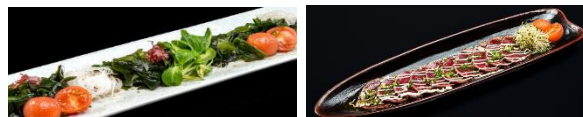


Amuse-bouche japonais Appetizer 酒の肴



- Edamame : **Haricots japonais** - Boiled Japanese soya beans 7.-
 Ingen gomaee : **Haricots verts à la sauce sésame** - Green Beans with sesame sauce 8.-

Entrée Starter 前菜



- Kaisou mori : **Panaché d'algues japonaises, sauce au Yuzu et poivre** 17.-
Mixed seaweed, Yuzu and pepper dressing
 Yasai no Rōsuto : **Légumes au four et sauce Yakiniku** 16.-
Roasted vegetables with Yakiniku sauce
 Gyū no tataki : **Carpaccio de bœuf à la japonaise** 19.-
Carpaccio of beef Japanese style
 Samon Tarutaru : **Tartare de saumon, sauce du chef au miso traditionnel** 23.-
Salmon tartare with chef's traditional miso sauce

Plat principal Main メイン

- Tōfu steak : **Steak de tofu** - Tofu steak 20.-
 Sake Teriyaki : **Saumon grillé, sauce Teriyaki** 23.-
Grilled salmon with Teriyaki sauce
 Tori Teriyaki : **Poulet grillé, sauce Teriyaki** 23.-
Grilled chicken with Teriyaki sauce
 Chicken Katsu : **Poulet pané à la japonaise, sauce Katsu** 26.-
Japanese style deep fried breaded chicken, Katsu sauce
 Gyū Steak « Edo » : **Entrecôte « Edo » 200gr, sauce Yakiniku** 36.-
Beef entrecote « Edo » 200g, Yakiniku sauce
 Una-ju : **Anguille grillée servi sur du riz avec une soupe miso** 45.-
Grilled eel served on rice with a miso soup



Tofu Steak Salmon Teriyaki Tori Teriyaki Chicken Katsu Entrecôte « Edo » Una ju

- Gohan: **Riz blanc japonais** - Japanese white rice 4.-
 Miso-shiru : **Soupe miso avec tofus et algues** - Miso soup tofu and seaweed 5.-
 Gari : **Gingembre mariné au vinaigre** - Pickled ginger 4.-

Sashimi Fines tranches de poissons crus - *Fine slices of raw fish*

Sāmon : Saumon - *Salmon*

Maguro : Thon - *Tuna*

Nishiki : Thon et Saumon - *Tuna and salmon*

Tsukiji : Assortiment de sashimis - *Assortment of sashimi*



9pcs/ 23.-

7pcs/ 28.-

9pcs/ 29.-

20pcs/39

Hoso-maki 6 pièces Rouleau traditionnel - *Traditional sushi roll*

Kappa : Concombre - *Cucumber*

 9.-

Avocado : Avocat - *Avocado*

 10.-

Sāmon : Saumon - *Salmon*

12.-

Tekka : Thon rouge - *Tuna*

13.-

Ura-maki 10 pièces Rouleau Inside-out - *Inside-out sushi roll*

California : Surimi, avocat, Tobiko - *Surimi, avocado, Tobiko*

22.-

Sāmon-avocat : Saumon et avocat - *Salmon and avocado*

22.-

Yasai : Légumes - *Vegetables*

 22.-

Sāmon-fromage : Saumon et fromage frais - *Salmon and fresh cheese*

24.-

Ebi-Tempura : Tempura de crevettes - *Shrimp Tempura*

28.-

Sāmon aburi maki : Maki saumon flambé - *Salmon flambé maki*

26.-

Toro aburi maki : Maki thon gras flambé - *Fatty tuna flambé maki*

28.-



California

Saumon-avocat

Légumes

Saumon-fromage

Ebi tempura

Saumon flambé

Thon flambé

Nigiri (par pièce)

Surimi : Surimi - *Surimi* 4.-

Tamago : Omelette japonaise - *Japanese omlet* 5.-

Ika : Calamar - *Squid* 5.-

Sāmon : Saumon - *Salmon* 5.-

Suzuki : Loup de mer - *Sea bass* 6.-

Hon-Maguro : Thon - *Tuna* 6.-

Hamachi : Sériole - *King fish* 6.-

Ebi : Crevette - *Shrimp* 6.-

Tobiko : Œufs de poisson volant - *Flying fish eggs* 6.-

Unagi : Anguille grillée - *Grilled eel* 7.-

Hotate : Noix de Saint-Jacques - *Scallop* 7.-

Ama-ebi : Crevettes douces - *Sweet shrimps* 7.-

Ikura : Œufs de saumon - *Salmon eggs* 7.-

Toro : Thon gras - *Fatty tuna* 9.-

Uni : Oursin - *Sea urchin* 12.-

Assortiments de sashimi et sushi - Assortment of sashimi and sushi

Musashi (11 pcs – only Saumon) 31.-



Shinano (15 pcs) 8 Sashimi: Saumon, Thon, Loup de mer, Calamar
Crevettes douces

4 Nigiri: Thon, Saumon, Loup de mer, Crevette

3 Maki: Saumon

43.-



Owari (34 pcs) 20 Sashimi: Saumon, Thon, Loup de mer
Crevettes douces, Calamar

8 Nigiri: Thon, Saumon, Loup de mer, Calamar
Crevette, Omelette japonaise

6 Maki: Saumon, Concombre

79.-



Assortiments de sushi - Assortment of sushi

Chirashi zushi : Assortiment de sashimis servi sur du riz à sushi
Assortement of sashimi served on sushi rice 43.-



Fuji (14 pcs) 8 Nigiri: Thon, Saumon, Loup de mer, Calamar
Omelette japonaise, Crevette

6 Maki: Saumon, Concombre

43.-



Rokko (19 pcs - seulement Maki)

9 Hosomaki: Thon, Saumon, Concombre

10 Uramaki: California, Saumon-avocat

43.-



Takao (12 pcs - seulement Nigiri)

12 Nigiri: Thon, Saumon, Loup de mer, Calamar

Omelette japonais, Crevette, Anguille grillée

Noix de Saint-Jacques

49.-



Koya (28 pcs) 16 Nigiri: Thon, Saumon, Loup de mer, Calamar
Omelette japonaise, Crevette

Anguille grillée, Noix de Saint-Jacques

12 Maki: Saumon, Thon, Concombre

86.-



Boissons Japonais – Japanese drink

Asahi Bière japonaise-Japanese beer 7.-

Umeshu Vin de prune - Plum wine bouteille 72cl 45.-

Saké Ozeki (Saké classique) 72cl 40.-

Saké Special Junmai Kikusakari (Saké fin pur riz) 72cl 77.-

Saké Jyunmai-ginjo Kikusakari (Saké pur riz super) 72cl 95.-

Kurakagami Special Daiginjyo (Saké pur riz super premium) 75cl 115.-

7.-

bouteille 72cl 45.-

72cl 40.-

72cl 77.-

72cl 95.-

75cl 115.-

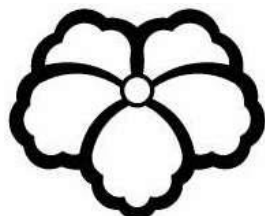


Afin de vous éviter une attente trop longue dûe à un souci de qualité optimale pour la clientèle du restaurant, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes le plus tôt possible.

In order to avoid a long time of wait due to a care of the best quality of service in our restaurant, we kindly ask you to place your order as soon as possible

江戸

Edo Restaurant Japonais



Menu à l'emporter - Take away Menu

(03.2017 ~)

Rue Sierre-Montana 43, 3975 Randogne Bluche, Crans-Montana, Valais

<http://www.edo-tokyo.ch>

Téléphonez pour passer une commande: 027 481 7000

Plateaux d'assortiments de sushis - Special sushi set for take away



1.



2.



3.

1. Maki set - Assortiment de Maki en apéritif 7-8 personnes

Hoso-maki (rouleau traditionnel) : 12thon, 12saumon, 6avocat, 6concombre

Ura-maki(inside-out) : 10california, 10saumon-avocat

100.-

2. Sushi, Sashimi set « Yamato » - Assortiment de sushis et sashimis « Yamato »

en apéritif 3-4 personnes, comme repas 2 personnes

12 nigiri, 10 ura-maki(inside-out) et 21 sashimi

120.-

3. Sushi Party set- Assortiment de sushi

en apéritif 5-6 personnes, comme repas 3-4 personnes

24 nigiri, 20ura-maki

150.-