

RAMEN

Nouilles fraîches avec bouillon maison

+2CHF spicy miso

+2CHF ail noir miso

+2CHF bonite miso

Shoyu chashu de Jussy 26.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : poitrine de porc de Jussy confit 12h, œuf mariné, pleurotes genevois, pousses de bambou, oignons nouveaux.

Shoyu poulet katsu de Perly 27.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : poulet pané au panko, œuf mariné, haricots mango genevois, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

Shoyu bœuf 27.-

Bouillon : poulet, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : joue de bœuf braisée au sake et soja 12h, œuf mariné, betterave, pleurotes genevois, oignons nouveaux et frits.

Shoyu tofu genevois 26.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée à l'algue kombu.

Garniture : Mapo tofu « ail - gingembre - piment », betterave, haricots mango genevois, oignons nouveaux.

Shoyu saumon des Grisons 28.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : Tataki de saumon, œuf mariné, chou-fleur au miso, épinards, oignons nouveaux.

Shoyu potimarron 26.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée à l'algue kombu.

Garniture : potimarron pané au panko, œuf mariné, betterave, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

Shoyu féra du lac Léman 29.-

Bouillon : légumes de saison, sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.

Garniture : féra sauce unagi, œuf mariné, chou-fleur au miso, épinards, oignons nouveaux.

- 5.- Chashu de porc
- 6.- Poulet
- 6.- Joue de bœuf
- 6.- Saumon
- 6.- Bison
- 6.- Féra
- 5.- Nouilles extra
- 2.- Légumes
- 4.- Œuf mariné



Origines de nos produits:

Porc - Jussy « Mr Josef Meyer » / **Oeufs** - Ferme du Lignon / **Saumon** - Grisons / **Pleurotes** - Cartigny / **Poulet** - Perly / **Bœuf** - IP Suisse / **Thon** - Italie / **Tofu** - Genève / **Ecrevisse** - Lac Léman / **Féra** - Lac Léman
Nouilles - farine « fleur de Susuru » Aubonne.



SUSURU

ENTRÉES

Tataki de thon rouge de méditerranée: 11,5-

Poulet mariné frit /
Karaage

Petit 9,5-
Grand 18.-

Ravioli maison grillé-frit /
Gyoza
viande ou légumes de saison

3pcs : 8.-
6pcs : 15.-

Porc pané frit /
Tonkatsu

Petit 9,5-
Grand 18.-

Crevettes tempura /
«Black tiger»

3pcs 8-
6pcs 15.-

Edamame : 6.-

Kimchi maison : 6.-

Salade « chou - sésames » : 6.-

MAZEMEN

Nouilles fraîches sans bouillon

Maze chashu de Jussy 25.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : poitrine de porc de Jussy confit 12h, jaune d'oeuf, pleurotes genevois, pousses de bambou, oignons nouveaux.

Maze saumon des Grisons 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : Tataki de saumon, chou-fleur au miso, huile de bonite, épinards, oignons nouveaux.

Maze poulet katsu de Perly 26.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée aux écrevisses du lac Léman.
Garniture : poulet pané au panko, jaune d'oeuf, haricots mango genevois, pleurotes genevois, oignons nouveaux.

Maze tofu genevois 24.-

Base : pâte de piment rouge et sauce soja infusée au kombu.
Garniture : mapo tofu « ail - gingembre - piment », betterave, haricots mango genevois, oignons nouveaux.

すする