

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**



SASHIMI

100 g

301 SAUMON CHF 14.-

302 THON CHF 16.-



601 SALADE WAKAME CHF 6.-
algues

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

504 PLATEAU VEGGIE CHF 29.-

12 Maki (concombre,
radis et avocat)



PLATEAUX DÉCOUVERTE



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.