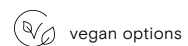


## KIDS MENU

Edamame classique, sel de maldon	12.-		Classic edamame, maldon salt	12.-
Cut roll saumon et avocat	23.-		Salmon avocado cut roll	23.-
California cut roll	35.-		California cut roll	35.-
Cut roll avocat et concombre	18.-		Avocado cucumber cut roll	18.-
Nigiris de saumon nature	8.-		Plain salmon nigiri	8.-
Sélection de tempura ( 2 crevettes 3 végétariens / riz / soupe)	38.-		Tempura selection ( 3 shrimps 3 vegetarian / rice / soup)	38.-
Coquelet grillé, sauce teriyaki	42.-		Grilled baby chicken, teriyaki sauce	42.-
Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI	42.-		Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces	42.-
Saumon ou bar grillé, sauce teriyaki, riz blanc	42.-		Grilled seabass or salmon, teriyaki Sauce and white rice	42.-
Légumes rôtis de saison, sauce hollandaise miso	28.-		Seasonal roasted vegetables, miso hollandaise sauce	28.-



"Meshiagare"





## À LA CARTE



### ENTRÉES FROIDES

Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes	24.-
Sashimi de sériole, sauce soja yuzu	22.-
Tataki de saumon, sauce karashi-zu	20.-
Tartare de thon, caviar de Sologne, sauce soja wasabi	48.-
Usu-zukuri de bar, miso croustillant, jus de yuzu	22.-
Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame	20.-
Sashimi de bœuf, jus de yuzu, huile de sésame	26.-

### ENTRÉES CHAUDES

Crispy rice (2 pièces)	
Tartare de thon épicé	20.-
Tartare de saumon épicé	20.-
Guacamole	18.- 
Gyoza wagyu et shiso (5 pièces)	38.-
Langoustines rôties, sauce au citron shiso	35.-
Edamame sauté, sauce aux haricots noirs	12.- 
Crabe et crevettes shu-mai	22.-
Pimientos de padrón, sauce yuzu miso	12.-

### SALADES

Salade de pousses d'épinards, sauce miso yuzu et truffe	22.-
Selon arrivage: Truffes fraîches	au g.
Supp. Homard Breton	45.-
Salade de sashimis, sauce au choix (tosazu, yuzu, jalapeño)	32.-
Salade d'algues	14.- 
Salade de champignons japonais	25.- 

### COLD APPETIZERS

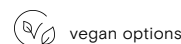
Seared tuna, SACHI truffle sauce	24.-
Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce	22.-
Salmon tataki, karashi-zu sauce	20.-
Tuna tartare, Sologne caviar, wasabi soy sauce	48.-
Seabass usu-zukuri, crispy miso, yuzu juice	22.-
Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil	20.-
Beef sashimi, yuzu juice, sesame oil	26.-

### HOT APPETIZERS

Crispy rice (2 pieces)	
Spicy tuna tartare	20.-
Spicy salmon tartare	20.-
Guacamole	18.-
Wagyu shiso gyoza (5 pieces)	38.-
Roasted langoustines, shiso lemon salsa	35.-
Panfried edamame, black beans sauce	12.-
Crab and shrimps shu-mai	22.-
Pimientos de padrón, yuzu miso sauce	12.-

### SALADS

Baby spinach salad, truffle yuzu miso sauce	22.-
Upon availability: fresh truffles	by g.
Supp. brittany blue lobster	45.-
Sashimi salad, choice of dressing (tosazu, yuzu, jalapeño)	32.-
Seaweed salad	14.-
Japanese mushrooms salad	25.-




Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies


## UMAMI MENU

130.-

### ENTRÉE (2 AU CHOIX)

Sashimi de sériole, sauce soja yuzu	
Ou	
Tataki de saumon, sauce karashi-zu	
Ou	
Tartare de thon, caviar de Sologne, sauce soja wasabi	
Ou	
Usu-zukuri de bar, miso croustillant, jus de yuzu	
Ou	
Langoustines rôties, sauce au citron shiso	
Ou	
Crispy rice	
Tartare de thon relevé	
Ou tartare de saumon relevé	
Ou guacamole 	

### PLATS

Black cod, sauce miso au yuzu	
Ou	
Sole meunière, sauce salsa citron shiso	
Ou	
Langoustines grillées, sauce au beurre d'algues	
Ou	
Côte d'agneau grillée, caviar d'aubergine, sauce pimentée fumée	
Ou	
Wagyu flambé, légumes de saison, sauces SACHI	
Ou	
Agedashi tofu, nasu, poivre yuzu 	

### ACCOMPAGNEMENTS

Yaki-meshi végétarien épicé	
Ou	
Assortiment de légumes sautés 	
Ou	
Riz blanc 	
Ou	
Salade de pousses d'épinards, sauce miso yuzu et truffe	
Ou	
Soupe miso traditionnelle	

### DESSERTS AU CHOIX

### STARTER (CHOOSE 2)

Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce	
Ou	
Salmon tataki, karashi-zu sauce	
Ou	
Tuna tartare, Sologne caviar, wasabi soy sauce	
Ou	
Seabass usu-zukuri, crispy miso, yuzu juice	
Ou	
Roasted langoustines, shiso lemon salsa	
Ou	
Crispy rice	
Spicy tuna tartare	
Or spicy salmon tartare	
Or guacamole	

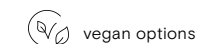
### MAIN COURSE

Black cod, yuzu miso sauce	
Ou	
Sole meunière, shiso lemon salsa	
Ou	
Grilled langoustines, seaweed butter sauce	
Ou	
Grilled lamb chop, nasu caviar, smoked chili sauce	
Ou	
Wagyu flambee, seasonal vegetables, SACHI sauces	
Ou	
Agedashi tofu, nasu, yuzu pepper	

### SIDE DISH

Spicy vegetarian yaki-meshi	
Ou	
Sautéed mix vegetables	
Ou	
White rice	
Ou	
Baby spinach salad, truffle yuzu miso sauce	
Ou	
Traditional miso soup	

### DESSERTS UP TO YOUR CHOICE




Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies


## SACHI MENU

105.-


### ENTRÉE (2 AU CHOIX)

- Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes  
Ou  
Sashimi de sériole, sauce soja yuzu  
Ou  
Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame  
Ou  
Sashimi de boeuf, jus de yuzu, huile de sésame  
Ou  
Crispy rice  
Tartare de thon épicé  
Ou tartare de saumon épicé  
Ou guacamole 

### PLATS

- Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée  
Ou  
Black cod, sauce miso au yuzu  
Ou  
Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI  
Ou  
Coquelet grillé, sauce teriyaki  
Ou  
Champignon hoba yaki, sauce miso rouge 

### ACCOMPAGNEMENT

- Riz blanc  
Ou  
Soupe miso traditionnelle  
Ou  
Yaki-meshi végétarien épicé  
Ou  
Assortiment de légumes sautés 

### DESSERTS AU CHOIX

### STARTER (CHOOSE 2)

- Seared Tuna, SACHI truffle sauce  
Or  
Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce  
Or  
Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil  
Or  
Beef sashimi, yuzu juice, sesame oil  
Or  
Crispy rice  
Spicy tuna tartare  
Or spicy salmon tartare  
Or guacamole

### MAIN COURSE

- Rock shrimps tempura, creamy spicy sauce  
Or  
Black cod, yuzu miso sauce  
Or  
Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces  
Or  
Grilled baby chicken, teriyaki sauce  
Or  
Mushroom hoba yaki, red miso sauce



### SIDE DISH

- White rice  
Or  
Traditional miso soup  
Or  
Spicy vegetarian yaki-meshi  
Or  
Sautéed mix vegetables

### DESSERTS UP TO YOUR CHOICE

## À LA CARTE




### TEMPURA

- Sho-jin 18.-   
Crevettes 15.-  
Poisson blanc 15.-  
Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée 42.-  
Agedashi tofu, nasu, poivre yuzu 35.-   
SACHI fish & chips, marinade koji, black cod, sauce tartare japonaise 38.-

### PLATS PRINCIPAUX

- Black cod, sauce yuzu au miso 50.-  
Sole meunière, sauce citron shiso 55.-  
Langoustines grillées, sauce au beurre d'algues 75.-  
Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI 65.-  
Boeuf Wagyu, légumes de saison, sauces SACHI  
90g 98.-  
140g 150.-  
Coquelet grillé, sauce teriyaki 42.-  
Côte d'agneau grillée, caviar d'aubergine, sauce pimentée fumée 45.-  
Champignon hoba yaki, sauce miso rouge 28.-   
Légumes rôtis de saison, sauce hollandaise miso 28.- 

### ACCOMPAGNEMENTS

- Yaki-meshi crevettes ou végétariens 24.-  
Assortiment de légumes sautés 15.-   
Tofu chaud maison 18.-   
Riz blanc 10.-   
Soupe miso traditionnelle 12.-  
Soupe du jour 12.-  
SACHI style okonomiyaki 22.-  
Selon arrivage: Truffes fraîches au g.

### TEMPURA

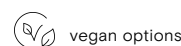
- Sho-jin 18.-  
Shrimps 15.-  
White fish 15.-  
Rock shrimps, creamy spicy sauce 42.-  
Agedashi tofu, nasu, yuzu pepper 35.-  
SACHI fish & chips, marinade koji black cod, Japanese tartare sauce 38.-

### MAIN COURSES

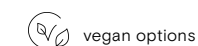
- Black cod, yuzu miso sauce 50.-  
Sole meunière, shiso lemon salsa 55.-  
Grilled langoustines, seaweed butter sauce 75.-  
Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces 65.-  
Wagyu beef, seasonal vegetables, SACHI sauces  
90g 98.-  
140g 150.-  
Grilled baby chicken, teriyaki sauce 42.-  
Grilled lamb chop, nasu caviar, smoked chili sauce 45.-  
Mushroom hoba yaki, red miso sauce 28.-  
Seasonal roasted vegetables, miso hollandaise sauce 28.-

### SIDE DISHES

- Spicy shrimps and vegetarian yaki-meshi 24.-  
Sautéed mix vegetables 15.-  
Warm homemade tofu 18.-  
White rice 10.-  
Traditional miso soup 12.-  
Soup of the day 12.-  
SACHI style okonomiyaki 22.-  
Upon availability: fresh truffles by g.



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

# SUSHI

## SACHI SPECIAL NIGIRI

Seabass lime	10.-
Scallop parmesan butter	18.-
Tuna truffle	18.-


### CUT ROLL (8 PIÈCES)

Thon épicé	36.-
California	38.-
Tempura de crevettes	30.-
Sériole à la crème	29.-
Saumon avocat	23.-
Tempura d'asperges	18.-
Crabe à carapace molle (6 pieces)	28.-
Roll spécial SACHI (6 pieces)	38.-
Roll végétarien (6 pieces)	24.- 

### CUT ROLL (8 PIECES)

Spicy tuna	36.-
California	38.-
Shrimp tempura	30.-
Creamy yellowtail	29.-
Salmon avocado	23.-
Asparagus tempura	18.-
Soft shell crab (6 pieces)	28.-
SACHI special roll (6 pieces)	38.-
Vegetarian roll (6 pieces)	24.-

### HOSOMAKI (6 PIECES)

Toro	25.-
Chili au thon	22.-
Thon	20.-
Chili au saumon	18.-
Saumon	16.-
Bar	16.-
Saba gari	16.-
Kappa	12.-
Avocat	12.- 
Kampyo	14.-
Ume kyu	14.-
Oshinko	14.-
Tamago	14.-

### HOSOMAKI (6 PIECES)

Toro	25.-
Tuna chili	22.-
Tuna	20.-
Salmon chili	18.-
Salmon	16.-
Seabass	16.-
Saba gari	16.-
Kappa	12.-
Avocado	12.-
Kampyo	14.-
Ume kyu	14.-
Oshinko	14.-
Tamago	14.-

### NIGIRI (1 PIECE)

Toro	13.-
Thon	11.-
Bar	8.-
Sériole	11.-
Saumon	8.-
Noix de saint-jacques	15.-
Crevettes botan	16.-
Homard	17.-
Calamar	8.-
Maquereau	8.-
Ikura	18.-
Caviar	32.-
Wagyu	19.-
Tamago	8.-


### NIGIRI (1 PIECE)

Toro	13.-
Tuna	11.-
Seabass	8.-
Yellowtail	11.-
Salmon	8.-
Scallops	15.-
Botan shrimp	16.-
Lobster	17.-
Squid	8.-
Mackerel	8.-
Ikura	18.-
Caviar	32.-
Wagyu	19.-
Tamago	8.-

# BUSINESS LUNCH

65.-


### ENTRÉE

Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes
Ou
Sashimi de sériole, sauce soja yuzu
Ou
Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame
Ou
Sashimi de boeuf, jus de yuzu, huile de sésame
Ou
Crispy rice guacamole 

### STARTER

Seared tuna, SACHI truffle sauce
Or
Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce
Or
Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil
Or
Beef sashimi, yuzu juice, sesame oil
Or
Crispy rice guacamole


### PLATS

Shokado bento box (sélection de sushi / sashimi, plat omakase, plat de poisson ou de viande)
Ou
Coquelet grillé, sauce teriyaki
Ou
Champignon hoba yaki, sauce miso rouge 
Ou
Bar grillé, choix de la sauce

### MAIN COURSE

Shokado bento box (sushi / sashimi selection, omakase dish, fish or meat dish)
Or
Grilled baby chicken, teriyaki sauce
Or
Mushroom hoba yaki, red miso sauce
Or
Grilled seabass, choice of sauce

### ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc
Ou
Soupe miso traditionnelle
Ou
Yaki-meshi végétarien épicé
Ou
Assortiment de légumes sautés 

### SIDE DISH

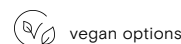
White rice
Or
Traditional miso soup
Or
Spicy vegetarian yaki-meshi
Or
Sautéed mix vegetables

### DESSERT (SUPPLÉMENT) 7.-

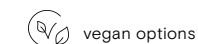
Mochi (2 pièces)
Ou
Café crème brûlée, crumble au café, glace au lait, nikka from the barrel whiskey espuma

### DESSERT (SUPPLEMENT) 7.-

Mochi (2 pieces)
Or
Coffee crème brûlée, coffee crumble, milk ice-cream, nikka from the barrel, whisky foam



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies