

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 végétariens (5)*	14.5
Gyoza veau (5)*	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
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
bouillon vg, miso, champignon 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

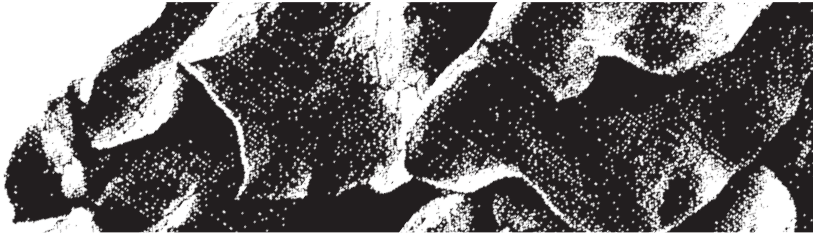
Autres nouilles disponibles :
nouilles de riz / udon (+2.-)

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



Viandes : CH sauf canard : FR / truite : CH

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	4.00 / 6.00

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
Schweppes ginger beer	6.00
Thomas Henry tonic	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 Grand-Rue à Fribourg

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

Thés 5.00

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



Softdrinks

Bières pression 3/5 dl

Valaisanne Lager
1664 Blanche
Grimbergen Ambrée
Valaisanne Pale Ale
Supplement Picon

Bières bouteille 33 cl

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

Apéritifs & Cocktails

Kumo Spritz 11
Aperol Spritz 11
Suze 7
Ricard 6
Campari / Cinzano 7
Negroni 14

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

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

Cocktail du moment 15

3/5dl Gin Tonic

4.5/7 Bulldog 13
5/8 Jinzu 15
6/8.5 Roku 15
6/8.5 Nikka Coffey Gin 17
0.5/1 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
Skyy 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 Kasai 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.	7.5/49	Saké Yuzu. Asahara Shuzo	6.5/70
E bianco 2020 - nat ! Poderi cellario, Piemont arneis, moscato bianco	7.5/59 1L	Saké Umeshu Asahara Shuzo	6.5/70
Rosé		Wakaze Junmai, riz de camargue	6/60
Rosé de gamay 2020 Frères dutruy, la côte gamay	7.5/35 50cl	Bijito, Kizakura Junmai, riz koshi hikari	7/70
Orange		Kamenoo Kurabu, Takeno Junmai, riz kamenoo	8/90
Orange du moment au verre	9 / 55	Asahi Kurabu, Takeno Junmai, riz asahi	8/90
Rouges		Masumi Black, Junmai, riz yamada, hitogo- kochi, miyama	9/100
3 grappes 2020- biodyn. Le Petit Château, Vully garanoir, gamaret, pinot	7.5/49		
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