

Farinet®

KITCHEN

Farinet

**SNACKS**

(SERVI TOUTE LA JOURNÉE JUSQU'À 22H)

---

<b>EDAMAME</b>	<b>5/6</b>
Spicy / Regular	
<hr/>	
<b>GYOZAS</b>	<b>12</b>
Vegetarien, Poulet ou Crevette	
<hr/>	
<b>KARAAGE</b>	<b>14</b>
Poulet frit servi avec mayonnaise kimchi	
<hr/>	
<b>CALAMARI</b>	<b>15</b>
Calamar frit servi avec mayonnaise yakiniku	
<hr/>	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>10</b>
Pommes de terre poêlées servies avec sauce Espagnole et mayonnaise Japonaise	

---

CONSEILS SUR LES ALLERGIES - demandez à votre hôte de vous proposer des alternatives. Nos plats sont préparés dans une zone qui contient des noix, des produits laitiers et du gluten - nous ne pouvons donc pas garantir qu'ils sont exempts à 100% de ces allergènes.

Origine de la viande : Bœuf, poulet, porc : Suisse / Calamars : Italie / Crevettes : Vietnam / Thon : Sri Lanka. / Saumon, Bar: Royaume-Uni

RESERVATIONS +41 (0)27 771 66 26

RESERVATIONS +41 (0)27 771 66 26

## SUSHI

### URAMAKI ROLLS (8 PIECES)

<b>FARINET</b>	18
Crevettes tempura, laitue, avocat, teriyaki, mayonnaise Japonaise	
<b>SUNSET</b>	16
Thon, fraises, Philadelphia	
<b>CHOIX DU CHEF</b>	18
Saumon teriyaki saisi, avocat, coulis de mangue, ciboulette, Philadelphia	
<b>TROPICAL</b>	18
Anguille, Banane verte, Philadelphia et concombre	
<b>SPICY TUNA</b>	16
Thon, concombre, avocat, mayonnaise Japonaise, siracha	
<b>CALIFORNIA</b>	16
Crabe, avocat, concombre, crevettes, furikake, sesame	
<b>VEGETARIEN</b>	16
Mangue, mousse de shiitake, avocat, noix, miel	
<b>VEGAN</b>	16
Demandez à notre équipe les options du jour!	

### FUTOMAKI ROLLS (6 PIECES)

<b>HOT SALMON</b>	16
Saumon, avocat et Philadelphia, frit au panko	
<b>HOT SPICY TUNA</b>	16
Thon, concombre et Philadelphia, frit au panko	
<b>HOT VEGGIE</b>	14
Citrouille, avocat et Philadelphia, frit au panko (Philadelphia optionnel)	

## PLATEAUX SUSHI

16 Pieces (Uramaki, Nigiri, Sashimi)	35
32 Pieces (Uramaki, Nigiri, Futomaki, Sashimi)	64

## ASIAN FUSION

<b>SALADE JAPONAISE</b>	12
Mangue, avocat, oignons nouveaux, carotte, menthe, coriandre, feuille vertes, sauce cacahuète tahini	
<b>CEVICHE PERUVIEN</b>	15
Truite mariné dans du Lait de Tigre et légumes	
<b>CROQUETAS NIGIRI</b>	14
Croquetas de boletus, thon, foie caramélisé	
<b>TOAST IBERIEN</b>	12
Tomates et thon mariné sur toast de pain rustique	
<b>TATAKI</b>	17
Thon, fraises, sur un lit d'algues wakamen	
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	16
Crevettes sautées à l'huile d'olive, à l'ail, et au Yuzu	
<b>COTES D'AGNEAU</b>	18
Agneau infusé au thym, mariné avec poivre et romarin	
<b>STEAK TARTARE - 120GR</b>	19
Viande de boeuf locale	

## DESSERTS

<b>CRÈME GLACÉE FRITE</b>	10
Glace aux pommesen tempura avec miel et cannelle	
<b>VOLCAN</b>	9
Coulant au chocolat avec glace vanille	