

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

Gyoza Maison avec tuile (5) au choix : Porc ou Végétarien	8€
Magret slices , réduction balsamique soja, condiment pesto, miso blanc	9€
Concombre goma , pignons de pin	5€
Mini Donburi, daikon mariné – au choix : Porc ou Poulet ou Végétarien	7€
Gyoza salade – 8 gyoza Porc ou Végétarien, salade saison, vinaigrette goma	15€*

LES RĀMENS : Bouillon + Nouilles blé bio maison

Rāmen signature (uniquement les soirs et le samedi, sur place)	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	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	
Rāmen du moment	16€
(Spécial +4,5€ : suppl poulet, œuf nitamago, 4 feuilles nori) Poulet chashu, kikurage, tomate cerise confite, cébette, sésame Bouillon tomate tori-paitan, shio tare, huile poireau, nouilles fraîches bio maison	
Rāmen végétarien	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	
Hiyashi Chuka	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

Donburi magret canard et sa sauce teriyaki, œuf bio parfait coulant	19€
Gyudon bœuf , oignons confits, œuf bio parfait coulant	15€
Kare Raisu - Curry japonais au poulet, légumes et œuf nitamago	15€
Donburi , daikon mariné et œuf nitamago – au choix : Porc ou Poulet ou Végétarien	15€
Poulet Teriyaki Don et sa sauce teriyaki, œuf nitamago et kewpie mayo	15€

LES DESSERTS

Mochi maison à la crème aérienne matcha, fourré à l'azuki (soja rouge sucré)	8€*
Fondant maison au cœur coulant matcha	7.5€
Kurogoma cheesecake 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 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€

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 Sempuku Shinkiri Kimoto (fort et complexe, poli 15%) – Verre 12cl / Bouteille 720ml

9€/56€

Saké Kuromatsu maison Kenbishi (épiciées 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 / Bout 720ml

12€/72€

BOISSONS CHAUDES

Expresso

2.5€

Thé japonais Sencha de Kagoshima - bio

4€