



oryza
sushi

Bienvenue chez Oryza Sushi

« 15 ans à votre service »

Oryza sativa japonica : nom en latin de la plante d'une variété de riz japonais à grains courts.

Sushi : riz vinaigré accompagné de légumes, de poissons ou d'omelette.

En juin 2007, j'ai ouvert le 1er Sushi Take-Away/À l'emporter du canton. En octobre 2018, j'ai pu agrandir pour en créer un Sushi Bar avec une grande table et un bar en bois de chêne, des hublots et un mur végétal, dans un cadre intimiste. La belle surprise est arrivée en 2020 où Oryza Sushi est entré dans le guide du Gault&Millau POP et en 2022 classé dans le top 10 des meilleurs sushis de Suisse.

A la belle saison, vous pouvez profiter de la belle terrasse dans les rues ombragées, au cœur de la vieille ville.

Mes sushis sont confectionnés à la minute, sur place et composés de produits d'exception : poissons du lac de Neuchâtel, élevage suisse ou de mer de pêche respectueuse, algues japonaises (nori), légumes du marché. J'utilise 2 sortes de riz (un calrose et un bio d'Italie de la plaine du PÔ).

Pour vos mets à l'emporter, j'utilise uniquement des récipients 100% biodégradables et je vous invite à amener vos propres récipients.

Le Sushi Bar est ouvert tous les midis du mardi au samedi. Les soirs, du mardi au vendredi, je vous offre la possibilité de privatiser le Sushi Bar « Soirées Table d'Hôtes » de 6 à 12 personnes pour vos repas d'affaires, anniversaires, apéritifs ou tout autres événements.

Au plaisir de vous accueillir dans mon univers et de vous faire découvrir les goûts du Japon.

Alain Delley
Artisan Sushi

Pour toutes infos, horaires, commandes à l'emporter et réservations au Sushi Bar :

WWW.ORYZA.CH



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



URAMAKI DELUXE



NIGIRI

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



SASHIMI

Tranche de poisson cru sans riz



Provenances:

Poisson d'eau douce
Thon albacore
Saumon d'élevage label rouge
Bar et Dorade
Noix de St-Jacques non traitée
Anguille
Crevette
Crabe des neiges
Tobikko
Boeuf
Espadon

Suisse
Atlantique
Écosse
France
USA
Chine
Vietnam, Italie
Atlantique
Atlantique
France
Ocean Indien

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

MENUS

SOBA

Sushi & Sashimi
accompagnés d'un trio de salades japonaises

Soba Unagi

Duo de Mochis glacés ou macarons

Prix 72.-

sans entrée 42.-
sans dessert 66.-

UDON

Sushi & Sashimi
accompagnés d'un trio de salades japonaises

Udon Inari ou Yakitori

Duo de Mochis glacés ou macarons

Prix 53.-

sans entrée 26.-
sans dessert 46.-

MENUS

SUSHI

Brochettes Yakitori

Moriawase de Sushi & Sashimi
accompagnés d'un trio de salades japonaises

Soupe Miso au tofu et wakame

Duo de Mochis glacés ou macarons

Prix 75.-

sans entrée 68.-
sans dessert 72.-

TATAKI

Sushi & Sashimi
accompagnés d'un trio de salades japonaises

Tataki Amazu

Duo de Mochis glacés ou macarons

Prix 75.-

sans entrée 46.-
sans dessert 69.-

ENTRÉES

Edamame

100g

5 frs

Salades Japonaises

Shiitakes assaisonnés

9 frs

Algues au sésame

9 frs

Algues au gingembre rouge

9 frs

Calamar, légumes au sésame

12 frs

Poulpe, légumes au gingembre

12 frs

Entrées chaudes

Yakitori 3 pièces

12 frs

Brochettes de poulet mariné au soja sucré

Soupes miso

Shino

8 frs

Tofu, wakame, ciboulette

Shiro

12 frs

Poisson d'eau douce, wakame, ciboulette

PLATS

Assiette Sashimi

10 tranches **35 frs**

Assiette Nigiri

10 pièces **50 frs**

Assiette Sushi & Sashimi

10 pièces **25 frs**

15 pièces **45 frs**

Plateaux Sushi & Sashimi

41 pièces 2/3 pers. **95 frs**

56 pièces 4 pers. **140 frs**

94 pièces 6 pers. **220 frs**

Plats chauds

Tataki Amazu Filet de boeuf mariné (200g) **38 frs**

Udon Soupe de nouilles épaisses au blé

- **Inari** Tofu frit mariné au soja sucré **22 frs**
- **Yakitori** Poulet mariné au soja sucré **22 frs**
- **Ebi** Crevettes **24 frs**

Soba Soupe de nouilles fines au sarasin et blé

- **Unagi** Anguille marinée au soja sucré **36 frs**

À LA CARTE

Sashimi

2 tranches

Truite	7 frs
Saumon	7 frs
Bar	7 frs
Thon	8 frs
Poisson du lac de Neuchâtel (selon arrivage)	8 frs
Noix de St Jacques	9 frs
Crevette violette sauvage	12 frs

Nigiri

1 pièce

Inari Tofu frit mariné au soja sucré	4 frs
Tamago Omelette	4 frs
Abokado Avocat	4 frs
Ebi Crevette cuite	5 frs
Masu Truite	5 frs
Sake Saumon	5 frs
Suzuki Bar	5 frs
Maguro Thon	6 frs
Unagi Anguille d'eau douce	6 frs
Poisson du lac de Neuchâtel Selon arrivage	6 frs
Hotate Noix de St Jacques	7 frs
Tartare de crevette violette sauvage Soja yuzu, zeste yuzu, ciboulette	12 frs

Gunkan

1 pièce

Tobbiko Œufs de poisson volant	6 frs
Kani Crabe des neiges	7 frs
Tartare de thon épicé Piment, soja	7 frs

Maki

6 pièces

Kampyomaki Courge	7 frs
Kappamaki Concombre, sésame	7 frs
Oshinkomaki Radis mariné	7 frs
Abokadomaki Avocat	7 frs
Tamagomaki Omelette	7 frs
Masumaki Truite	9 frs
Sakemaki Saumon	9 frs
Suzukimaki Bar	9 frs
Tekkamaki Thon	11 frs
Poisson du lac de Neuchâtel Selon arrivage	11 frs
Kanimaki Crabe des neiges	12 frs

Ura maki

8 pièces

Tofu frit mariné au soja sucré, cresson sésame	14 frs
Avocat, gingembre, cresson, sésame blanc	14 frs
Concombre, omelette, courge marinée sésame	16 frs
Mangue, avocat, menthe, sésame à la prune	18 frs
Saumon, avocat, gingembre, sésame noir	20 frs
Truite, avocat, cresson, sésame au wasabi	20 frs
Epicé, bar, piment soja, ciboulette, sésame	20 frs
Thon, mangue, menthe, sésame à la prune	22 frs
Anguille, omelette, concombre, sésame	22 frs
Crabe, avocat, omelette, tobikko orange	26 frs

Ura maki deluxe

8 pièces

Mangue, avocat, menthe,
sésame à la prune

24 frs

Saumon, gingembre, avocat,
sésame noir

26 frs

Truite, cresson, avocat,
sésame au wasabi

26 frs

Thon, mangue, menthe,
sésame à la prune

28 frs

Anguille, omelette, concombre,
sésame

28 frs

Uniquement sur commande à l'avance

BOISSONS

Sans alcool

Eau plate	5dl	5 frs
Eau gazeuse		

Thé froid Oïshi

Sans sucre	5dl	5 frs
Sucré		
Noir au citron		
Miel citron		

Notre sélection de thé vert japonais

Genmai, Bancha, Fleur de cerisier, Jasmin		4 frs
Sakura, Éclat de mer, Hoji		6 frs
Sizen, Gyokuro, Matcha		8 frs

Notre sélection de thé noir japonais

Benifuki		4 frs
Thé japonais fumé au bois de Sakura		8 frs

Notre café italien (robusta 90%, arabica 10%)

Ristretto, Espresso, Café		4 frs
---------------------------	--	--------------

Café, thé gourmand

Financier au thé vert, Dorayaki, Macaron Yuzu & dessert du moment		15 frs
--	--	---------------

Alcool

16 ans révolus

Bières Japonaises

Asahi	5%vol.	33cl	5 frs
Kirin	5%vol.	33cl	6 frs
Iki	thé vert & yusu	4,5%vol.	33cl 7 frs

Umeshu

Choya Original	10cl	4 frs	75cl	25 frs
Vin de prune	10% vol.	75cl		

BIÈRES ARTISANALES



HITACHINO - Nest Red Rice Ale

Produit en utilisant une ancienne variété de riz rouge.

Bière orange et brumeuse avec une fine mousse blanche cassé qui dégage des arômes de malt, de grillé, de fruits, de levure, d'épices et de caramel.

Riz rouge, malt d'orge, houblon.

33cl 7% vol. 11 frs



HITACHINO - Nest White Ale

Bière jaune-or trouble, brassée avec du blé, écorce d'orange et graines de coriandre. Elle dégage des arômes de fruits et d'épices légers. Très pétillante et d'une fraîcheur estivale.

Orge maltée et blé cru

33cl 5,5% vol. 9 frs



BENIAKA - Ale Imperial sweet potato amber

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

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

Patate douce, orge, malt et houblon

33cl 7% 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

33cl 4.5% vol. 9 frs

SAKÉS PÉTILLANTS



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 **19.50 frs**

SAKÉ CLASSIQUE



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 **5 frs**

75cl **28 frs**

SAKÉS ARTISANALES



BRASSERIE HAMAKAWA SHOTEN

Venu des confins du Japon, de cette Préfecture de Kōchi éloignée sur les rives du Pacifique de l'île de Shikoku. Un Junmai dans toute sa splendeur moderne, sec avec un élément de fruit délicats (nashi, pêche) et une douce note de riz, toute en finesse et en élégance.

Bijofu Junmai

15%vol. 10cl **12 frs**

72cl **82 frs**

SAKÉS ARTISANALES



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**



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**



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.

Kambara Gingo 16.5% vol. 10cl **11 frs** 75cl **69 frs**

Grillette

Les horlogers du vin



Chenin - Le Beauregard

L'harmonie de cette cuvée, en partie élevée en barrique de chêne français, développe des arômes complexes de fruits jaunes, fruits secs, agrumes et fleurs blanches.

C'est un vin vif et nerveux qui accompagne à merveille des crustacés, poissons et cuisine japonaise.

75cl 59 frs

BLANC

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.

75cl 63 frs

BLANC



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.

75cl 42 frs

BLANC



André, Fabienne



Gilles-Antoine Crelier

Vins

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. En quelques mots: complexité aromatique, rondeur et charme, savoureux et persistant.

Température de dégustation: 16-17°

75cl 39 frs

ROUGE



FA'WINO

MERLOT DU TESSIN

Cantastorie sans sulfites, de couleur rouge très intense avec un bouquet de "frutti di bosco". En bouche très fruité avec une belle fraîcheur. Le final est aussi très agréable et fruité.

75cl 53 frs

ROUGE

AUVERNIER

BOUVET-JABLOIR

MAISON FONDÉE EN 1923



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!

75cl 59 frs

ROUGE



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.

75cl 69 frs

BLANC

Vinomax
vins différents



Terre a Mano

Une partie historique de la Toscane dans chacun de vos verres ! L'agriculture au domaine suit les principes de la biodynamie pour préserver l'héritage qu'elle a sous les mains avec cette Fattoria magique et unique. Le vin est mis en bouteille non filtré avec un ajout minimum de SO₂. Comme la campagne toscane, le Carmignano montre son côté sauvage avec des notes de forêt, sous les notes plus juteuses très « sangiovese ». Frais ! Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo.

75cl 72 frs

ROUGE

WHISKY JAPONAIS



Fuyu Blended

Le Fuyu est fabriqué en petites séries à partir de whiskys de quatre distilleries différentes aux alentours de Kyoto, sur l'île de Honshu. Fuyu signifie hiver. L'assemblage est composé à 80 % de whisky de grain et 20 % de whisky de malt.

Couleur ambre foncé, arômes floraux et jeunes avec des notes d'agrumes et d'épices à l'odeur, corsé au palais, rappelant le chêne et les fruits cuits. Fuyu convainc car il est long en bouche avec des arômes de fruits mûrs.

40% vol.

2cl 6.50 frs

4cl 12 frs



NIKKA PURE MALT TAKETSURU

Région Hokkaido, Sapporo. Elaboré à partir de Single Malts triés sur le volet provenant des distilleries Yoichi et Miyagikyo

Nez : avec des prunes, des raisins secs, des pommes vertes, des céréales et du poivre noir. Bouche : avec de l'espresso, du chocolat au lait, des feuilles de tabac, du sherry, du chêne grillé et de la réglisse, ainsi que des notes volatiles de tourbe et d'orge.

43% vol.

2cl 8.50 frs

4cl 16 frs



MATSUI SAKURA CASK

Le Matsui Sakura Cask est un whisky distillé dans la préfecture japonaise de Tottori, puis élevé en fûts de cerisier et enrichi d'eau de source du volcan Mount Daisen.

Nez : Amande, légères notes d'orange et de melon frais, sciure de bois.

Bouche : Notes d'épices et agrumes cuisinés.

Une légère odeur de fleur printanière par la suite.

48% vol.

2cl 15 frs

4cl 28 frs

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

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 10 frs

4cl 18 frs



Teeda Japanese

Ce rhum est produit depuis 1961 par la distillerie Helios à Okinawa, qui a commencé par utiliser du sucre brut local pour son rhum vendu aux soldats américain durant l'occupation. En japonais, « Teeda » signifie « soleil ».

Le jus destiné au rhum japonais Teeda Aged 5 Years fermente pendant deux semaines. Il est ensuite distillé dans un alambic à repasse « Pot-Still » puis vieillit en fût de chêne blanc américain. Ce rhum moderne, résolument original, présente des caractéristiques exotiques remarquablement harmonieuses qui reflètent le paysage des îles d'Okinawa.

40% vol.

2cl 11.50 frs

4cl 21 frs

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

DESSERTS

Café, thé gourmand

Financier au thé vert, Dorayaki, Macaron Yuzu
& dessert du jour

15 frs

PATISSERIE JAPONAISE

Fait maison

Desserts

1 pièce

Dorayaki

Haricots rouges sucrés

7 frs

Financier au thé vert matcha

7 frs

Macaron au yuzu

4 frs

GLACES 1 pièce

Mochis glacés (glace enrobée d'une pâte de riz)

4 frs

Matcha

Pistache

Caramel

Sakura

Macchiato

Chocolat

Mangue

Coco

Yuzu

Passion

Fraise

Vanille

