



**oryza**  
**sushi**

**oryza sushi** vous propose un  
**Take-Away / À l'emporter.**

Nous vous recommandons  
de passer vos commandes à l'avance.

---

**Sensibles aux déchets** (plastique jetable),  
nous souhaitons les minimiser.  
Pour nous aider dans notre démarche,  
vous pouvez nous amener vos propres récipients.  
Nous vous proposons également des récipients  
en matière **bio-dégradable à 100%.**

---

Tous nos **sushis** sont **fabriqués à la minute.**  
nous vous **garantissons** la **qualité**  
**exceptionnelle** de tous nos produits

---

Notre riz, nos légumes, herbes et fruits  
sont issus de la **culture biologique.**

---

Nos **poissons** d'eau douce viennent  
également du **lac de Neuchâtel,**  
**livrés frais** et de pêche **respectable.**

---

Proposez-nous d'**organiser vos soirées à thèmes:**  
cocktail dînatoire, anniversaire,  
entreprise, etc. Nous nous ferons  
un plaisir de vous accueillir à notre  
oryza sushi-bar.

---

Provenances

Poisson du lac

Thon albacore

Saumon d'élevage label rouge

Bar et Dorade

Noix de st Jacques non traitée

Anguille

Crevette

Crabe des neiges

Tobikko

Suisse

Atlantique

Écosse

France

USA

Chine

Vietnam, Italie

Atlantique

Atlantique



## MAKI

Riz vinaigré, poisson, crustacé, légume ou omelette enroulé d'une feuille de nori



## URAMAKI

Maki d'un diamètre plus important roulé à l'envers



## NIGIRI

Boulette de riz vinaigré surmontée de poisson, crustacé, légume ou omelette



## SASHIMI

Tranche de poisson cru sans riz

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



# MENUS

## SUSHI

Brochettes Yakitori ou Okonomiyaki

---

Moriawase de Sushis & Sashimis  
accompagnés d'un trio de salades japonaises

---

Duo de Moshis glacés

**Prix 75.-**

sans entrée 66.-  
sans dessert 68.-

## TENPURA

Sushis & Sashimis accompagnés d'une Soupe Miso

---

Moriawase de Tempura

---

Duo de Moshis glacés

**Prix 57.-**

sans entrée 33.-  
sans dessert 50.50

## UDON

Sushis & Sashimis  
accompagnés d'un trio de salades japonaises

---

Udon Inari

---

Duo de Moshis glacés

**Prix 53.-**

sans entrée 26.-  
sans dessert 46.-

Sur demande, nous pouvons apprêter ces menus en version vegan

# ENTRÉES

## Edamame

100g

3 frs

## Salades Japonaises

Shiitakés assaisonnés

8.50 frs

Algues au sésame

8.50 frs

Légumes japonais et shiitake  
au sésame

8.50 frs

Algues au gingembre rouge

8.50 frs

Calamar, légumes au sésame

11 frs

Poulpe, légumes au gingembre

11 frs

## Entrées chaudes

**Okonomiyaki** 3 pièces

9 frs

Brochettes d'omelette, chou, poulpe

**Yakitori** 3 pièces

10.50 frs

Brochettes de poulet mariné au soja sucré

**Tenpura** 4 pièces Ebi, Shiitake, Yasai

15 frs

Beignets croustillants de crevette,  
champignon, légumes de saison

## Soupes miso

**Shino**

7.50 frs

Tofu, wakame, ciboulette

**Shiro**

9.50 frs

Poisson du lac, wakame, ciboulette

# PLATS

## Menus Sushi & Sashimi

10 pièces	<b>25 frs</b>
15 pièces	<b>45 frs</b>

## Plateaux Sushi & Sashimi

41 pièces	2/3 pers.	<b>95 frs</b>
56 pièces	4 pers.	<b>140 frs</b>
94 pièces	6 pers.	<b>220 frs</b>

## Plats chauds

**Tenpura Moriawase** 7 pièces **25 frs**  
Assortiment de beignets croustillants  
crevette, poisson, mélange de légumes de saison

<b>Udon</b>	Soupe de nouilles épaisses au blé	
— <b>Inari</b>	Tofu frit mariné au soja sucré	<b>18 frs</b>
— <b>Yakitori</b>	Poulet mariné au soja sucré	<b>18 frs</b>
— <b>Ebi</b>	Crevettes	<b>22 frs</b>

# A LA CARTE

## Sashimi

2 tranches

Poisson du lac	<b>7 frs</b>
Saumon	<b>7 frs</b>
Dorade ou bar selon arrivage	<b>8 frs</b>
Thon	<b>8 frs</b>
Noix de St Jacques	<b>9 frs</b>

## Nigiri

1 pièce

<b>Inari</b> Tofu frit mariné au soja sucré	<b>3.50 frs</b>
<b>Tamago</b> Omelette	<b>3.50 frs</b>
<b>Abokado</b> Avocat	<b>3.50 frs</b>
<b>Ebi</b> Crevette cuite	<b>4 frs</b>
<b>Poisson du lac</b> Selon arrivage	<b>4 frs</b>
<b>Sake</b> Saumon	<b>4 frs</b>
<b>Tai ou Suzuki</b> Dorade ou bar selon arrivage	<b>5 frs</b>
<b>Maguro</b> Thon	<b>5 frs</b>
<b>Anago</b> Anguille de mer	<b>5 frs</b>
<b>Hotate</b> Noix de St Jacques	<b>5.50 frs</b>

## Gunkan maki

1 pièce

<b>Tobbiko</b> Œufs de poisson volant	<b>5 frs</b>
<b>Kani</b> Crabe des neiges	<b>5 frs</b>

## Maki

6 pièces

<b>Kampyo</b> Courge	<b>7 frs</b>
<b>Kappamaki</b> Concombre, sésame	<b>7 frs</b>
<b>Oshinkomaki</b> Radis mariné	<b>7 frs</b>
<b>Abokadomaki</b> Avocat	<b>7 frs</b>
<b>Tamagomaki</b> Omelette	<b>7 frs</b>
<b>Poisson du lac</b> Selon arrivage	<b>9 frs</b>
<b>Sakemaki</b> Saumon	<b>9 frs</b>
<b>Taimaki ou Suzukimaki</b> Dorade ou bar selon arrivage	<b>9.50 frs</b>
<b>Tekkamaki</b> Thon	<b>9.50 frs</b>
<b>Kanimaki</b> Crabe des neiges	<b>11 frs</b>

## Ura maki

8 pièces

Tofu frit mariné au soja sucré, pourpier sésame	<b>12 frs</b>
Avocat, gingembre, cresson, sésame blanc	<b>12 frs</b>
Concombre, omelette, kampyo sésame	<b>14 frs</b>
Mangue, avocat, menthe, sésame à la prune	<b>16 frs</b>
Saumon, avocat, gingembre, sésame noir	<b>18 frs</b>
Poisson du lac, avocat, cresson, sésame au wasabi	<b>18 frs</b>
Epicé bar-dorade, piments, soja, ciboulette, sésame	<b>18 frs</b>
Thon, mangue, menthe, sésame à la prune	<b>20 frs</b>
Crabe, avocat, omelette, tobikko orange	<b>24 frs</b>



## Ura maki deluxe

8 pièces

---

Mangue, avocat, menthe,  
sésame à la prune

**22 frs**

---

Saumon, gingembre, avocat,  
sésame noir

**24 frs**

---

Poisson du lac, cresson,  
avocat, sésame au wasabi

**24 frs**

---

Thon, mangue, menthe,  
sésame à la prune

---

**26 frs**

# DOUCEURS

## Desserts

1 pièce

---

### Dorayaki

Haricots rouges sucrés

**4 frs**

---

### Financier

 au thé vert

**4 frs**

---

### Moshi glacé

**4 frs**

Matcha

Pistache

Caramel beurre salé

Sakura

Litchi

Triple choco

Mangue

Cacao Coco

Yuzu

Passion

Vanille

Fraise

Cacao vanille

Myrtille

Cacao café

---

# BOISSONS

## Sans alcool

Eau plate	5dl	<b>5 frs</b>
Eau gazeuse		

## Thé froid Oïshi

Sans sucre	5dl	<b>5 frs</b>
Sucré		
Noir au citron		
Miel citron		

## Thé vert chaud

Genmai, Kuki, Bancha, Benifuki, Fleur de cerisier, Jasmin		<b>4.50 frs</b>
Sakura, Éclat de mer, Hoji, Asanoka,		<b>5.50 frs</b>
Sizen, Gyokuro		<b>6.50 frs</b>

## Thé noir chaud

Benifuki		<b>5.50 frs</b>
----------	--	-----------------

## Café

Ristretto, Espresso, Café		<b>4 frs</b>
---------------------------	--	--------------

## Alcool

16 ans révolus

## Bières Japonaises

Asahi	5%vol.	33cl	<b>5 frs</b>
Kirin	5%vol.	33cl	<b>5.50 frs</b>
Iki	thé vert & yusu	4,5%vol.	33cl <b>6 frs</b>

## Umeshu

Choya Original		10cl	4 frs	75cl <b>25 frs</b>
Vin de prune	10% vol.	75cl		

# BIERES ARTISANALES



## HITACHINO - nest Red Rice Ale

Produit en utilisant une ancienne variété de riz rouge. Bière orange et brumeuse avec une fine mousse blanc cassé qui dégage des arômes de malt, de grillé, de fruits, de levure, d'épices et de caramel.

Riz rouge, malt d'orge, houblon

**Riz rouge, malt d'orge, houblon**  
33cl 7% vol.

11 frs



## BENIACA - Ale Imperial sweet potato amber

Brassée à base de patates douces Kintoki grillées de la région de Saitama.

L'éclat rouge-ambéré caractérise cette bière mûrie et fabriquée en fermentation lente. Elle délivre en bouche des arômes de patates douces rôties, des notes de chocolat, de figures sèches et de caramel.

**Patate douce, orge, malt et houblon**  
コエドビール<紅赤> 33cl 7% vol.

9 frs



## SHIRO-Ale White beer (Hefe Weizen)

Le mot Shiro signifie «blanc» en japonais. Il fait référence au type de bière blanche hefe Weizen qui est immédiatement reconnaissable à sa teinte lumineuse. Les levures sont spécifiquement sélectionnées pour leurs capacités à faire ressortir les arômes sucrés de banane, de poire et les quelques notes de clou de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé.

**Malt et houblon**  
コエドビール<白> 33cl 5.5% vol. 9 frs



## MARIHANA-IPA, Session IPA

Cette bière dont le nom signifie «Fleur de houblon» en japonais possède un arôme de houblon délicat et citronné. Marihana est une IPA savoureuse et équilibrée, à l'amertume sophistiquée et à la robe claire et dorée. Son degré d'alcool reste très accessible pour une IPA.

**Malt et houblon**  
コエドビール<桜花> 33cl 4.5% vol. 9 frs

# SAKÉS



## BRASSERIE SHIRAKABEGURA

Elle produit tous ses sakés prestigieux à Nada dans une toute nouvelle maison ouverte en 2001. La production y est entièrement artisanale.

Saké naturellement sucré et finement pétillant aux saveurs douces et moelleuses. Le Mio est idéal pour un apéritif gourmand et fruité.

**Mio pétillant**

5% vol. 30cl

**23.70 frs**



## BRASSERIE TAKARA USA

Fondée en 1982, est la filiale de Takara Shuso « Japon ». Utilisant les meilleures techniques de production de saké, du riz de qualité supérieure de la vallée de Sacramento et de l'eau pure de la Sierra Nevada.

Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara. Pour l'apprécier pleinement, le servir chaud ou à température ambiante.

**Sho Chiku Bai Classic**

15%vol. 10cl **4 frs**

75cl **25 frs**



Saké produit à partir de riz poli à plus de 60%. Saké équilibré à la texture douce.

**Sho Chiku Bai Tokubetsu**

15%vol. 10cl **7 frs**

75cl **48 frs**



### BRASSERIE IMADA

Fondée en 1868, la maison Imada Shuso est située face à la mer, dans la préfecture de Hiroshima. Fukucho est le nom de marque des sakés de la maison Imada Shuso. Ce sont des sakés hauts de gamme, inspirés des ressources naturelles de la région.

Saké léger et frais aux notes citronnées grâce à l'utilisation d'un koji blanc et de l'eau douce particulière de la région de Hiroshima.

**Fukucho (See Food)** 13% vol. 10cl **10.50 frs** 75cl **65 frs**  
**Shiro Koji Junmai Genshu**



### BRASSERIE MARUMOTO

Fondée en 1867, les méthodes se sont perpétuées sans interruption pendant plus de 140 ans dans le terroir d'Okayama. « Pour être bon, le saké doit se faire avec un riz d'une qualité exceptionnelle », c'est pour ça que la brasserie Marumoto cultive elle-même le riz destiné à la fabrication de son saké.

Un saké de qualité, à la saveur complexe et dont les goûts puissamment terriens se superposent, malgré un fini en bouche particulièrement net.

**Chikurin - Karoyaka** 15.5% vol. 10cl **13 frs** 75cl **82 frs**  
**Junmai Ginjo**



### BRASSERIE KAETSU SHUSO

Fondée en 1880 dans la région Tsugawa-machi, préfecture de Niigata, à la jonction des rivières Agano et Tokonami et la mer du Japon. Cette région est célèbre pour ces paysages naturels et ses ruisseaux montagneux. La période hivernal très froide, l'eau pure de la région provient d'une source connue sous le nom « Yakushi Shimizu », conviennent aux exigences de la culture du riz et de la production de saké.

Full body et débordant de saveur, surtout pour un Junmai Ginjo de Niigata. Melon et notes de banane, complexe.

**Kampara Gingo** 16.5% vol. 10cl **11 frs** 75cl **69 frs**  
**Junmai Ginjo**

André, Fabienne

 Gilles-Antoine Crélier  
**Vins**



## **Raiz**

Côtes de Thongue BIO  
Domaine Les Chemins de Bassac  
Cépages Roussanne et Viognier.  
Finement parfumé et subtil, il est sec avec de la rondeur et de la persistance. En quelques mots: complexité aromatique, rondeur et charme, savoureux et persistant.  
Température de dégustation: 16-17°

---

10cl 5.50 frs 75cl 35 frs



## **Kalys**

Minervois BIO  
Domanie Khalkhal-Pamière  
Cépage: Carignan en majorité, Syrah et Grenache, petits rendements.  
Le minervois se trouve au nord de Narbonne et de Carcassone, dans le Languedoc. Ce domaine se situe dans une zone qui est à la limite de la production, sols caillouteux.

---

10cl 6 frs 75cl 39 frs

AUVERNIER  
**BOUVET-JABLOIR**

MAISON FONDÉE EN 1923



### **Chardonnay - Collection Signature**

Classé parmi les 10 meilleurs Chardonnay du Monde en 2019. 92 points au guide Yves Beck.

Jaune doré avec de belles notes d'abricots, de pêches blanches et de bananes. Mise en bouche crémeuse et friande. Un Chardonnay qui a de la structure, du mordant et de l'ampleur, tout en équilibre! Il s'accordera parfaitement avec les poissons de mer, notamment le saumon.

---

10cl 9.50 frs 75cl 63 frs



### **Gamaret-Pinot Noir - Collection Signature**

Pourpre aux reflets violets. Fruité, épicé, invitant et complexe. Notes de poivre noir, de framboises et de réglisse. La mise en bouche est fraîche, fruitée et même un peu croquante. Cet assemblage a de la fougue, de l'ampleur et des tannins qui assurent idéalement les arrières!

---

10cl 9 frs 75cl 59 frs



## **Œil-de-Perdrix - Collection Légende**

Médaille d'Or à la Sélection cantonale neuchâteloise  
Couleur saumonée, typique de l'Œil-de-Perdrix.  
Belle intensité fruitée avec des framboises et des fraises. Tout comme le nez, la mise en bouche est marquée par le fruit. Un Œil qui a du corps, de la race et convient parfaitement à l'apéritif et aux sushis!

---

10cl 6 frs 75cl 39 frs



## **Malvasia istriana - Vin naturel non-filtré 4/5 Bibenda**

Trouble, jaune doré. Intense, fruité, herbes aromatiques, notes minérales. Frais et savoureux, tannins subtils, légère minéralité, il vous surprendra par sa longueur en bouche et son élégance. Il se marie divinement bien avec les sushis et s'adapte parfaitement aux poissons grillés/four, viandes blanches, risotto aux légumes.

---

10cl 10 frs 75cl 69 frs





## CRU DE L'HOPITAL



### **Chasselas de Fichillien**

Le minéral au superlatif ! La culture en biodynamie, la vinification en œuf en béton, tout est fait pour sublimer la minéralité de ce vin.

Une incroyable fraîcheur et une pureté cristalline caractérise ce vin classé meilleur Chasselas du TopTen suisse par Vinum en 2017.

---

10cl 6.50 frs    75cl 42 frs



### **Pinot noir de Pavy**

L'élégance du Pinot noir à la bourguignonne se dévoile dans ce vin. D'un fruit très précis et d'une texture de bouche suave, il conjugue toutes les qualités du plus grand cépage rouge.

---

10cl 9 frs    75cl 59 frs



# SPIRITUEUX



## Whisky Nikka Pure Malt Black

ニッカピュアマルトブラック

Cet assemblage combine le meilleur des deux distilleries de NIKKA, Myagikyo à Honshu et Yoichi à Hokkaido: de fines notes fumées et épicées, et la douceur des fruits mûrs et des zestes d'agrumes. Très équilibré et complexe, c'est un incontournable.

**43% vol.**

**2cl 10 frs**

**4cl 19 frs**



## Rhum Japonais Ryoma

黒糖ラム<龍馬>

Ce rhum est élaboré à partir de jus de cannes fraîchement pressées. Il est ensuite élevé en fûts de chêne pendant sept ans. Texture riche et onctueuse, arômes de vanille et de caramel. Note finale longue et aromatique.

**40% vol.**

**2cl 7.50 frs**

**4cl 14 frs**



## Gin Kozue

クラフトジン 榎-KOZUE

Le Kozue est un gin fait artisanalement, richement aromatisé aux ingrédients qui ont poussés dans la grande nature de la préfecture de Wakayama: épine de pins parasole (Koyamaki), écorces de mandarine, zestes de citron, poivre-sansho et baies de genévrier.

**47% vol.**

**2cl 7 frs**

**4cl 13 frs**

\* Tous les prix s'entendent en CHF service et TVA inclus

