

ビ
ヤ
ツ
コ

EVAKKO

SUSHI & SASHIMI

		NIGIRI	SASHIMI	
		2	3	
UNAGI	ウナギ	CHF 20.00		DF
Anguille grillée				
Grilled Eel				
SHAKE	サーモン	CHF 20.00	CHF 30.00	GF - DF
Saumon Suisse Alpine				
Swiss Alpine Salmon				
MASU	マス	CHF 20.00	CHF 30.00	GF - DF
Truite saumonée				
Salmon trout				
TORO	トロ	CHF 30.00	CHF 45.00	GF - DF
Thon Gras				
Fatty Tuna				
EBI	エビ	CHF 24.00		GF - DF
Crevettes bleues cristallines légèrement cuites				
Lightly cooked crystal blue shrimps				
MAGURO	マグロ	CHF 20.00	CHF 30.00	GF - DF
Thon rouge				
Bluefin tuna				
JAPANESE WAGYU	和牛	CHF 30.00		DF
Bœuf Wagyu japonais				
Japanese Wagyu				
HAMACHI	ハマチ	CHF 20.00	CHF 30.00	GF - DF
Sériole				
Yellowtail mackerel				
SUZUKI	スズキ	CHF 20.00	CHF 30.00	GF - DF
Loup de mer sauvage				
Wild Seabass				
OONA CAVIAR			CHF 125.00	
10gr				
SASHIMI MIX SPECIAL			CHF 200.00	



GUNKAN

IKURA-YUZU CHF 30.00 DF

Oeufs de saumon mariné
Marinated Salmon Roe

OONA CAVIAR CHF 50.00 GF - DF

RAN'O CHF 40.00 GF - DF

Caviar Oona avec jaune d'oeuf de caille
Oona caviar with quail egg yolk



PLATEAUX PLATTERS

TSUKIJI CHF 120.00

Mix Nigiris & Sashimi
(21 pcs, 7 types)

VALAIS CHF 75.00

Mix Nigiris & Uramaki
(14 pcs, 7 types)

CRANS CHF 70.00

Mix Nigiris
(7 pcs, 7 types)

VEGGIE CHF 50.00 VG

Mix Sushi

HOSOMAKI THIN ROLL

FISH - 6 PCS | CHF 30.00 GF - DF

MAGURO

Thon rouge
Bluefin tuna

SHAKEMAKI

Saumon suisse
Swiss salmon

HAMACHI

Sérieole
Yellowtail mackerel

EBI

Crevettes bleues cristallines, légèrement cuites
Crystal blue shrimp, lightly cooked

VEGETABLES - 6 PCS | CHF 24.00

KAPPA

Concombre
Cucumber

V - DF

TAMAGO

Omelette japonaise
Japanese omelet

VG - DF

OSHINKO

Daikon japonais
Japanese Daikon pickles

V - DF

SPÉCIALITÉS DE SAISON/
SEASONAL SPECIAL

URAMAKI

INSIDE-OUT ROLLS

8 PCS | CHF 38.00 DF

SALMON SPICY

Tartare de saumon, sriracha, mayonnaise, ciboulette, graines de sésame, recouvert de tranches de saumon

Salmon tartare, sriracha, mayonnaise, chive, sesame seeds, covered with salmon slices

DRAGON ROLL

Tempura de crevettes suisses, concombre, graines de sésame, recouvert de tranches d'anguille grillée

Shrimps' tempura, cucumber, covered with grilled eel slices

SPICY TUNA

Tartare de thon, sauce miso épicée, recouvert de tranches de thon rouge

Tuna tartare, spicy miso sauce, covered with bluefin tuna slices

RAINBOW ROLLS

7 PCS | CHF 40.00 DF

CRAB 7 *

Crabe recouvert de sept sortes de poissons

Crab meat, covered with seven kinds of fish

*Version non-épicée également disponible

*Non-spicy version also available

FUTOMAKI

SUSHI ROLLS

10 PCS

FISH & VEGGIE

Poisson et légumes mélangés

Fish and vegetables mixed

CHF 65.00 DF

SEAWEED

Mélange de légumes et d'algues

Vegetable and seaweed mixed

CHF 50.00 VG

Allergènes: GF - Sans gluten / DF - Sans lactose / SF - Sans sucre ajouté / VG - Végétarien / V - Végétalien / CN - Contient des fruits à coque

Allergens: GF - Gluten free / DF - Dairy free / SF - Sugar free / VG - Vegetarian / V - Vegan / CN - Contain nuts



DONBURIMONO BOWLS

DF

UNADON	CHF 40.00
Anguille grillée, sauce japonaise sucrée, poivre Sansho avec riz japonais Grilled eel, sweet Japanese sauce, Sansho pepper with Japanese rice	
BUTADON	CHF 40.00
Poitrine de porc suisse braisée dans une sauce soja sucrée avec œuf Onsen et ciboulette Swiss pork belly braised in sweet soy sauce with Onsen egg and spring onion	
GYUDON	CHF 45.00
Tataki de Wagyu japonais avec sauce Yakiniku maison et truffe Japanese Wagyu tataki with homemade Yakiniku sauce and truffle	
EBI TEN DON	CHF 40.00
Tempura de crevettes géantes à la sauce soja aromatisée Jumbo Tiger Shrimp tempura with flavored soy sauce	

PAIRING MENU

SAKE PAIRING MENU (3dl)	CHF 69.00
GREEN TEA PAIRING MENU (3 cups)	CHF 59.00
De notre sélection japonaise d'acuitea et cérémonie du matcha From our Japanese selection Acuitea and matcha ceremony	

SPECIALS

DF

TORI KARAAGE

CHF 20.00

Poulet frit à la japonaise, cuisses de poulet et sauce tartare japonaise

Japanese style fried chicken with chicken legs with Japanese Tartar sauce

EBI TEMPURA CHEF'S STYLE

CHF 30.00

Crevettes bleues aux perles d'Arare & sel au thé Matcha.

Crystal blue shrimps with Arare perles & Macha green tea Salt

DASHIMAKI TAMAGO

CHF 20.00

Omelette japonaise servie chaude

Japanese style omelet, served warm

WAGYU TATAKI

CHF 80.00

Tranches d'entrecôte de boeuf Wagyu grillées et marinées

Grilles and marinated Wagyu beef entrecote slices

MISO SOUP

CHF 8.00

Pâte Miso japonaise bio avec bouillon Dashi, champignons, wakame spécial et oignons

Japanese organic Miso paste with Dashi soup stock, mushrooms, special wakame, and onions



DESSERTS VG

WHITE MISO Biscuit chocolat, sarrasin caramélisé et miso blanc Chocolate Biscuit, caramelized buckwheat, and white miso	CHF 23.00	CN - GF
MATCHA FINANCIER Financier au matcha, coulis de framboise et crème de mascarpone Matcha financier, raspberry coulis, and mascarpone cream	CHF 23.00	CN
ROLL CAKE Gâteau roulé aux fraises et coulis de yuzu Strawberries and yuzu roll cake	CHF 23.00	CN
YUZU SORBET Sorbet japonais au Yuzu Japanese lime sorbet	CHF 9.00	CN
SESAME Glace au sésame noir Black Sesame Ice Cream	CHF 9.00	DF
MATCHA SORBET Sorbet au Matcha Matcha sorbet	CHF 9.00	VG - GF



Allergènes: GF - Sans gluten / DF - Sans lactose / SF - Sans sucre ajouté / VG - Végétarien / V - Végétalien / CN - Contient des fruits à coque
Allergens: GF - Gluten free / DF - Dairy free / SF - Sugar free / VG - Vegetarian / V - Vegan / CN - Contain nuts

Tous nos prix incluent les taxes
All our prices include taxes