

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 = 22,50€

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28,50 €

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€
Karaage - Traditionnels beignets de poulet	9€
Spicy Karaage - Traditionnels beignets de poulet épicé	9,5€
Mini Karaage Don - Traditionnels beignets de poulet, riz	8€
Tonkatsu - Porc pané	9€
Torikatsu - Poulet pané	8€
Gyoza salade – 8 gyoza Porc ou Végétarien, salade saison, vinaigrette goma*	15€*

LES RĀMENS : Bouillon + Nouilles blé bio maison

Rāmen signature (uniquement soirs et weekend)	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

Kare Raisu - Curry japonais au poulet, légumes et œuf nitamago	15€
Curry Tonkatsu - Curry japonais au porc pané et frit, légumes et œuf nitamago	16€
Curry Torikatsu Curry japonais au poulet pané et frit, légumes et œuf nitamago	16€
Curry végétarien - Curry japonais aux légumes de saison et œuf nitamago	15€
Tonkatsu Don - Porc pané frit, légume chou et œuf nitamago	15€
Torikatsu Don - Poulet pané frit, légume chou et œuf nitamago	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 chasu	3.5€
Tranches poulet chasu	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 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 / 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€