

# YATAI RĀMEN SUR PLACE

## CUISINE JAPONAISE 100% MAISON

Dernière commande du dimanche à vendredi : 22h00

Dernière commande le samedi : 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>Spicy Karaage</b> - Traditionnels beignets de poulet épicé	9,5€
<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 les soirs, samedi et dimanche)	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) Poulet chashu, cébette, sésame, échalotte, asperge verte croquante Bouillon tori paitan shio-yuzu tare, huile de poireau, 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	
<b>Hiyashi Chuka (rāmen froid)</b>	15€
Nouilles servies froides sans bouillon, omelette, concombre, poulet Sauce hiyashi chuka (sésame, miso, légèrement épicée)	

### 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 choux et œuf nitamago	15€
<b>Torikatsu Don</b> - Poulet pané frit, légume choux 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€

### LES SUPPLÉMENTS

Bol de riz (idéal pour finir le ramen)	3.5€
Œuf nitamago mariné 24h-48h	2.5€
Feuilles nori extra-croustillantes (x4)	1.5€
Tranches porc chashu	3.5€
Tranches poulet chashu	3.5€
Tranches bœuf chashu	3.5€
Bambou menma	2.5€
Nouilles bio maison	3.5€

### \* Hors formule

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

## LES BOISSONS

### Yuzu frappé – House Cocktail Givré

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

8€

Limonade matcha maison 25cl

8€

Evian, Badoit 50cl

4€

Coca cola / zéro 33cl

4€

Thé Sencha japonais Pokka sans sucre (frais) 33cl

5€

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

5€

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

5€

### 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€

### 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, se consomme tiède) - 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 Taikobai** (à base de saké junmai et prunes Nanko) - Verre 12cl / Bouteille 720 ml

12€/72€

**Umeshu Hana -Kohaku** (à base de saké junmai et d'extrait naturel de prune) - Bouteille 300 ml

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 Sencha de Kagoshima - bio

4€