

CARTE SUSHI RESTAURANT

Notre établissement vous propose :

*Restaurant Paris Bangkok Tokyo
Cuisine française, thai et sushi
Ouvert du mardi au vendredi
Fermé dimanche et lundi
TAKE AWAY*

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

*50 chambres ****

*hotelrallye.ch
+41 26 919 80 40*



**paris
bangkok
tokyo**

**paris
bangkok
tokyo**



NIGIRI

CHF 3.50 / pce



MAKI

CHF 3.- / pce



SASHIMI

100 g

- 101 CREVETTE
- 102 SAUMON
- 103 SAUMON ABULE*
- 104 THON ABULE*
- 105 THON
- 106 ANGUILE
- 107 CALAMAR

- 201 KAPPA
concombre, légume
- 202 SHINKO
radis
- 203 AVOCAT
- 204 SHAKE
saumon
- 205 TEKKA
thon
- 206 CAROTTES

- 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

*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

CHF 4.- / pce

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.