

Pour une fraîcheur garantie aux standards de la cuisine japonaise, tous nos sushis, sashimis et bento sont préparés à la minute par notre Maître-Sushi. Cela demande pour chaque plateau un temps de préparation qui n'est pas compressible, c'est pourquoi nous vous prions de nous appeler le plus en avance possible pour vos commandes! Il faudra compter au moins 60 minutes d'attente. Merci pour votre aimable compréhension.

* Pour vos commandes à l'emporter, profitez de notre sélection maison de 10 bières japonaises (dont 5 bières artisanales et 5 "classiques") et n'oubliez pas non plus notre cave à sakés pour une dégustation véritablement à la japonaise! Informations et prix sur demande.

* Il est toujours possible de nous demander d'autres assortiments de sushis et sashimis conçus sur mesure, selon vos goûts et vos besoins, ainsi que d'autres mets de cuisine japonaise traditionnelle à l'emporter. Pour cela merci de prendre contact le plus en avance possible afin que nous puissions exhauser vos souhaits tout en respectant nos critères qualitatifs!

* Les photos figurant dans nos menus et site internet peuvent différer légèrement du fait de la fantaisie du Maître-Sushi qui travaille chaque plateau selon l'inspiration du moment, mais également du fait que nous travaillons constamment avec les produits frais du jour et les arrivages de nos fournisseurs. Notez que le nombre de pièces de sushis et sashimis demeure précisément tel qu'indiqué.

Itadakimasu ! (いただきます。)

Tous nos prix sont T.V.A. compris.

Plats à l'emporter

page 2

Pour vos repas ou vos apéritifs, le restaurant japonais Kobe vous propose différents menus à l'emporter. (*Sushi avec gingembre mariné, wasabi, sauce soja*)

+1 boisson de 0,5 dl offerte (eau plate, eau gazeuse, thé froid etc..)



Ume 11 pièces
CHF 25.00
5 nigiris & 6 makis,



Satsuki 12 pièces
CHF 33.00
6 nigiris & 6 makis



Kaede 11 pièces
CHF 28.00
5 nigiris & 6 makis,
saumon & thon



Take
CHF 31.00
8 futomakis



Kuri 14 pièces
CHF 31.00
5 nigiris & 6 makis,
3 uramakis



Tsuta
CHF 30.00
poisson grillé &
brochettes de poulet,
beignet de crevette



Nara
32 pièces
CHF 84.00
4 nigiris
6 uramakis
12 makis
& 10
sashimis



Fuji
30 pièces
CHF 84.00
12 nigiris
6 uramakis
12 makis



Matsu CHF 135.00 50 pièces
(6 nigiris & 12 uramakis & 12 makis
& 20 sashimis)



Momiji CHF 130.00 48 pièces
(24 nigiris & 24 makis)

Nouveauté ! Sur demande min. 24 h à l'avance, nous proposons désormais un plateau "impérial", composition variée de 88 pièces de sushi & sashimi, selon les arrivages du jour, incluant les pièces les plus délicates! Menu et information détaillés sur demande. Prix: 278.- (pour environ 4 à 5 convives).

Accompagnements

1. Edamame (*fèves de soja vert*) CHF 7.00
2. Wakame salade (*salade trois sortes d'algues*) CHF 7.50
3. Tako salade (*salade de poulpe mariné avec gingembre*) CHF 7.50
4. Shitake Nimono (*champignons japonais mijotés*) CHF 5.00
5. soupe miso CHF 6.00
6. bol de riz CHF 5.00
7. gari (*portion de gingembre mariné*) CHF 3.00
8. Takuan 5 pièces (*radis blanc mariné*) CHF 3.00
9. Ebifurai (*2 crevettes panées*) CHF 7.00
10. Yakitori (*2 brochettes de poulet sucré-salé*) CHF 8.00
11. boule de glace maison CHF 4.00
12. mochi glace (*glace entourée de pâte de riz*) CHF 4.00

Restaurant KOBE

Heures d'ouverture

Cuisine japonaise
Rue du Littoral 13,
2025 Chez-le-Bart

Mardi - Jeudi	11h45 -14h15	18h30 - 22h 00
Vendredi - Samedi	11h45 -14h15	18h30 - 22h 30

032.544.22.44

* Nos menus étant préparés à la minute, nous vous prions de passer vos commandes par téléphone min. 60 mn à l'avance, merci d'avance !