

# YATAI RĀMEN SUR PLACE

## CUISINE JAPONAISE 100% MAISON

Dernière commande : déjeuner 14h et diner 22h

### **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 <b>ou</b> Végétarien	8€
<b>Magret slices</b> , réduction balsamique soja, condiment pesto, miso blanc	9€
<b>Concombre goma</b> , pignons de pin	5€
Mini Donburi, daikon mariné – au choix : Porc <b>ou</b> Poulet <b>ou</b> Végétarien	7€
<b>Gyoza salade</b> – 8 gyoza Porc <b>ou</b> Végétarien, salade saison, vinaigrette goma*	15€*

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

<b>Rāmen signature</b> ( <u>uniquement les soirs et le samedi, sur place</u> )	38€
Tranche wagyu, foie gras poêlé, champignons enoki, œuf nitamago, truffe 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) Tranche porc chashu, bambou menma, huile d'ail noir Bouillon tonkotsu porc (blanc), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison	
<b>Rāmen du moment</b>	16€
(Spécial +4,5€ : suppl poulet, œuf nitamago, 4 feuilles nori) Tranches poulet chashu, chou-fleur grillé au miso, roquette, sésame, huile de poireau 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) 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>Donburi magret canard</b> et sa sauce teriyaki, œuf bio parfait coulant	19€
<b>Gyudon bœuf</b> , oignons confits, œuf bio parfait coulant	15€
<b>Kare Raisu</b> - Curry japonais au poulet, légumes et œuf nitamago	15€
<b>Donburi</b> , daikon mariné et œuf nitamago – au choix : Porc <b>ou</b> Poulet <b>ou</b> Végétarien	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€

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 Banacha de Kagoshima - bio

4€