

CARTE SUSHI RESTAURANT

Notre établissement vous propose :

*Restaurant Paris Bangkok Tokyo,
Ouvert 7/7, cuisine française, thai et sushi*

*Plat à l'emporter
Carte de fidélité sur plats du jour et à l'emporter*

*Menus groupes sur demande:
Sushi, cuisine Thai pour la maison*

*Bull&Bear Bar
Pour vos soirées & événements*

*50 chambres ****

*hotelrallye.ch
+41 26 919 80 40*



**paris
bangkok
tokyo**

**paris
bangkok
tokyo**



NIGIRI

- 101 CREVETTE
 - 102 SAUMON
 - 103 SAUMON ABULE*
 - 104 THON ABULE*
 - 105 THON
 - 106 ANGUILE
 - 107 CALAMAR
 - 108 TILAPIA
- 3.50 pce



MAKI

- 201 KAPPA
concombre, légume
 - 202 SHINKO
radis
 - 203 AVOCAT
 - 204 SHAKE
saumon
 - 205 TEKKA
thon
- 3.- pce



SASHIMI

- 301 SAUMON 14.-
- 302 THON 16.-

- 401 CALIFORNIA
surimi, avocat, concombre,
tobiko, mayonnaise
- 402 PIKANTE ROLL 🌶️
thon, sésame, chili, saumon
- 403 SHAKE AVOCADO ROLL
saumon, avocat et sésame
- 404 MAGURO LOVER
thon, avocat
- 405 EBI LOVER ROLL
crevette, avocat
- 406 SALMON LOVER ABULE*
saumon avocat
- 407 MAGURO LOVER ABULE*
thon, avocat
- 408 RAINBOW ROLL
thon, saumon, crevette, avocat
- 409 TUNA MOUSSE
thon, mayonnaise,
tomates confites, sésame

4.- pce

*ABULE : passé à la flamme

- 601 SALADE WAKAME 6.-
algues

PLATEAU DÉCOUVERTE

- 501 1 PERSONNE 39.-
(3 Nigiri, 3 Maki, 3 Rolls,
4 tranches de Sashimi)
- 502 2 PERSONNES 69.-
(6 Nigiri, 6 Maki, 6 Rolls,
8 tranches de Sashimi)
- 503 4 PERSONNES 135.-
(12 Nigiri, 12 Maki, 12 Rolls,
12 tranches de Sashimi)



ROLLS

NIGIRI

Le Nigiri-Sushi (littéralement sushi tenu) est composé d'une boule de riz vinaigré (shari) sur laquelle est posée un neta: une tranche de poisson cru ou cuit, mais aussi des crevettes, des oursins, du crabe, des légumes et bien d'autres choses encore. Un peu de wasabi est aussi ajouté.

MAKI

Rouleau d'algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré, et farci par divers aliments, en particulier du poisson cru ou des plantes.

SASHIMI

Tranches de poisson cru.

ROLL

Sushi de diamètre moyen (4 cm) composé d'une feuille d'algue séchée (nori) sur laquelle est disposée une couche de riz sur laquelle repose divers ingrédients composés de poisson et de légume. L'ensemble est ensuite roulé et est enfin découpé en tranches.