

# YATAI RĀMEN SUR PLACE

CUISINE JAPONAISE 100% MAISON

**FORMULE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI JUSQU'A 17H00**

TAPAS + RĀMEN ou RĀMEN + DESSERT = 22€

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28€

## LES TAPAS



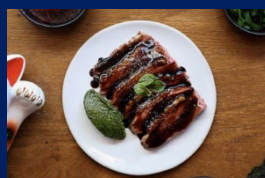
**Gyoza maison avec tuile (5)** 8€  
Fait maison, avec sa tuile croustillante, sésame et cébette - au choix : Porc ou Végétarien



**Gyoza salade** 15€\*  
Gyozas maison (8) et sa salade de mesclun sauce goma - au choix : Porc ou Végétarien



**Concombre goma** 5€  
Pickle concombre, vinaigrette japonaise, algues nori, petite fraîcheur à consommer sans modération



**Magret slices** 9€  
Magret canard rosé, réduction balsamique soja, condiment pesto et miso blanc, basilic



**Mini donburi** 7€  
Plat japonais composé de riz japonais, daikon mariné – au choix : Porc ou Poulet ou Végétarien



## LES RAMENS : Bouillon + Nouilles blé bio maison



**Rāmen Signature (disponible à partir de 14h30)** 37.5€  
Tranche wagyu, foie gras poêlé, champignons enoki, œuf nitamago, truffe  
Bouillon au choix (porc tonkotsu ou moment), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison



**Rāmen traditionnel base** 16€  
(Spécial +4,5€ : 1 suppl porc chashu, 1 œuf nitamago, 4 feuilles nori)  
1 Tranche porc chashu, bambou menma ou soja (selon dispo du moment), huile d'ail noir  
Bouillon tonkotsu porc (blanc), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison



**Rāmen du moment base (bœuf et bouillon volaille)** 16€  
(Spécial +4,5€ : 2 suppl boeuf, 1 œuf bio nitamago, 4 feuilles nori)  
4 tranches de bœuf, tomate confite, oignon, huile de poireau.  
Bouillon tomaté tori paitan poulet (clair), shio tare (sel), nouilles fraîches bio maison.



**Rāmen végétarien base** 15€  
(Spécial +4,5€ : 1 suppl légume, 1 œuf nitamago, 4 feuilles nori)  
3 légumes de saison, bouillon de légumes et épices, miso tare (pâte de soja), nouilles fraîches bio maison



## LES DONBURIS : Riz japonais + Garnitures



**Donburi Magret Canard** 19€  
Riz japonais, tranches magret canard et oeuf bio parfait coulant



**Gyudon** 15€  
Riz japonais, Bœuf tranché finement, oignons confits, œuf bio parfait très coulant



**Kare Raisu** 15€  
Riz japonais, curry japonais, poulet, pommes grenailles, tomates, oeuf bio nitamago



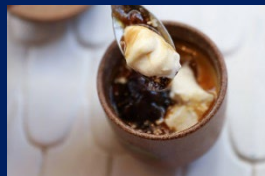
**Donburi** 15€  
Riz japonais, Daikon mariné, Oeuf bio nitamago coulant. – au choix : Porc ou Poulet ou Végétarien



## LES DESSERTS



**Cheesecake allégé au sésame** 8€  
Fine couche de crumble au sésame recouverte d'une préparation crémeuse à base de cream-cheese et sésame noir



**Panna Cotta** 7.5€  
Panna Cotta maison fondante à l'azuki (haricot rouge sucré) et poudre de kinako



**Mochi matcha à l'azuki** 8€\*  
Mochi maison avec sa crème ultra aérienne au matcha, fourré à l'azuki (soja rouge sucré)



**Mochi glacé (2)** 7€  
Pâte de riz garnie d'un cœur glacé - au choix : Vanille, Sakura, Matcha, Mangue ou Yuzu



**Fondant matcha** 8€  
Fondant maison au matcha et chocolat blanc extra coulant



## LES KAKIGORIS : Dessert à base de glace rapée



**Kakigori du moment** 8€\*  
Glace pilée japonais, purée de mangue, mangue, lait concentré, amande effilée



**Kakigori Matcha Azuki** 8€\*  
Glace pilée japonais, sirop matcha maison, lait concentré, azuki, matcha



**Kakigori Azuki Kinako** 8€\*  
Glace pilée japonais, azuki, sucre noir, kinako, lait concentré



\* Hors formule

## LES SUPPLÉMENTS

Œuf nitamago mariné 24h-48h		2.5€
Feuilles nori extra-croustillantes (4)		1.5€
Tranches porc chashu (2)		3,5€
Tranches poulet chashu (4)		3,5€
Bambou menma		2,5€
Nouilles bio maison		3.5€

## LES BOISSONS

### Boissons maison

Limonade Espresso		6€
Limonade Matcha		6€
Latte Matcha – Froid ou Chaud		6€
Latte Kinako – Froid ou Chaud		6€
Latte Sesame – Froid ou Chaud	 	6€
Latte Hojicha – Froid ou Chaud		6€
Latte Mangue Matcha – Froid		6€

### Boissons fraîches

Evian, San Pellegrino 50cl		4€
Coca cola / zéro 33cl		4€
Thé jasmin japonais 33cl		5€
Thé vert sencha japonais 33cl		5€
Ramune nature / litchi / fraise / melon (limonade japonaise) 20cl		5€
Infusion goji-thé vert / yuzu japonais et citron 25cl		5€







### Boissons chaudes

Espresso		2.5€
Thé japonais Bancha de Kagoshima - bio		5€
Thé japonais Genmaicha - bio		5€
Thé japonais Ojicha - bio		5€

### Bières japonaises

Kirin 33cl		5€
Coedo beniaka ale ambrée et artisanale 33cl		7,5€
Coedo shiro ale blanche et artisanale 33cl		7,5€
Coedo marihana blonde et artisanale 33cl		7,5€
Panda Bear, blonde infusion bambou et saké 33cl		7,5€

### Sakés et Umeshu japonais d'exception – servi frais, tiède selon le saké

Saké Daiginjo Gold, 24 Carats (sec et fruité, poli 50%)		180ml	24€
Saké Junmai (rond, doux et sec, poli 30%)		300ml	21€
Saké Hakuko Yodanjikomi (léger et doux, poli 30%, IWC 2014)		verre 12cl	14€ / bte 720ml 70€
Saké Senpuku Shinkiri Kimoto (puissant et complexe, poli 15%)		verre 12cl	16€ / bte 720ml 80€
Saké Kuromatsu maison Kenbishi (épicées et iodées, très complexe)		180ml	25€
Saké Mizuho maison Kenbishi (notes boisées et de caramel)		verre 12cl	16€ / bte 720ml 80€
Saké Zuisho maison Kenbishi (complexe, cousin du whisky)		verre 6cl	14€
Umeshu Yoibito (à base de shochu et prunes Saga)		verre 12cl	12€
Umeshu Hanakohaku (à base de saké junmai et prunes Nanko)		300ml	25€

Pour toutes allergies, n'hésitez pas à en parler à votre serveur

 Gluten	 Œuf
 Lait	 Soja
 Sésame	 Lupin
 Sulfite	 Moutarde
 Céleri	 Arachide
 Fruits à coque	 Mollusque
 Crustacé	 Poisson