

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*	CHF 3.50/pce
105	THON	
106	ANGUILLE	
107	CALAMAR	
108	TILAPIA	



MAKI

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



SASHIMI

301	SAUMON	CHF 14.-
302	THON	CHF 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	PARIS-TOKYO foie gras, avocat, Teriyaki	
409	TUNA MOUSSE thon, mayonnaise, tomates confites, sésame	

CHF 4.-/pce

*ABULE : passé à la flamme

601	SALADE WAKAME	CHF 6.- algues
-----	---------------	-------------------

PLATEAU DÉCOUVERTE

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