



## POKE BOWL

Riz vinaigré, édamamés, tomates cerise, concombre, avocat, carotte, chou

Végétarien	18,00 €
Thon	19,90 €
Saumon	19,90 €
Boeuf (Tataki de bavette Angus)	19,90 €

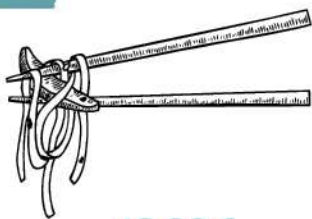
## POULET FRIT À LA JAPONAISE TATSUTA-AGE Riz

18,90 €

## RAMENS

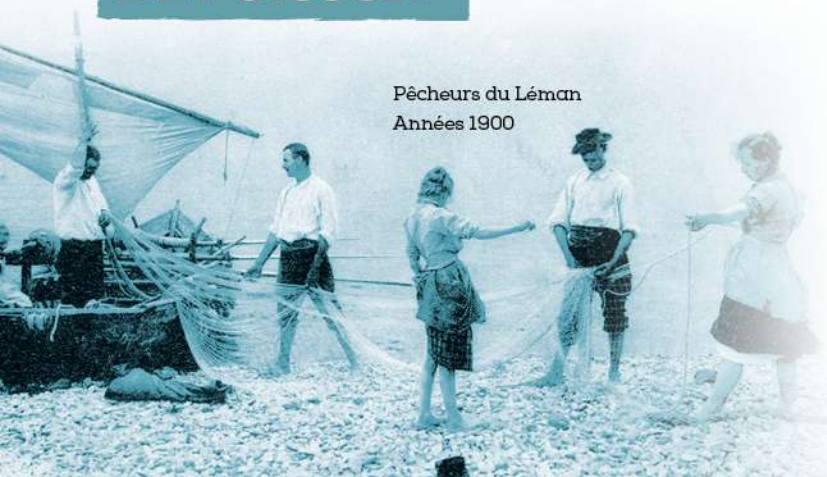
Nouilles, épinards, bambou, oeu

Végétarien	18,00 €
Poulet	19,00 €



## RILLETTES DE POISSON

9,90€



Pêcheurs du Léman  
Années 1900

## TATAKI Riz



Poisson ou viande rapidement saisis et marinés.

Boeuf	19,50 €
Thon	19,50 €

## SUSHI NIGIRI 4 PIÈCES

Boule de riz vinaigré accompagnée d'une tranche de poisson cru.

Saumon	13,50 €
Thon	14,00 €

## MAKIS & CALIFORNIA ROLLS

### 8 PIÈCES

Cali Avocat	9,50 €
Cali Avocat Cheese	9,90 €
Cali Avocat Surimi	9,90 €
Cali Saumon Avocat	12,00 €
Cali Thon épicé	13,00 €
Maki Saumon Cheese	12,00 €
Maki Thon Cheese	13,00 €
Maki Tempura de Crevettes	13,00 €

## SASHIMI 5 TRANCHES

Tranche fraîche de poisson cru

Thon	15,00 €
Saumon	14,00 €

## ASSIETTE MIXTE «Seul ou à partager» 40 PCS

- Cali saumon avocat x 8 pcs
- Maki thon chesse x8 pcs
- Cali avocat x 8 pcs
- Cali thon épicé x 8 pcs
- Nigiri saumon x 4 pcs
- Sashimi thon x 4 pcs

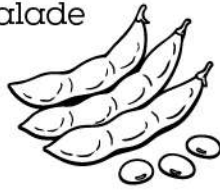
65,00 €

Prix TTC • Services inclus  
Certaines préparations du restaurant peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à questionner notre équipe au sujet des ingrédients que nous utilisons.

## DUO DE TARTARE 150G

Saumon et Thon, Riz, Avocat, Salade

19,50 €



## EDAMAMÉS

Fleur de sel

8,50 €

Spicy

9,00 €

## CACAHUÈTES AU WASABI

4,00€

## GYOZAS 6 PIÈCES

Raviolis japonais en forme de demi-lune

Bœuf aigre-doux « Korean style » 10,50€

Poulet curry 10,50€

Assiette mixte (3 Bœuf, 3 Poulet) 10,50€

## NEMS

4 PIÈCES

Végétarien  
ou Porc

9,90 €

## TEMPURAS DE CREVETTES

6 PIÈCES

9,90 €

## ASSIETTE MIX «APÉRO»

2 Nems vege, 2 nems porc, 4 tempuras crevette,  
2 gyozas bœuf et 2 gyozas poulet curry

22,50 €

## FONDUE ASIATIQUE en 2 bouillons MIN 2 PAX

Bouillon asiatique et bouillon asiatique piquant

Bœuf, poulet, saumon,  
calamars et légumes, riz

24,90 € /pers.

ROSETTE DE LYON 9,50€

ABONDANCE 9,50€

## DESSERTS

### MOCHI GLACÉ

Pâtisserie japonaise  
à base de riz gluant

Fabrication française, sans gluten

Thé vert, Yuzu et citron<sup>VG</sup>, Caramel beurre salé, Litchi<sup>VG</sup>,  
Pistache<sup>VG</sup>, Fleur de cerisier, Miel amande, Framboise<sup>VG</sup>,  
Chocolat coco, Sésame Noir, Mangue Passion<sup>VG</sup>,  
Chocolat noisette, Vanille

3,00 €

### GLACE

Vanille, chocolat, caramel, café, citron, framboise,  
fruits exotique et noix de coco

3,00 €

### GAUFRE

Sauce : chocolat ou caramel ou sucre glace

6,50 €

### PANCAKES (3pcs)

Sauce : chocolat ou caramel  
ou sirop d'érable

8,00 €

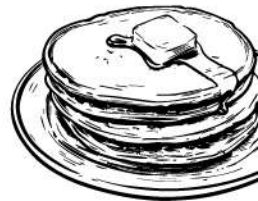
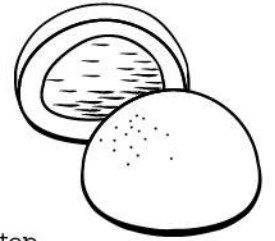
### PERLES COCO (3pcs)

7,90 €

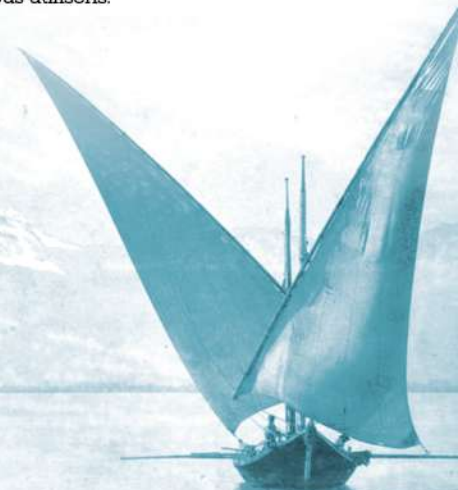
### GYOZAS POMME (3pcs)

7,90 €

Prix TTC • Services inclus  
Certaines préparations du restaurant  
peuvent contenir des allergènes,  
n'hésitez pas à questionner notre équipe au  
sujet des ingrédients que nous utilisons.



LE MENU  
EN LIGNE :





## BIERE PRESSION 25 CL

Blonde Grand Malt 5°	4,50 €
Blanche Météor 5°	5,00 €

## BIERE BOUTEILLE 25 CL

1664 zero alcool	6,00 €
Aschi (bière blonde japonaise) 5°	6,00 €

## LIMONADERIE

### JOMO (bio)

Une alternative saine et responsable au Soda !

Thé vert glacé Menthe Citron	4,50 €
Thé blanc glacé Pêche Hibiscus	4,50 €
Citronnade glacée Gingembre	4,50 €
Citronnade glacée Mangue	4,50 €
Citronnade glacée Fruits rouges	4,50 €
Maté glacé Grenade Litchi	4,50 €
Coca 33cl	4,10 €
Coca zero 33cl	4,10 €
Orangina 25cl	4,10 €
Limonade de Savoie bio 33cl	4,10 €
Schweppes Agrum 25cl	4,10 €
Schweppes tonic 25cl	4,00 €
Bitter 10cl	4,00 €
Verre de jus de fruit Orange, pomme	4,00 €
Sirop	2,50 €
Grenadine, fraise, pêche, citron, cassis, menthe, orgeat	
Vals 33cl / 75cl	4,00 € / 6,00 €
Thonon 33cl / 75cl	4,00 € / 6,00 €

## MILKSHAKE

Parfum de glace au choix	8,50 €
Vanille, chocolat, caramel, café, citron, framboise, fruits exotique et noix de coco	

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Café noisette	2,20 €
Café au lait	4,50 €
Capuccino	4,50 €
Décaféiné	2,20 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thé Earl Grey ou Vert Bio	3,90 €

## DIGESTIFS 4CL

Get 27	7,50 €
Rhum maison	7,50 €
Limoncello	7,50 €
Poire	7,50 €
Mirabelle	7,50 €

## ALCOOLS 4CL

Havana 3 ans	8,50 €
Vodka Eristoff	8,50 €
Gin Beefeater	8,50 €
Whisky Hibiki Japanese Harmony 43°	12,50 €
Whisky Nikka Coffey Malt 45°	7,50 €

## SAKE

Sake Akashi Honjozo	4 CL	72 CL
Genshu 19°	<b>4,00 €</b>	<b>59,00 €</b>



## VINS

### BLANC

Bourgogne Aligoté Simonnet Febvre AOP	12 CL	75 CL
Jacquères « Fleur blanche » Cave de Cruet AOP	<b>6,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
Chardonnay (Bourgogne) Domaine Nudant AOP	<b>5,50 €</b>	<b>27,50 €</b>
Languedoc Viognier Delas AOP	<b>7,00 €</b>	<b>41,50 €</b>
Moelleux de Gascogne Pajot	<b>6,50 €</b>	<b>28,00 €</b>
Kir (Cassis, pêche)	<b>6,00 €</b>	<b>27,50 €</b>
	<b>6,50 €</b>	

### ROSÉ

Côtes-de-Provence Domaine de Marchandise AOP	<b>5,50 €</b>	<b>27,50 €</b>
--	---------------	----------------

### ROUGE

Côte du Rhone Domaine des Gravennes	<b>5,50 €</b>	<b>27,00 €</b>
Bordeaux Médoc Château de Conques 2017	<b>7,00 €</b>	<b>41,50 €</b>
Bourgogne Pinot Noir Côte d'or Domaine Nudant AOP	<b>8,00 €</b>	<b>47,00 €</b>

### BULLES

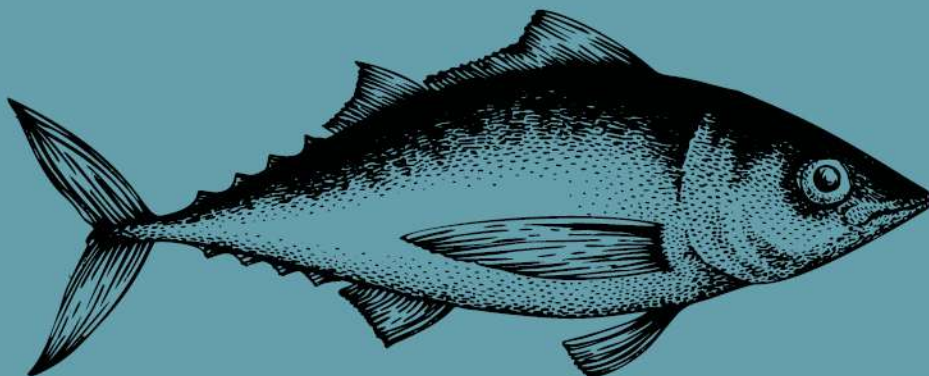
Pétillant St Charles du Roy Blanc de Blanc AOP	<b>6,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
Champagne Deutz	<b>14,00 €</b>	<b>79,00 €</b>

## APÉRITIFS

Spritz Aperol 14 CL	<b>9,00 €</b>
Spritz Limoncello 14 CL	<b>9,90 €</b>
Spritz Hugo 14 CL	<b>9,50 €</b>
Spritz Rhubarb 14 CL	<b>9,90 €</b>
Mojito Classique	<b>9,50 €</b>
Mojito Framboise	<b>10,00 €</b>
Mojito Passion	<b>10,00 €</b>
Mojito Yuzu	<b>10,00 €</b>



LE MENU EN LIGNE :



  [lacabanedugeneral](https://www.instagram.com/lacabanedugeneral)