

# YATAI RĀMEN SUR PLACE

## CUISINE JAPONAISE 100% MAISON

Dernière commande : 22h30

### UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

TAPAS + RĀMEN ou RĀMEN + DESSERT = 22,5€

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28,5 €

### LES TAPAS

|  |      |
|--|------|
| <b>Gyoza Maison</b> avec tuile (5) au choix : Porc ou Végétarien                   | 8€   |
| <b>Magret slices</b> , réduction balsamique soja, condiment pesto, miso blanc      | 9€   |
| <b>Concombre goma</b> , pignons de pin   | 5€   |
| <b>Karaage</b> - Traditionnels beignets de poulet                                  | 9€   |
| <b>Mini Karaage Don</b> - Traditionnels beignets de poulet, riz                    | 8€   |
| <b>Tonkatsu</b> - Porc pané  | 9€   |
| <b>Torikatsu</b> - Poulet pané   | 8€   |
| <b>Gyoza salade</b> – 8 gyoza Porc ou Végétarien, salade saison, vinaigrette goma* | 15€* |

### LES RĀMENS : Bouillon + Nouilles blé bio maison

|   |     |
|---|-----|
| <b>Rāmen signature</b> (uniquement soirs et weekend)  | 38€ |
| Tranche wagyu, foie gras poêlé, champignons enoki, œuf nitamago, truffe<br>Bouillon au choix (porc tonkotsu ou moment), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison   |     |
| <b>Rāmen traditionnel</b>   | 16€ |
| (Spécial +4,5€ : 1 suppl porc chashu, œuf nitamago, 4 feuilles nori)<br>Tranche porc chashu, bambou menma, huile d'ail noir<br>Bouillon tonkotsu porc (blanc), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison                          |     |
| <b>Rāmen du moment</b>  | 16€ |
| (Spécial +4,5€ : 1 suppl poulet chashu, œuf nitamago, 4 feuilles nori)<br>Tranches poulet chashu, chou-fleur grillé au miso, roquette, sésame, huile de poireau<br>Bouillon tori-paintan, shio tare (sel), nouilles fraîches bio maison |     |
| <b>Rāmen végétarien</b>   | 15€ |
| (Spécial +4,5€ : 1 suppl. légume, œuf nitamago, 4 feuilles nori)<br>3 légumes de saison, bouillon de légumes et épices, miso tare (pâte de soja) nouilles fraîches bio maison   |     |

### LES DONBURIS : Riz japonais + Garnitures - Piment à la demande

|   |     |
|---|-----|
| <b>Kare Raisu</b> - Curry japonais au poulet, légumes et œuf nitamago                 | 15€ |
| <b>Curry Tonkatsu</b> - Curry japonais au porc pané et frit, légumes et œuf nitamago  | 16€ |
| <b>Curry Torikatsu</b> Curry japonais au poulet pané et frit, légumes et œuf nitamago | 16€ |
| <b>Curry végétarien</b> - Curry japonais aux légumes de saison et œuf nitamago        | 15€ |
| <b>Tonkatsu Don</b> - Porc pané frit, légume chou et œuf nitamago                     | 15€ |
| <b>Torikatsu Don</b> - Poulet pané frit, légume chou et œuf nitamago                  | 15€ |

### LES DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| <b>Mochi</b> maison à la crème aérienne matcha, fourré à l'azuki (soja rouge sucré)* | 8€   |
| <b>Fondant</b> maison au cœur coulant matcha   | 7.5€ |
| <b>Kurogoma cheesecake</b> aérien maison (sésame noir) sur couche de crumble         | 8€   |

#### \* Hors formule

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes

### LES SUPPLÉMENTS

|   |      |
|---|------|
| Œuf nitamago mariné 24h-48h             | 2.5€ |
| Feuilles nori extra-croustillantes (x4) | 1.5€ |
| Tranches porc chasu                     | 3.5€ |
| Tranches poulet chasu                   | 3.5€ |
| Bambou menma                            | 2.5€ |
| Nouilles bio maison                     | 3.5€ |

## LES BOISSONS

### Yuzu frappé – House Cocktail Givré

(Alcool) Yuzu, saké 30cl  
(Sans alcool) Yuzu, 30cl

8€

Evian, Badoit 50cl

4€

Coca cola / zéro 33cl

4€

Thé jasmin japonais Pokka (frais) 33cl

5€

Ramune nature / litchi / melon (limonade japonaise) 20cl

5€

Infusion goji-thé vert / raisin-rooibos / yuzu japonais et citron 25cl

5€

Limonade matcha maison 25cl

8€

### BIERES 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%) - Bout 180 ml

24€

**Saké Junmai** (rond, doux et sec, poli 30%) - Bout 300 ml

21€

**Saké Hakko Yondajikomi** (léger et doux, poli 30%, IWC 2014) Verre 12cl / Bouteille 720ml

9€/56€

**Saké Kuromatsu maison Kenbishi** (épicées et iodées, complexe) – Bout 180ml

25€

**Saké Mizuho maison Kenbishi** (notes boisées et de caramel) Verre 12cl / Bouteille 720 ml

9€/56€

**Saké Zuisho maison Kenbishi** (complexe, cousin du whisky) - Verre 6cl

9€

**Umeshu Yoibito** (à base de shochu et prunes Saga) - Verre 12cl

9€

**Umeshu Hanakohaku** (à base de saké junmai et prunes Nanko) - Bout 300ml

25€

**Umenoyado Yuzu Shu** (saké au yuzu) ABA /Premix - Verre 12cl / Bouteille 720ml

12€/72€

**Yatsushika Nigori Saké** (doux, résidus de riz pour nouvelle expérience saveur)

Verre 12cl/Bouteille 720ml

10€/57€

**New Tosa Shuzo Keigetsu Yuzu Saké** (Saké au yuzu très peu sucré) - Bout 300 ml

34€

**New Dassai 45 Yamadanishiki Junmai** (fin, notes fleurs, pomme, poli 45%) Verre 12cl/Bouteille 720ml

11€/63€

**Tosa Shuzo Keigetsu Gin No Yume Junmai-Gingo** (léger et fruité) - Verre 12cl / Bouteille 720ml

10€/60€

**Bijofu Riz Grade Tokubetsu Junmai** (pomme, riz sauvage et guimauve) Verre 12 cl / Bouteille 720ml

11€/63€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso

2.5€

Thé japonais Bancha de Kagoshima - bio

4€