

Passer vos commandes au
076 587 56 75

ou

info@oryza.ch
(E-mail, minimum 24h à l'avance)

Retrait de vos commandes

Ouverture	
Mardi	11h-14h // 17h-19h
Mercredi	11h-14h
Jeudi	11h-14h // 17h-19h
Vendredi	11h-14h // 17h-19h
Samedi	11h-15h



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** une **qualité exceptionnelle** de tous nos produits.

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

Nos **poissons** d'eau douce 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.

ORYZA SUSHI
Rue Fleury 7
2000 Neuchâtel

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
Poulet

Suisse
Philippines
Écosse
France
USA
Chine
Vietnam, Italie
Alaska
USA
Thaïlande, Suisse

TOP 10
des meilleurs
Sushi Bar de Suisse
Gault & Millau
2020



Take-Away
A l'emporter

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



NIGIRI

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



SASHIMI

Tranche de poisson cru sans riz



Nigiri	1 pièce
Inari Tofu frit mariné au soja sucré	3 frs
Tamago Omelette	3 frs
Abokado Avocat	3 frs
Ebi Crevette cuite	3.50 frs
Poisson d'eau douce Selon arrivage	3.50 frs
Sake Saumon	3.50 frs
Tai ou Suzuki Dorade ou bar selon arrivage	4.50 frs
Maguro Thon	4.50 frs
Unagi Anguille d'eau douce	4.50 frs
Hotate Noix de St Jacques	5 frs

Maki	6 pièces
Kampyo Courge marinée au soja sucré	6 frs
Kappamaki Concombre, sésame	6 frs
Oshinkomaki Radis mariné	6 frs
Abokadomaki Avocat	6 frs
Tamagomaki Omelette	6 frs
Poisson d'eau douce Selon arrivage	8 frs
Sakemaki Saumon	8 frs
Taimaki ou Suzukimaki Dorade ou bar selon arrivage	8.50 frs
Tekkamaki Thon	8.50 frs
Kanimaki Crabe des neiges	9 frs

Gunkan maki	1 pièce
Tobbiko Œufs de poisson volant	4.50 frs
Kani Crabe des neiges	4.50 frs

Ura maki	8 pièces
Tofu frit mariné au soja sucré, cresson, sésame	10 frs
Avocat, gingembre, cresson, sésame noir	10 frs
Concombre, courge, omelette, sésame	12 frs
Mangue, avocat, menthe, sésame à la prune	14 frs
Saumon, avocat, gingembre, sésame noir	16 frs
Poisson d'eau douce, avocat, cresson, sésame au wasabi	16 frs
Thon, mangue, menthe, sésame à la prune	18 frs
Anguille, omelette, concombre, sésame	18 frs
Epicé (bar-dorade) piments, soja, ciboulette, sésame	18 frs
Crabe, avocat, omelette, tobikko orange	21 frs

Ura maki deluxe	8 pièces
Uniquement sur commande (24h à l'avance minimum)	
Mangue, avocat, menthe, sésame à la prune	19 frs
Saumon, gingembre, avocat, sésame noir	21 frs
Poisson d'eau douce, cresson, avocat, sésame au wasabi	21 frs
Thon, mangue, menthe, sésame à la prune	23 frs
Anguille, omelette, concombre, sésame	23 frs

Sashimi	2 tranches
Poisson d'eau douce	6 frs
Saumon	6 frs
Dorade ou bar selon arrivage	7 frs
Thon	7 frs
Noix de St Jacques	8 frs

Menu Sushi & Sashimi

10 pièces **22 frs** / 15 pièces **39 frs**

Plateaux Sushi & Sashimi

41 pièces	3 pers.	85 frs
56 pièces	4 pers.	125 frs
94 pièces	6 pers.	195 frs

Nouilles Udon

Soupe de nouilles épaisse au blé

Inari (tofu frit mariné)	16 frs
Yakitori (poulet au soja sucré)	16 frs
Ebi (crevette)	19.50 frs

Soupes miso

Shino Tofu, wakame, ciboulette	6.50 frs
Shiro Poisson d'eau douce, wakame, ciboulette	8.50 frs

Salades marinées

Algues au sésame	7.50 frs
Shiitake assaisonnés	7.50 frs
Algues au gingembre rouge	7.50 frs
Calamar, légumes au sésame	9.50 frs
Poulpe, légumes au gingembre	9.50 frs

Apéritifs

Edamame 400g	6.50 frs
Okonomiyaki 1 pièce	3 frs
Brochette d'omelette chau, poulpe	
Yakitori 1 pièce	3 frs
Brochette de poulet mariné au soja sucré	

Pâtisseries japonaises

Fait maison

Dessert	1 pièce
Dorayaki Haricots rouges sucrés	5 frs
Financier au thé vert	5 frs
Macaron au Yuzu / au thé vert	3 frs

Glaces

Moshi Glacé (glace enrobée d'une pâtte de riz)	3 frs	
Thé vert	Pistache	Caramel beurre salé
Cerise	Litchi	Triple choco
Mangue	Cacao coco	Yuzu
Passion	Vanille	Fraise
Cacao vanille	Myrtille	Cacao café

Boissons sans alcool

Thé vert froid Oïshi

Sans sucre, Sucré	5dl	3 frs
Noir au citron, Miel et citron		

Alcool

16 ans révolu

Bières Japonaises

Asahi 5%vol.	33cl	4 frs
Kirin 5%vol.	33cl	4.50 frs
Iki 4,5%vol.	33cl	5.50 frs

Bières artisanales

Coedo Shiro-Ale (white) 5,5%vol.	33cl	8 frs
Coedo Beniaka-Ale 7% vol.	33cl	8 frs
(Sweet potato, amber)		
Coedo Marihana-Ipa 4,5% vol.	33cl	8 frs
Hitachino Nest Red Rice 7% vol.	33cl	9 frs

Umeshu

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

Sakés et Vins

(A voir sur la carte du Sushi Bar)