoqui, nouilles au œufs, cébette, keffir, œufs de caille marinés / *Fish stock, enoqui, egg noodles, scallion, keffir, marinated quail eggs*

Filet de bar poché / *Poached sea bass fillet* CHF 29.-

Dim Sum crevettes / *Shrimp dim sum* CHF 26.-

TERRE / LAND

Consommé de bœuf, énoqui, nouilles aux œufs, cébette, gingembre, œufs de cailles marinés / *Beef consommé, enoqui, egg noodles, scallion, ginger, marinated quail eggs*

Volaille Genevoise / *Geneva's poultry* CHF 28.-

Bœuf mariné / *Marinated beef* CHF 24.-

VEGGIE CHF 24.-

Soupe Miso, tofu, cébette, omelette, baies de goji, énoqui, bambou
Miso soup, tofu, scallion, omelet, goji berries, enoqui, bamboo

DESSERTS / DESSERTS

Panna cotta vanille bourbon, mangue, citron vert
Panna cotta vanilla bourbon, mango, lime CHF 12.-

Perles du japon au lait de coco, crumble thé vert
Japanese pearls in coconut milk, green tea crumble CHF 9.-

Nage de fruits du verger, sirop gingembre
Orchard fruit sauce, ginger syrup CHF 9.-