

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



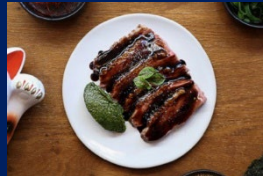
Gyoza maison avec tuile (5) 8€
Fait maison, avec sa tuile croustillante, sésame et cébette - au choix : Porc ou Végétarien



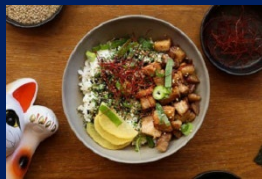
Gyoza salade 15€*
Gyozas maison (8) et sa salade de mesclun sauce goma - au choix : Porc ou Végétarien



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 en semaine) 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



Rāmen traditionnel base 16€
(Spécial +4,5€ : 1 suppl porc chashu, 1/2 œuf nitamago, 4 feuilles nori)
1 Tranche porc chashu, bambou menma, 1/2 œuf bio nitamago, huile d'ail noir, sésame.
Bouillon tonkotsu porc (blanc), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison



Rāmen du moment base (poulet) 16€
(Spécial +4,5€ : 2 suppl poulet, 1/2 œuf bio nitamago, 4 feuilles nori)
4 tranches de poulet, maïs, kikurage, 1/2 œuf bio nitamago, beurre doux, sésame.
Bouillon tori paitan poulet (clair), miso tare (pâte de soja), nouilles fraîches bio maison.



Rāmen végétarien base 15€
(Spécial +4,5€ : 1 suppl légume, 1/2 œuf bio nitamago, 4 feuilles nori)
3 légumes de saison, 1/2 œuf bio nitamago, sésame.
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 œuf 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, œuf bio nitamago



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



Poulet Teriyaki Don 15€
Riz japonais, poulet et sa sauce teriyaki, ½ œuf bio nitamago, kewpie mayonnaise



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 pêche, julienne de pêche, lait concentré, ½ mochi vanille



Kakigori Matcha Azuki 8€*
Glace pilée japonais, sirop matcha maison, lait concentré, azuki, matcha, ½ mochi matcha



Kakigori Azuki Kinako 8€*
Glace pilée japonais, azuki, sucre noir, kinako, lait concentré, ½ mochi vanille



* 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€
Gohan (bol de riz, parfait pour finir votre ramen)		

LES BOISSONS

Boissons maison

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€
Latte Fraise 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

Expresso		2.5€
Thé japonais Bancha de Kagoshima - bio		5€
Thé japonais Genmaicha de Kagoshima - bio		5€
Thé japonais Hojicha de Kagoshima - 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 Dassai 45 Yamadanishiki Junmai (fin, notes de fleur, pomme)		verre 12cl 11€ / bte 720ml		60€
Saké Hakuko Yodanjikomi (léger et doux, poli 30%, IWC 2014)		verre 12cl 14€ / bte 720ml		70€
Saké Mizuho maison Kenbishi (notes boisées et de caramel)		verre 12cl 16€ / bte 720ml		80€
Umeshu Taikobai (base de saké junmai et prunes Nanko)		verre 12cl 13€ / bte 720ml		70€
Umenoyado Yuzu Shu (saké au yuzu)		verre 12cl 13€ / bte 720ml		70€
Yatsushika Nigori Saké (doux avec du résidu de riz)		verre 12cl 10€ / bte 720ml		55€

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