

ビ
ヤ
ツ
コ

EVAKKO

OMAKASE MENU



SÉLECTION DU CHEF KHEMPHONE, MENU 7 SERVICES

CHEF KHEMPHONE'S SELECTION, 7-COURSE MENU

CHF 149.00

OPTION WAGYU

WAGYU OPTION

+ CHF 100.00

PAIRING

ACCORD METS ET VIN/SAKE

AWINE OR SAKE PAIRING

CHF 95.00

ACCORD SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE PAIRING

CHF 69.00

Menu disponible uniquement pour la totalité de la table. Même choix d'accord mets et vins pour tous les convives

Menu available for the entire table only. Same choice of pairing for all guests..



EDAMAME ^{DF, V}	
Salé Salty	CHF 15.00
Epicé Spicy	CHF 17.00
CRISPY RICE MAGURO - 6 pcs	CHF 39.00
Riz croustillant et thon épicé	
Crispy rice and spicy tuna	
CRISPY RICE SHAKE - 6 pcs	CHF 42.00
Riz croustillant et saumon épicé	
Crispy rice and spicy salmon	
SHAKE TARTAR ^{DF, GF}	CHF 39.00
Tartare de saumon, sauce soja et wasabi	
Salmon tartar, wasabi soy sauce	
MAGURO TARTAR ^{DF, GF}	CHF 42.00
Tartare de thon, sauce soja et wasabi	
Tuna tartar, wasabi soy sauce	
HAMACHI TARTAR ^{DF, GF}	CHF 42.00
Tartare de sérieole, sauce soja et wasabi	
Yellowtail tartar, wasabi soy sauce	
TORO TARTAR ^{DF, GF}	CHF 45.00
Tartare de thon gras, sauce soja et wasabi	
Fatty tuna tartar, wasabi soy sauce	
OBSIBLUE TEMPURA- 4 pcs*	CHF 59.00
Crevettes Obsiblu frites	
Fried Obsiblu shrimps	
SHOJIN VEGETABLES TEMPURA- 8 pcs ^{VG}	CHF 33.00
Légumes shojin frits	
Fried shojin vegetables	
ROCK SHRIMP	CHF 45.00
Crevettes, crème épicée	
Shrimps, spicy cream	
NASU MISO ^{VG, DF}	CHF 35.00
Aubergine, sauce au miso	
Eggplant, miso sauce	
MISO ^{DF, VG}	CHF 15.00
Soupe de miso	
Miso soup	

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

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

Provenance: Viande - Suisse / Wagyu - Japon / Saumon - Ecosse / Thon - Méditerranée MSC / Sérieole - Danemark

Origin: Meat - Switzerland / Wagyu - Japan / Salmon - Scotland / Tuna - Mediterranean MSC / Yellowtail - Denmark

NEW STYLE SASHIMI

MAGURO ^{GF, DF}	CHF 45.00
Thon, gingembre frais, ciboulette, sauce soja au yuzu Tuna, fresh ginger, chives, yuzu soy sauce	
SUZUKI ^{GF, DF}	CHF 39.00
Bar, gingembre frais, ciboulette, sauce soja au yuzu Seabass, fresh ginger, chives, yuzu soy sauce	
SHAKE ^{GF, DF}	CHF 39.00
Saumon, gingembre frais, ciboulette, sauce soja au yuzu Salmon, fresh ginger, chives, yuzu soy sauce	
WAGYU ^{DF, GF}	CHF 99.00
Bœuf wagyu, gingembre frais, ciboulette, sauce soja au yuzu Wagyu beef, fresh ginger, chives, yuzu soy sauce	
TOFU ^{GF, V}	CHF 36.00
Tomate, tofu, gingembre frais, ciboulette, sauce soja au yuzu Tomato, tofu, fresh ginger, chives, yuzu soy sauce	
SUZUKI & PONZU ^{GF, DF}	CHF 39.00
Bar, sauce ponzu Seabass, ponzu sauce	
SUZUKI & MISO ^{DF, GF, SF}	CHF 39.00
Bar, miso séché, sauce soja au yuzu Seabass, dry miso, yuzu soy sauce	
SHAKE & KARASHI ^{DF, GF}	CHF 45.00
Saumon braisé, sauce karashi Seared salmon, karashi sauce	
HAMACHI & YUZU ^{DF, GF}	CHF 47.00
Sériole, jalapeno, sauce soja au yuzu Yellowtail, jalapeno, yuzu soy sauce	
TRIADITO ^{DF, GF}	CHF 47.00
Bar ou Saint-Jacques ou poulpe, sauce yuzu et citron, feuille de coriandre et piment rouge Seabass or scallop or octopus, sauce yuzu and lemon, coriander leaf and red chili	
BRAISÉ TORO & YUZU MISO ^{GF}	CHF 59.00
Thon gras, miso au yuzu Fatty tuna, yuzu miso	



NIGIRI ^{DF}
1 PCE

SASHIMI & SUSHI

MAGURO Thon Tuna	CHF 11.00	EMAEBI Crevette douce Sweet Shrimp	CHF 11.00
CHU TORO Thon mi-gras Medium fat tuna	CHF 12.00	EBI Crevette cuite Cooked Shrimp	CHF 9.00
O TORO Thon gras Fatty tuna	CHF 16.00	KANI Crabe Royal King Crab	CHF 12.00
HAMACHI Sériole Yellowtail	CHF 11.00	HOTTATE Coquille St-Jacques Scallop	CHF 11.00
SHAKE Saumon Salmon	CHF 10.00	UNAGI Anguille Eel	CHF 12.00
SUZUKI Bar Seabass	CHF 10.00	IKURA GUNKAN Œufs de saumon Salmon roe	CHF 15.00
TAKO Poulpe Octopus	CHF 9.00		
TOBICO GUNKAN Œufs de poisson volant Flying cod eggs			CHF 10.00
TAMAGO Omelette japonaise Traditional style rolled eggs			CHF 11.00
WAGYU Bœuf Wagyu braisé Braised wagyu beef			CHF 25.00
BRAISED WAGYU, OTORO Wagyu braisé, thon gras Beef wagyu ,fatty tuna			CHF 35.00
LÉGUMES Légumes de saison Seasonal vegetables			CHF 12.00

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

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

Provenance: Viande - Suisse / Wagyu - Japon / Saumon - Ecosse / Thon - Méditerranée MSC / Sériole - Danemark

Origin: Meat - Switzerland / Wagyu - Japan / Salmon - Scotland / Tuna - Mediterranean MSC / Yellowtail - Denmark

URAMAKI ^{DF}
8 PCS

MAGURO CHF 27.00

Thon, concombre

Tuna, cucumber

SPICY TUNA CHF 31.00

Thon épicé, oignons de printemps

Spicy tuna, spring onions

CALIFORNIA CHF 35.00

Crabe Royal, concombre

King Crab, cucumber

EBI TEMPURA CHF 35.00

Tempura de crevette, asperge

Shrimp Tempura, asparagus

HAMACHI CHF 29.00

Seriote, oignons de printemps, jalapenos

Yellowtail, spring onion, jalapenos

SUZUKI CHF 27.00

Bar, shiso

Seabass, shiso

SALMON CHF 25.00

Saumon, concombre

Salmon, cucumber

UNAGI CHF 29.00

Anguille, concombre

Eel, cucumber

WAGYU CHF 95.00

Beef Wagyu, beignet d'asperge et crème épicée

Wagyu beef, asparagus tempura and spicy cream

SALMON SPICY CHF 29.00

Saumon, asperge, salade, crème épicée sur feuille de tapioca

Salmon, asparagus, salad, spicy cream on tapioca leaf

URATUNA CHF 35.00

Thon, concombre, crème épicée sur feuille de tapioca

Tuna, cucumber, spicy cream on tapioca leaf

SPICY EBI TEMPURA CHF 39.00

Tempura de crevette, asperge, crème épicée sur feuille de tapioca

Shrimp tempura, asparagus, spicy cream on tapioca leaf

SASHIMI & SUSHI



FUTOMAKI ^{DF}

6 pcs

KAWA ROLL CHF 25.00

Bonito thon, peau de saumon grillée, oshinko, ciboulette, feuille de shiso, daikon, concombre, asperge
Tuna Bonito, grilled salmon skin, oshinko, spring onions, shiso leaf, daikon, cucumber, asparagus

GREEN ROLL ^{VG} CHF 21.00

Concombre, daikon, iceberg laitue, asperge, carotte
Cucumber, daikon, iceberg lettuce, asparagus, carrot

TEMAKI ^{DF}

1 pce

TUNA CHF 21.00

Thon
Tuna

OSHINKO ^{VG} CHF 15.00

Radis
Radish

SPICY TUNA CHF 23.00

Thon épicé, oignons de printemps, sauce épicée
Spicy tuna, spring onion, spicy sauce

TAMAGO ^{VG} CHF 15.00

Omelette japonaise
Typical style rolled egg

TORO CHF 29.00

Thon gras
Fatty tuna

SUZUKI CHF 19.00

Bar et Shiso
Seabass and shiso

SHAKE CHF 19.00

Saumon
Salmon

HAMACHI CHF 21.00

Sériole, oignons de printemps, soja au yuzu
Yellowtail, spring onion, yuzu soy

TEMAKI ^{VG} CHF 15.00

Concombre
Cucumber

UNAGI CHF 21.00

Anguille, concombre
Eel, cucumber



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

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

Provenance: Viande - Suisse / Wagyu - Japon / Saumon - Ecosse / Thon - Méditerranée MSC / Sériole - Danemark

Origin: Meat - Switzerland / Wagyu - Japan / Salmon - Scotland / Tuna - Mediterranean MSC / Yellowtail - Denmark

HOSOMAKI MAKI^{DF}
 6 PCS

MAGURO	CHF 21.00		
Thon			
Tuna			
TORO	CHF 29.00		
Thon gras			
Fatty tuna			
SPICY MAGURO	CHF 23.00		
Thon épicé			
Spicy tuna			
SHAKE	CHF 19.00		
Saumon			
Salmon			
			^{VG}
KAPPA	CHF 15.00		
Concombre			
Cucumber			
			^{VG}
OSHINKO	CHF 15.00		
Radis			
Radish			
			^{VG}
		TAMAGO	CHF 15.00
		Œuf	
		Egg	
		SUZUKI	CHF 19.00
		Bar, shiso	
		Seabass, Shiso	
		HAMACHI	CHF 21.00
		Seriote, oignons de printemps	
		Yellowtail, spring onion	
		UNAGI	CHF 21.00
		Anguille, comcombre	
		Eel, cucumber	



CHEF'S SPECIALS

BLACK COD ^{DF} Cabillaud noir grillé au miso épicé Grilled black cod with spicy miso	CHF 69.00
TENDERLOIN (200gr) ^{DF, GF} Filet de bœuf grillé, sauce Teriyakiyaki Grilled beef filet, Teriyaki sauce	CHF 65.00
JAPANESE WAGYU (100GR) ^{DF, GF} Boeuf Wagyu Japonais grillé, sauce Teriyaki Grilled Japanese Wagyu Beef, Teriyaki sauce	CHF 150.00
TERIYAKI TORI (250gr) ^{DF} Poulet poêlé avec sauce Teriyaki Pan-fried Chicken with Teriyaki sauce	CHF 41.00
TERIYAKI SHAKE (200gr) ^{DF} Saumon poêlé avec sauce Teriyaki Pan-fried Salmon with Teriyaki sauce	CHF 55.00
BRAISED SALAD ^{DF} Thon ou saumon braisé Braised tuna or salmon	CHF 39.00
SPICY SALAD ^{DF} Salade de thon épicé Spicy tuna salad	CHF 39.00

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

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

Provenance: Viande - Suisse / Wagyu - Japon / Saumon - Ecosse / Thon - Méditerranée MSC / Sériole - Danemark

Origin: Meat - Switzerland / Wagyu - Japan / Salmon - Scotland / Tuna - Mediterranean MSC / Yellowtail - Denmark

CHEF'S SPECIALS

CEVICHE ^{DF} CHF 39.00

Ceviche de fruits de mer
Seafood ceviche

WAKAME SALAD CHF 25.00

Salade d'algues, concombre, thon
Seaweed salad, cucumber, tuna

SPINACH SALAD ^V CHF 45.00

Salade d'épinards, truffe d'été et miso
Spinach salad, summer truffle and miso

BEEF SALAD ^{DF} CHF 55.00

Salade d'épinards avec boeuf et oignons sautés, truffe et miso
Spinach salad with beef and sautéed onions, truffle and miso

GYOZA ^{DF} CHF 39.00

Poulet, légumes de saison, sauce teriyaki
Chicken, seasonal vegetables, teriyaki

RICES

RIZ SAUTÉ ^{DF, VG} CHF 35.00

Légumes de saison, tofu, sauce soja, œuf
Seasonal vegetable, tofu, soy sauce, egg

RIZ SUSHI ^{DF, GF, SF, V} CHF 15.00

Riz vinaigré
Vinegar rice

GOHAN ^{DF, GF, SF, V} CHF 12.00

Riz à la vapeur
Steamed rice

STIR FRY

EBI SAUTÉES - 4 PIECES ^{DF}	CHF 45.00
Crevettes à l'ail épicées Shrimp spicy garlic	
HOTTATÉ SAUTÉ - 4 PIECES ^{DF}	CHF 45.00
Saint-Jacques à l'ail épicées Scallop spicy garlic	
YASAÏ SAUTÉ ^{VG, V}	CHF 25.00
Légumes de saison avec pâte à l'ail pimentée Seasonal vegetables with spicy garlic paste	

ROBATA

SHIITAKE KUSHIYAKI - 2 brochettes ^{VG, V}	CHF 25.00
Brochettes de champignons Shiitake Shiitake mushroom skewers	
YAKITORI - 2 brochettes ^{DF}	CHF 31.00
Brochettes de poulet Chicken skewers	
EBI ROBATA - 2 brochettes ^{DF}	CHF 31.00
Brochettes de crevettes Shrimps skewers	
BEEF TENDERLOIN - 2 brochettes ^{DF}	CHF 35.00
Brochettes de filet de bœuf Beef tenderloin skewers	
TSUKUNE - 2 brochettes	CHF 35.00
Brochettes de boulettes de poulet Chicken ball skewer	

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

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

Provenance: Viande - Suisse / Wagyu - Japon / Saumon - Ecosse / Thon - Méditerranée MSC / Sériole - Danemark

Origin: Meat - Switzerland / Wagyu - Japan / Salmon - Scotland / Tuna - Mediterranean MSC / Yellowtail - Denmark

DESSERTS

Caramel miso, chocolat et sésame noir ^{GF, VG} CHF 14.00
Miso caramel, chocolate and black sesame

Yuzu, chocolat blanc et sake granité CHF 17.00
Yuzu, white chocolate and granite sake

^{GF, VG}
MOCHI CHF 7.00
Vanille | Sésame noir | Matcha
Vanilla | Black sesame | Matcha

^{GF, VG}
GLACE CHF 9.00
Sésame noir | Matcha
Black sesame | Matcha ice cream

^{GF, VG}
SORBET CHF 7.00
Yuzu | Fruits rouges
Yuzu | Red berries



レキシコン

SASHIMI

Tranches de poisson frais consommées crues

Slices of fresh fish eaten raw

NIGIRI

Riz pressé surmonté d'une tranche de poisson

Pressed rice topped with a slice of fish

URAMAKI

Type de sushi roulé dans lequel le riz se trouve à l'extérieur

Type of rolled sushi in which the rice is on the outside

FUTOMAKI

L'un des rouleaux de sushi les plus classiques et les plus populaires au Japon. Il est roulé en forme de cylindre long et épais, avant d'être tranché transversalement en petits morceaux

One of the most classic and popular sushi rolls in Japan. It is rolled into a long, thick cylinder shape, before being sliced crosswise into small pieces

TEMAKI

Variété de sushi qui se caractérise par le fait d'être roulée à la main, en forme de cône

A variety of sushi characterised by being rolled into a cone shape by hand

HOSSOMAKI

Mélange de riz vinaigré et de garnitures, enveloppé d'algues nori et formant un mince rouleau, par la suite coupé en morceaux

A mixture of vinegared rice and toppings, wrapped in nori seaweed to form a thin roll, which is then cut into pieces

ROBATA

Désigne une méthode de cuisson, similaire au barbecue, dans laquelle les aliments sont cuits à des vitesses variables sur du charbon de bois chaud

Refers to a method of cooking, similar to barbecue, in which items of food are cooked at varying speeds over hot charcoal

BYAKKO

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

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

Provenance: Viande - Suisse / Wagyu - Japon / Saumon - Ecosse / Thon - Méditerranée MSC / Sépiole - Japon

Origin: Meat - Switzerland / Wagyu - Japan / Salmon - Scotland / Tuna - Mediterranean MSC / Yellowtail - Japan