

YATAI RĀMEN TAKEAWAY

CUISINE 100% MAISON

UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 20 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 25 €

LES ENTRÉES

Gyoza maison avec tuile (x5) - au choix : Porc ou Végétarien	7
Magret slices, réduction balsamique soja, condiment pesto et miso blanc, basilic	7.5
Mini donburi / daikon mariné – au choix : Porc ou Poulet ou Végétarien	6
Pickle concombre goma/Pignons de pin	4

LES RAMENS

Rāmen traditionnel	15
Poitrine de porc chashu, Œuf bio nitamago, Pousses bambou menma, Huile d'ail noir Bouillon Tonkotsu porc (blanc), Shoyu tare (soja), Nouilles fraîches bio maison,	
Rāmen du moment	15
Poulet chashu, courge marinée au miso, champignons shiitaké, huile de cébette Bouillon tori-paitan poulet (blanc), shio tare (sel), nouilles fraîches bio maison	
Rāmen végétarien	15
Légumes de saison, Œuf bio nitamago Bouillon de <u>légumes</u> et épices, Miso tare (pâte de soja), Nouilles fraîches bio maison	

LES DONBURIS Riz japonais + Garnitures

Kare Raisu (curry japonais au poulet, légumes et œuf nitamago)	14
Donburi magret canard, œuf bio parfait coulant (hors formule)	16
Donburi (daikon mariné et œuf nitamago) – au choix : Porc ou Poulet ou Végétarien	13
Gyudon bœuf, oignons confits, œuf bio parfait coulant	13

LES DESSERTS

Tartellete déstructurée pandan coco – de Maison Tartelletes	6.5
Panna Cotta fondante à l'Azuki (soja rouge sucré)	5.5
Ananas rôti infusé vanille et gingembre, crumble et crème d'Isigny	6

LES BOISSONS

Bières japonaises

Kirin 33cl	3
Coedo beniaka ale ambrée et artisanale 33cl	4.5
Coedo shiro ale blanche et artisanale 33cl	4.5
Coedo marihana blonde et artisanale 33cl	4.5

Boissons fraîches

Evian, Badoit 50cl	2
Coca cola / zéro 33cl	2
Thé jasmin japonais Pokka 33cl	2.5
Ramune nature / litchi / melon 20cl	2.5
Infusion goji-thé vert / raisin-rooibos / yuzu et citron 25cl	2.5