

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



Magret slices 9€

Magret canard rosé, réduction balsamique soja, condiment pesto et miso blanc, basilic



Concombre goma 5€

Pickle concombre, vinaigrette japonaise, algues nori, petite fraîcheur à consommer sans modération



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 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 nitamago, huile d'ail noir, cebette, sésame.
Bouillon tonkotsu porc (blanc), shoyu tare (soja), nouilles fraîches bio maison



Rāmen du moment base (poulet & yuzu) 16€

(Spécial +4,5€ : suppl poulet chashu, 1/2 œuf nitamago, 4 feuilles nori)
Poulet chashu, asperge verte croquante, échalotte, 1/2 œuf nitamago, huile de poireaux, cebette, sésame.

Bouillon tori paitan poulet (clair), shio-yuzu tare (sel), nouilles fraîches bio maison.



Rāmen végétarien base 15€

(Spécial +4,5€ : 1 suppl. légume, 1/2 œuf nitamago, 4 feuilles nori)

3 légumes de saison, 1/2 œuf nitamago, cebette, sésame.

Bouillon de légumes et épices, miso tare (pâte de soja), nouilles fraîches bio maison



Hiyashi Chuka 15€

Ramen froid sans bouillon, omelette, concombre, poulet et sa sauce hiyashi chuka (sésame, miso, légèrement épicé)



LES DONBURIS : Riz japonais + Garnitures



Unagidon 22€
Riz japonais, anguille, poivre sancho, œuf parfait coulant



Donburi Magret Canard 19€
Riz japonais, tranches magret canard et œuf parfait coulant



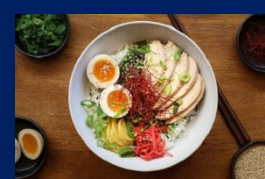
Poulet Teriyaki Don 15€
Riz japonais, poulet et sa sauce teriyaki, ½ œuf nitamago, kewpie mayonnaise



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



Kare Raisu 15€
Riz japonais, curry japonais, poulet, pommes grenailles, tomates, œuf nitamago



Donburi 15€
Riz japonais, Daikon mariné, Oeuf 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



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



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



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)		3.5€

* Hors formule

LES BOISSONS

Boissons maison

Limonade Matcha		6€
Latte Matcha – Froid ou Chaud	☑	6€
Latte Kinako (poudre de soja torréfié) – Froid ou Chaud	☑	6€
Latte Sesame – Froid ou Chaud	☑ ☑	6€
Latte Hojicha (thé vert grillé) – Froid ou Chaud	☑	6€

Boissons fraîches

Evian, San Pellegrino 50cl		4€
Coca cola / zéro 33cl		4€
Ramune (limonade japonaise) nature / litchi 20cl		5€
Soda Sansu : Yuzu / Yuzu & Gingembre 25cl		5€
Thé Tensai : Thé Blanc & Myrtille / Thé matcha & Menthe poivrée 33cl		5€
Thé Tensai : Thé noir & Gingembre / Thé Vert & Sureau 33cl		5€

Boissons chaudes

Expresso		2.5€
Noisette	☑	2.8€
Café crème	☑	5€
Thé japonais Sencha (thé vert) de Kagoshima - bio		5€
Thé japonais Genmaicha (thé vert au riz soufflé) de Kagoshima - bio		5€
Thé japonais Hojicha (thé vert grillé) 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€

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 Kuromatsu maison Kenbishi (se boit ambient ou chaud)		180ml	22€
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, se boit ambient)		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 résidus de riz)	☑	verre 12cl	10€ / bte 720ml 55€

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

☑ Gluten

☑ Lait

☑ Sésame

☑ Sulfite

☑ Céleri

☑ Fruits à coque

☑ Crustacé

☑ Œuf

☑ Soja

☑ Lupin

☑ Moutarde

☑ Arachide

☑ Mollusque

☑ Poisson