

EVAKKO

白
虎

味
は
、
技
が
語
る
。

BYAKKO AJI WA, WAZA GA KATARU

LA SAVEUR PORTÉE PAR LE SAVOIR-FAIRE

Flavor spoken through craftsmanship



Menu Omakase | 8 plats

Omakase menu | 8 courses

CHF 190

Laissez notre accord vins et sakés accompagner votre voyage dégustation.
Let our Wine and Saké pairing guide your experience.

CHF 105

ou laissez-vous tenter par notre sélection de boissons sans alcool
or indulge in our selection of non-alcoholic beverages

CHF 75

Menu Omakase | 5 plats

Omakase menu | 5 courses

CHF 130

Laissez notre accord vins et sakés accompagner votre voyage dégustation.
Let our Wine and Saké pairing guide your experience.

CHF 85

ou laissez-vous tenter par notre sélection de boissons sans alcool
or indulge in our selection of non-alcoholic beverages

CHF 65

Sélection de Wagyu japonais A5

Selection of Japanese A5 Wagyu

CHF 50



Notre équipe se fera un plaisir de prendre en compte toute allergie
ou régime alimentaire particulier.

Our team will be pleased to accommodate any allergies or dietary requirements.

MENU OMAKASE | 8 plats

Omakase menu | 8 courses

CHF 190

MENU OMAKASE | 5 plats

Omakase menu | 5 courses

CHF 130

Sélection de Wagyu japonais A5

Selection of Japanese A5 Wagyu

CHF +50

Laissez notre accord vins et sakés accompagner votre voyage dégustation.
*Let our Wine and Saké pairing guide your experience, a refined selection
designed by our sommelier to complement each creation*

CHF 105 | Omakase 8

CHF 85 | Omakase 5

ou laissez-vous à notre sélection de boissons sans alcool
Or indulge in our selection of non-alcoholic beverages

CHF 75 | Omakase 8

CHF 65 | Omakase 5



Notre équipe se fera un plaisir de prendre en compte toute allergie
ou régime alimentaire particulier.

Our team will be pleased to accommodate any allergies or dietary requirements.

Izakaya

居酒屋

MISO	Soupe de miso <i>Miso soup</i>	15	DF - GF - V
EDAMAME	Salé ou épicé <i>Salty or spicy</i>	15	DF - V
GOHAN	Bol de riz à sushi <i>Sushi rice bowl</i>	12	DF - GF - V
KARIKARI GOHAN	Riz croustillant, saumon ou thon <i>Crispy rice, salmon or tuna</i>	24	DF
GYOZA	Gyoza de bœuf Wagyu avec ponzu à la truffe et oignon nouveau <i>Wagyu gyoza with truffle ponzu and spring onion</i>	27	DF
HORENSO GOMA-AE	Épinards frais à la sauce au sésame <i>Fresh spinach with sesame dressing</i>	18	DF - V
KAKIAGE	Tempura de maïs doux aux truffes noires <i>Sweetcorn tempura with black truffle</i>	26	DF - V

Raw Bar ^{DF}

生

MAGURO TARTARE	Tartare de thon avec vinaigrette japonaise et wasabi haché <i>Tuna tartare, Japanese vinaigrette, kizami wasabi</i>	38
SHAKE TARTARE	Tartare de saumon avec zestes de yuzu, marinade soja, saké et mirin <i>Salmon tartare, yuzu zest, soy sauce, sake, mirin marinade</i>	34
TATAKI DE BALFEGO	Avec gari, ponzu au shiso et poireaux frits <i>Balfego tataki, gari, shiso ponzu, fried leek</i>	42
CARPACCIO DE HAMACHI	Avec ponzu au yuzu <i>Hamachi carpaccio, yuzu ponzu</i>	36
TATAKI DE BŒUF	Avec champignons shimeji, légumes, sauce soja, mirin et saké <i>Beef tataki, shimeji mushrooms, vegetables, soy sauce, mirin and sake sauce</i>	40

Tempura ^{DF}

天ぷら

EBI TEN	Tempura de crevettes black tiger <i>Black tiger shrimp tempura</i>	35
YASAI	Tempura de légumes <i>Vegetable tempura</i>	30 V
MIKKUSU	Mix de tempura <i>Mixed tempura</i>	42

Uramaki Sushi ^{DF}

裏巻き寿司

8 pièces d'uramaki (rouleaux inversés, riz à l'extérieur)

8 pieces of uramaki (inside-out rolls)

HON MAGURO	Maki thon rouge épicé, oignon nouveau, tobiko vert <i>Spicy bluefin tuna roll, spring onion, green tobiko</i>	36	
A5 WAGYU	Asperge, takuan, tartare de Wagyu, tranches de Wagyu, poireau croustillant <i>Asparagus, takuan, Wagyu tartare, Wagyu slices, crispy leek</i>	85	
DRAGON ROLL	Crevette tempura, concombre, saumon, mayonnaise épicée <i>Tempura shrimp, cucumber, salmon, spicy mayonnaise</i>	38	
CRUNCHY SPICY SALMON ROLL	Oignon nouveau pané au panko, saumon, sauce teriyaki <i>Panko-fried spring onion, salmon, teriyaki sauce</i>	34	
TEMPURA ROLL	Crevette tempura, concombre, riz croustillant, mayonnaise épicée <i>Tempura shrimp, cucumber, crispy rice, spicy mayonnaise</i>	34	
CALIFORNIA ROLL	Crabe royal, concombre, œufs rouges de poisson volant, sésame <i>King crab, cucumber, red tobiko, sesame</i>	38	
VEGGIE ROLL	Myoga, pomme verte, concombre, takuan, furikake shiso rouge <i>Myoga, green apple, cucumber, takuan, red shiso furikake</i>	28	V

Hosomaki Sushi ^{DF}

細巻き

6 pièces d'hosomaki (fins rouleaux de sushi enveloppés de nori)
6 pieces of hosomaki (thin sushi rolls wrapped in nori)

TEKKA MAKI	Maki au thon <i>Tuna roll</i>	20	
SHAKE MAKI	Maki au saumon <i>Salmon roll</i>	19	
NEGITORO MAKI	Maki thon gras, oignon nouveau <i>Fatty tuna, spring onion roll</i>	25	
KAPPA MAKI	Maki au concombre <i>Cucumber roll</i>	15	V
TAKUAN SHISO MAKI	Maki au radis daikon mariné et shiso <i>Pickled daikon and shiso roll</i>	15	V

Futomaki Sushi ^{DF}

太巻き寿司

6 pièces de futomaki (rouleaux épais de riz vinaigré enveloppés de nori)
6 pieces of futomaki (thick sushi rolls wrapped in nori)

KANI	Crabe à carapace molle, concombre, oignon nouveau <i>Soft-shell crab, cucumber, spring onion</i>	34	
TAKUAN CHUTORO	Thon mi-gras, daikon mariné, shiso, concombre, sésame <i>Medium fatty tuna, pickled daikon, shiso, cucumber, sesame</i>	40	

Nigiri Sushi ^{DF}

握り寿司

1 boulette de riz vinaigré surmontée d'une garniture

1 vinegared rice ball topped with a garnish

ŌTORO	Thon gras, truffe noire <i>Fatty tuna, black truffle</i>	15
MAGURO	Thon, sauce ponzu épicé <i>Tuna, spicy ponzu sauce</i>	10
CHUTORO	Thon mi-gras, wasabi <i>Medium fatty tuna, wasabi</i>	12
SHAKE	Saumon, sauce soja sucrée, oignon nouveau <i>Salmon, sweet soja sauce, spring onion</i>	8
SUZUKI	Bar, shiso, gel de yuzu <i>Seabass, shiso, yuzu gel</i>	10

Nigiri Sushi ^{DF}

握り寿司

1 boulette de riz vinaigré surmontée d'une garniture

1 vinegared rice ball topped with a garnish

HAMACHI	Sériole, zeste de sudachi <i>Yellowtail, sudachi zest</i>	12
EBI YUZU KOSHO	Crevette au Yuzu Koshō <i>Shrimp with Yuzu Koshō</i>	11
UNAGI	Anguille flambée, sauce nikiri <i>Flamed eel, nikiri sauce</i>	12
OMAKASE	Sélection du chef 6 pcs 10 pcs <i>Chef's selection 6 pcs 10 pcs</i>	64 105
MIKKUSU	Sélection sushi et sashimi du chef 22 pcs <i>Chef's Selection sushi and sashimi 22 pcs</i>	120

Sashimi

刺身

3 tranches fines de poisson

3 thin slices of raw fish

AKAMI	Thon maigre <i>Lean tuna</i>	18
CHUTORO	Thon mi-gras <i>Medium fatty tuna</i>	20
ŌTORO	Thon gras <i>Fatty tuna</i>	23
HAMACHI	Sériole <i>Yellowtail</i>	20
SHAKE	Saumon <i>Salmon</i>	15
UNAGI	Anguille <i>Eel</i>	20
OMAKASE	Sélection du chef 6 pcs 10 pcs 18 pcs <i>Chef's selection 6 pcs 10 pcs 18 pcs</i>	32 54 90
MIKKUSU	Sélection sushi et sashimi du chef 22 pcs <i>Chef's Selection sushi and sashimi 22 pcs</i>	120

Shusai | Plats Principaux

Shusai | Main Dishes

主菜

SUZUKI NO MISO YAKI	Bar noir au miso, purée de patate douce, brocoli, sauce miso sucrée (120g) <i>Miso black seabass with sweet potato purée, broccoli, sweet miso sauce (120g)</i>	58
TERIYAKI SHAKE	Saumon teriyaki, mousse yuzu-champagne, champignons shiitake (150g) <i>Teriyaki salmon, yuzu champagne foam, shitake mushrooms (150g)</i>	54
GYŪ FIRE-NIKU	Filet de bœuf, fond de veau, mini maïs, mini carottes (150g) <i>Prime beef tenderloin, veal sauce, baby corn, mini carrots (150g)</i>	66
A5 WAGYU	Entrecôte Wagyu A5 japonaise, légumes, sauce yakiniku (90g) <i>Japanese A5 Wagyu entrecôte, vegetables, yakiniku sauce (90g)</i>	105

Desserts

デザート

MOCHI	Vanille, matcha ou sésame noir <i>Vanilla, matcha or black sesame</i>	9	VG
AISU	Vanille, caramel au miso, matcha, yuzu ou fruits rouges <i>Vanilla, miso caramel, matcha, yuzu or red berries</i>	9	GF
SHISO ET SAKE	Mousse au chocolat blanc infusée aux feuilles de shiso, granité au yuzu et saké, tuile croquante au shiso <i>White chocolate mousse infused with shiso leaves, sake, yuzu granita, crisp shiso tuile</i>	20	VG
KURO SESAME HARMONY	Crème onctueuse au sésame noir, graines de courge torrifiées, sauce caramel au miso et glace caramel <i>Creamy black sesame with roasted pumpkin seeds, miso caramel sauce, and caramel ice cream</i>	20	VG

Les Provenances

Origins

POISSON - FISH

- Anguille - Eel | FAO 61 | Océan Pacifique Nord-Ouest - Northwest Pacific Ocean
- Bar - Seabass | FAO 27 | Océan Atlantique Nord-Est - Northeast Atlantic Ocean
- Crabe à carapace molle - Soft Shell Crab | FAO 21 | Océan Atlantique Nord-Ouest - Northwest Atlantic Ocean
- Crabe Royal - King Crab | FAO 27 | Océan Atlantique Nord-Est - Northeast Atlantic Ocean
- Crevettes - Shrimps | FAO 71 | Océan Pacifique centre-ouest - Western Central Pacific Ocean
- Huîtres - Oysters | FAO 27 | Océan Atlantique Nord-Est - Northeast Atlantic Ocean
- Œufs de saumon - Salmon eggs | FAO 67 | Océan Pacifique Nord-Est - Northeast Pacific Ocean
- Saumon - Salmon | FAO 27 | Océan Atlantique Nord-Est - Northeast Atlantic Ocean
- Sériole - Yellowtail | FAO 27 | Océan Atlantique Nord-Est - Northeast Atlantic Ocean
- St Jacques - Scallops | FAO 27 | Océan Atlantique Nord-Est - Northeast Atlantic Ocean
- Thon Blafego - Blafego Tuna | FAO 37 | Mer Méditerranée et mer Noire - Mediterranean Sea and the Black Sea

VIANDE - MEAT

- Bœuf - Beef | Suisse - Switzerland
- Wagyu | Japon - Japan

Les Allergènes

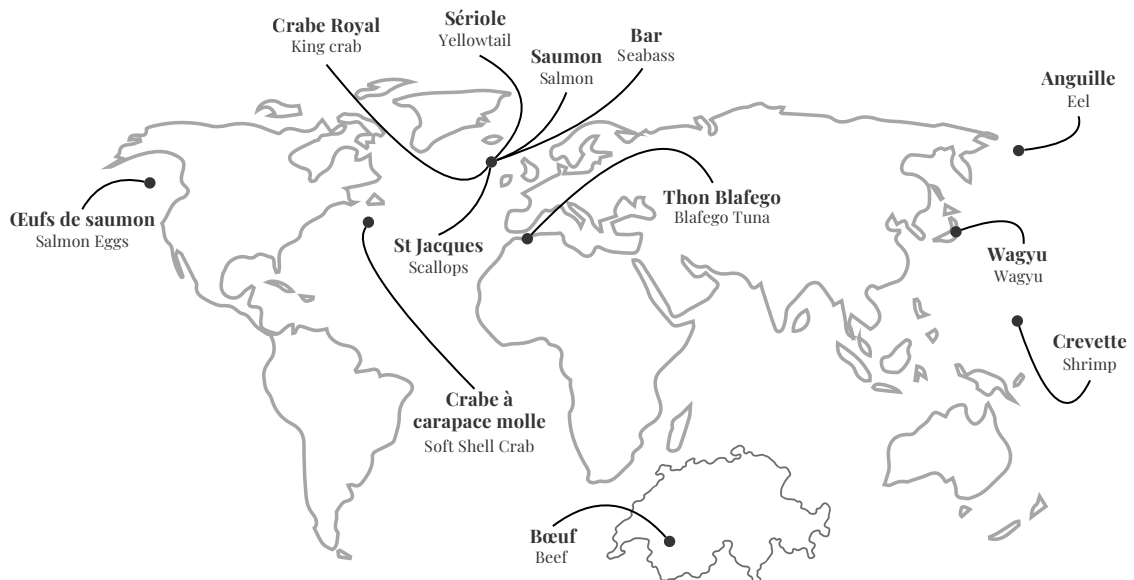
Allergens

Veillez informer notre équipe en cas d'allergie sévère, certains plats pouvant contenir des traces.

DF = sans lactose / GF = sans gluten / SF = sans sucres / VG = végétarien / V = vegan

Please inform our team in case of a severe allergy, as some dishes may contain traces.

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan



EVAKKO