

HP

du
Lundi
au
Dimanche

Cuisine

semaine 11h30 - 13h45
week-end jusqu'à 14h

semaine
je-ve-sa

18h15 - 21h
jusqu'à 21h30

sur place,
à l'emporter,



Entrées

Kimchi maison	7
Edamame	7
Salade de wakame	7
Bao maison végétarien (1p/2p)	8/14
Bao maison porc fondant (1p/2p)	8/15
Bao maison crevettes (1p/2p)	9/16
Trio de bao (un de chaque)	22
Gyoza maison (veau ou vg)*	15.5

* uniquement sur place

Plat de la semaine 22.5
demandez à votre serveur-euse

Kumo bowl

Kumo bowl truite (froid) 22.5
riz jasmin et sésame, truite
marinée, kimchi chou rouge,
wakamé, concombre, pickles
de carottes, mayo wasabi

Kumo bowl vegan (froid) 21.5
riz jasmin mariné, duo de
kimchi, pickles d'oignons
rouges, concombre, caviar
de lentilles corail au piment
vert

Karaage de poulet 23.5
riz jasmin, wasabi, radis
fermenté, oignon cébette,
sauce yogourt lime zaatar

Ramens

Miso Végétarien 21.5
bouillon vg, miso, champi-
gnon confit, shichimi, tofu,
oeuf mariné, nouilles

Tantanmen Bœuf* 23
viande hachée de bœuf
piquant, bouillon de poulet,
sésame, oeuf mariné, nouilles
*version VG planted dispo

Toriniku Poulet 22.5
poulet fondant, bouillon de
volaille, shoyu au poulet, huile
de basilic thaï, oeuf mariné,
nouilles,

Tonkotsu de Porc 23
porc fondant, bouillon gras de
porc, sésame, huile d'ail noir,
oeuf marinée, nouilles

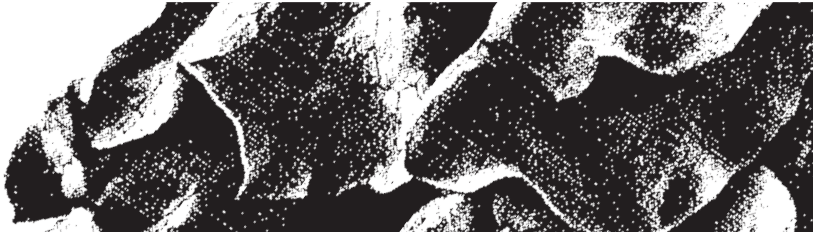
Autres nouilles disponibles :
nouilles de riz / udon (+2.-)

Suppléments :

Oeuf	2
Nouilles / Kimchi	3
Porc / Boeuf / Poulet	6

Desserts

Mochi glacé divers goûts (1p)	4.5
Meringue matcha	9.5
Dessert du moment	8.5



Provenance viandes: CH, truite : CH, crevettes : VN

Pour tous renseignements sur les aliments allergènes, merci de vous adresser à votre serveur-euse afin qu'il-elle puisse vous informer.

Veillez noter que les régimes cœliaques ne peuvent pas être préparés à la minute, nous demandons un préavis de 24 heures.

Softdrinks

Eau gazeuse 40 cl/80 cl	4.50 / 7.50
Eau plate 40 cl/80 cl	4.50 / 7.50
Thé froid maison	4.50 / 6.50

Coca-cola / Coca zéro	5.00
Charitea green	6.00
Charitea mate	6.00
Charitea red	6.00
Urban kombucha	6.50
gingembre	
Urban kombucha	6.50
hibiscus citronnelle	
Pétillantes citron-lime	6.50
Pétillantes orange	6.50
Pétillantes grapefruit	6.50
Infusade thé-menthe	6.50
Infusade rooibos-verv.	6.50
Infusade thé-agrumes	6.50
Ginger beer	6.00
Tonic water	6.00
Iris jus de pomme	6.00
Crodino	5.00
Benefik Kombucha	7.00

Sirops 0.3/0.5/1L	3.8/5/8
violette, rose, citronnelle, grenadine, pêche, citron vert, sureau, menthe, gingembre, orgeat, yuzu, passion, rose, citron, mangue	

Boissons chaudes

Café/Expresso/Ristretto	4.30
Capuccino/Renversé	5.20
Double Expresso	4.90

Thés	5.00
-------------	-------------

Golden yuman (noir),
Kukicha (vert), Green chaï
(vert), Genmaicha (vert),
Gingembre impérial
(vert), jasmin (vert), menthe,
verveine



Bières pression	3/5dl
Valaisanne Lager	5/8
1664 Blanche	5/8
Grimbergen Ambrée	6.3/8.8
Valaisanne Pale Ale	6.3/8.8
Supplement Picon	0.5/1

Bières bouteille 33 cl

Feld. blanche sans alcool	5
Brooklyn special ef. 0.4%	7
Asahi	5

Apéritifs & Cocktails

Kumo Spritz	12
Aperol Spritz	11.5
Suze	7
Ricard	6
Campari / Cinzano	7
Negroni	14

Kumo Mule (SKYY Vodka, saké, gin- gerbeer, lime)	14
--	----

Okinawa Smash (Bulldog Gin, citron d'okinawa, shiso, yuzu)	15
--	----

Cocktail du moment	15
--------------------	----

Gin Tonic	
Bulldog	14
Jinzu	15
Roku	15
Nikka Coffey Gin	17
Monkey 47	18
Ki No Bi	19

Tous les prix comprennent gin & tonic thomas henry

Demandez à notre équipe les options sans alcool



Liqueurs / Spiritueux 2/4 cl

Amaretto Disaronno	5/8
Grappa diciotto lune	7/12
Abricotine	6/9
Williamine	6/9
Vieille Prune	6/9
Averna 4cl	7
Braulio Amaro 4cl	7
Braulio Amaro Riserva 4cl	10
Cynar 4cl	7
Frangelico 4cl	9
Appleton 8 yrs	7/13
Appleton 12 yrs	7/14
Skyv Vodka 4cl	9
Wild Turkey Bourbon 4cl	10
Grand Marnier 4cl	10
Bisquit VSOP	8/16
Glen Grant 10	7/14
Glen Grant 12	8/16
Suntory toky whisky	7/12
Mars Kasei whisky	8/15
Akashi whisky	8/15
Ichiro's Malt & Grain whisky	11/20
Nikka Session whisky	13/25

Bières/Vins +16 ans, Alcools forts/Spiritueux +18 ans

Bières & Cocktails

Vins au Verre	1 dl/btl	Sakés au Verre	0.5 dl/btl
Blancs			
Prestige 2021 - biodyn. Le Petit Château, Vully chardonnay, sauvignon biodynamie non-cert.	8/52	Saké Yuzu. Asahara Shuzo	6.8/70
E bianco 2020 - nat ! Poderi cellario, Piemont arneis, moscato bianco	7.5/59 1L	Saké Umeshu Asahara Shuzo	6.8/70
Rosé		Wakaze Junmai, riz de camargue	6/60
Rosé de gamay 2020 Frères dutruy, la côte gamay	7.5/42	Bijito, Kizakura Junmai, riz koshi hikari	7/80
Orange		Kamenoo Kurabu, Takeno Junmai, riz kamenoo	8.5/90
Orange du moment au verre	9 / 55	Asahi Kurabu, Takeno Junmai, riz asahi	9/100
Rouges		Masumi Black, Junmai, riz yamada, hitogo- kochi, miyama	9/100
3 grappes 2020- biodyn. Le Petit Château, Vully garanoir, gamaret, pinot	8/52		
Rosso Vasca 2020 - nat ! Poderi cellario, Piemont freisa, dolcetto, sang.	7.5/99 2L		



Bières/Vins +16 ans, Alcools forts/Spiritueux +18 ans

Vins & sakés