



IZAKAYA

by Danny Khezzar



*“ Ici, l’art de l’Izakaya consiste à offrir une fête éphémère,
où chaque bouchée, chaque note de musique et chaque sourire
composent une soirée que l’on vit pleinement. ”*

Danny Khezzar

IZAKAYA



Maki - 8 pièces

MAKI SAUMON CHEESE • 18.-

ROLLS SAUMON VANILLE • 20.-

MAKI CREVETTE TEMPURA • 16.-

ROLLS FOIE GRAS & UNAGI • 20.-

Nigiri - 2 pièces

NIGIRI FRIT THON SPICY • 14.-

NIGIRI GAMBERO ROSSO • 20.-

NIGIRI WAGYU • 21.-

NIGIRI UNAGI • 12.-

NIGIRI THON ROUGE • 14.-

NIGIRI SAUMON • 11.-

LES TROIS NIGIRI DU CHEF • 28.-

Sashimi - 5 pièces

SAUMON • 22.-

THON • 24.-





Zensai froides

USUZUKURI BOEUF • 26.-

Comme un tataki, mariné au teriyaki cacahuète & cream cheese

USUZUKURI THON • 26.-

Comme un tataki, thon mariné yuzu kosho, crème yuzu, oeufs de truite fumée au bois de hêtre

TARTE FINE AVOCAT • 20.-

Rillettes de King Crab, gel gingembre rose, éventail d'avocat, ciboulette

CROQUANT VÉGÉTAL • 14.-

Sucrine au Shichimi togarashi, condiment d'edamame aux herbes, cream cheese au koji raifort

Zensai chaudes

YAKI ONIGIRI • 21.-

Galette de riz frit, citron noir & crème double

OKONOMIYAKI • 20.-

Galette de chou rôti, sauce Périgueux et crème truffée

KATSU DYNAMITE • 16.-

Pop-corn de volaille panée, mayonnaise épicée & sauce tonkatsu

YAKITORI BOEUF FROMAGE • 18.-

Trois brochettes de bœuf fromage à la flamme, sauce teriyaki & crème d'ail

FRENCH TOAST • 19.-

Shokupan rôti, tartare de bœuf au couteau, koji gingembre, sel fumé

FRENCH TOAST ROYAL • 55.-

Shokupan rôti, tartare de bœuf au couteau, koji gingembre, sel fumé, caviar osciètre.



NOS CRÉATIONS GRILLÉES AU BINCHONTAN •

Le binchotan offre une cuisson pure et maîtrisée, révélant les saveurs authentiques des aliments tout en leur apportant un délicat goût fumé.
Chaque création est accompagnée d'une garniture au choix.

Côté Terre

FILET DE BOEUF SIMMENTAL SUISSE • 55.-

Laquage teriyaki nippon, environ 180g

CÔTE DE BOEUF MATUREE - SIMMENTAL SUISSE • 85.-/pers

Laquage teriyaki nippon, environ 600g (2 pers.)

FILET DE BŒUF JAPONAIS KAGOSHIMA A5 • 100.- / 100GR.

Laquage teriyaki nippon

LA VOLAILLE 3 DAYS • 42.-

Filet de volaille marinée 3 jours dans un laquage au citron fermenté

MAGRET DE CANARD • 53.-

Magret de canard grillé, laqué au miel et au miso

LE VOYAGE BOEUF • 129.-

FILET DE BOEUF SIMMENTAL SUISSE

FILET DE BOEUF OJO DE AGUA ARGENTIN

FILET DE BOEUF KAGOSHIMA JAPON

Laquage teriyaki nippon,

environ 240g

Côté Mer

LE THON ROUGE • 47.-

Mariné teriyaki et grillé

WHITE COD • 39.-

Beurre blanc gingembre, lacage miso-saikyo

LE HOMARD • 62.-

Laqué à l'orange, coriandre et piment.

Sauce homardine

CAPPUCCINO SIGNATURE • 14.-

Purée de pomme de terre & siphon au pain grillé



Garnitures

RIZ VINAIGRÉ • 7.-

RIZ À LA CREME DOUBLE • 8.-

Quenelle de crème & zeste de citron jaune

RIZ À L'ORANGE • 9.-

Riz sauté ail & gingembre, zeste et jus d'orange

RIZ GRILLÉ À L'AIL • 10.-

Riz grillé à l'ail, soja & œuf

LÉGUMES SAUTÉS • 9.-

Sautés à l'ail et au gingembre

CHOU-FLEUR CARAMÉLISÉ • 11.-

Chou fleur caramélisé furikake au kimchi



IZAKAYA

by Danny Krezzar

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@IZAKAYA_GENEVA

