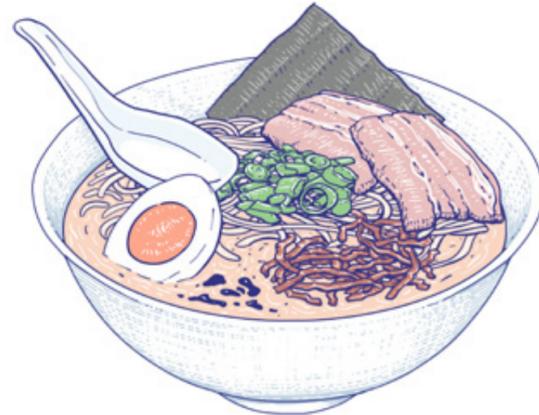


Tonkotsu ramen

豚骨



BOUILLON DE PORC 🐷

Spécialité de la maison, confectionné selon le style de Hakata, notre Tonkotsu (lit. « os de porc ») est un bouillon onctueux de porc cuit pendant 8 heures. Il est relevé avec une base de sauce soja « Shoyu dare » et une huile parfumée à l'ail « Mayu ». Dégustez le avec nos nouilles fines faites maison pour amplifier sa saveur.

TRANCHE DE CHASHU

porc rôti

DEMI AJITAMAGO

oeuf mariné

KIKURAGE

champignon noir

FEUILLE DE NORI

feuille d'algue

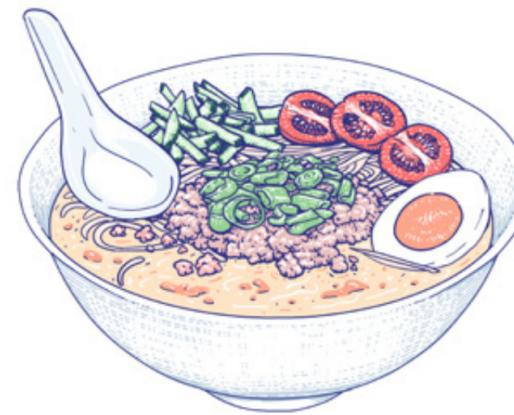
NEGI

oignon vert type ciboule

12 €

Tantan men

担々麵



BOUILLON DE PORC ET DE SÉSAME 🐷 🌱

Originnaire de chine et revisité par les Japonais, notre bouillon Tantan Men est un mariage entre le Tonkotsu et le sésame. Il est relevé avec une base « Miso dare » et de l'huile de sésame. Pour nos amateurs au palais épicé, n'hésitez pas à ajouter de l'huile piquante « Rayu »!

PORC HACHÉ

cuit dans le miso

DEMI AJITAMAGO

oeuf mariné

NEGI

oignon vert type ciboule

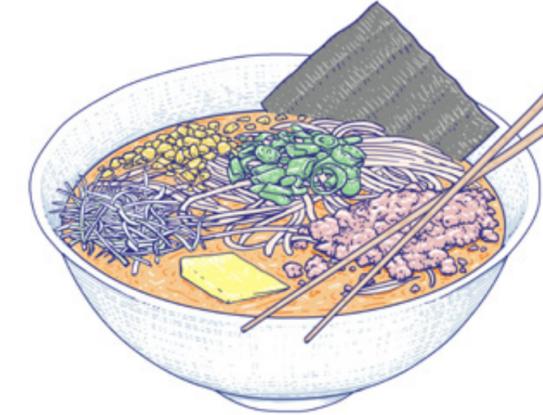
TOMATE CERISE

CONCOMBRE

12 €

Miso ramen

味噌



BOUILLON DE PORC ET DE POULET 🐷 🐔

Spécialité de Sapporo, notre bouillon Miso est un savant mélange de Tonkotsu et de bouillon de poulet, relevé avec une base « Miso dare » et une noisette de beurre.

PORC HACHÉ

cuit dans le miso

BEURRE

MAÏS

CHOUX

NEGI

oignon vert type ciboule

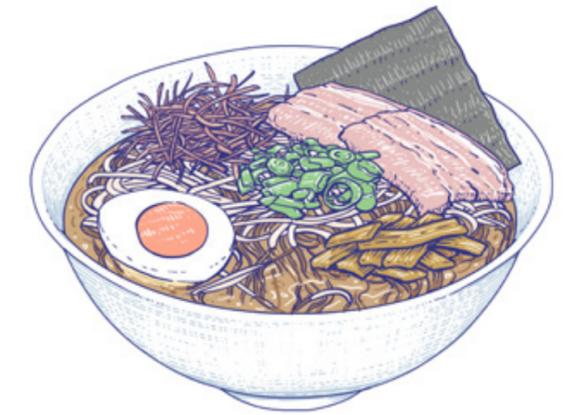
FEUILLE DE NORI

feuille d'algue

11 €

Shoyu ramen

醤油



BOUILLON DE POULET 🐔

Un grand classique, notre Shoyu Ramen est un bouillon de poulet clair relevé avec une base de sauce soja « Shoyu dare » qui lui donne sa couleur brune, le tout parfumé d'huile au poireau.

TRANCHE DE CHASHU

porc rôti

DEMI AJITAMAGO

oeuf mariné

POIREAU FRIT

MENMA

pousses de bambou

NEGI

oignon vert type ciboule

FEUILLE DE NORI

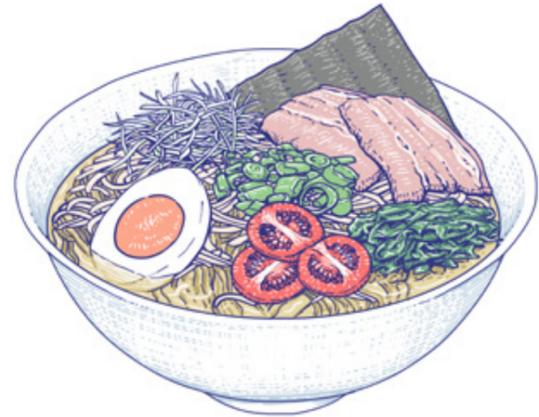
feuille d'algue

12,50 €



Shio ramen

塩



BOUILLON DE POULET 🐔

Littéralement « sel », notre Shio Ramen est un bouillon de poulet clair relevé avec une base de sel de Guérande « Shio dare » et une huile parfumée au poireau.

TRANCHE DE CHASHU

porc rôti

DEMI AJITAMAGO

oeuf mariné

WAKAME

algues

POIREAU CRU

TOMATE CERISE

NEGI

oignon vert type ciboule

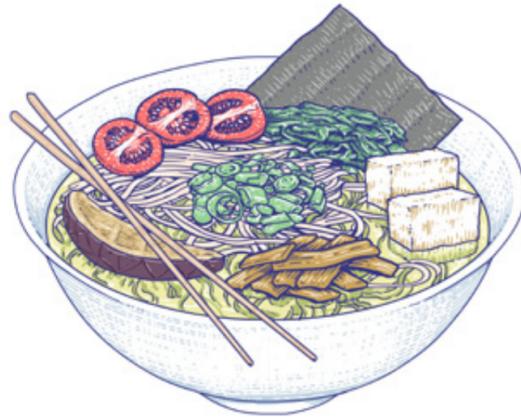
FEUILLE DE NORI

feuille d'algue

12,50 €

Veggie ramen

野菜



BOUILLON DE LÉGUMES 🌱

Il n'y a pas de Ramen végétarien originalement dans la culture japonaise. Ce plat est donc un genre Fusion-Inspiration japonaise. Le bouillon est à base de poireau et de fenouil et est servi avec de l'huile de sésame.

Vegan Compatible !

TOFU

TOMATE CERISE

Aubergine marinée

WAKAME

algues

MENMA

pousses de bambou

NEGI

oignon vert type ciboule

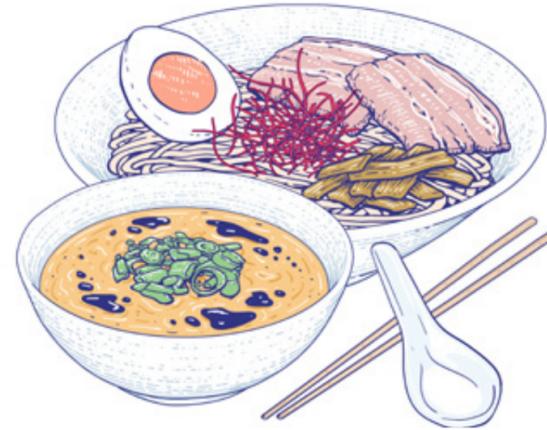
FEUILLE DE NORI

feuille d'algue

11 €

Tsukemen

つけ麺



BOUILLON DE PORC, SÉSAME ET LÉGUMES 🐷🌱

Notre Tsukemen est un mélange de Tonkotsu, de sésame et de potage qui donne toute la richesse au bouillon. Il est relevé avec une base de Miso « Miso dare » et une huile parfumée à l'ail « Mayu ». Le Tsukemen sert les nouilles séparément du bouillon afin de profiter au maximum de la saveur de celles-ci, surtout quand elles sont faites maison!

TRANCHE DE CHASHU

porc rôti

DEMI AJITAMAGO

oeuf mariné

MENMA

pousses de bambou

ITO TOGARASHI

piment fin

NEGI

oignon vert type ciboule

12,50 €

Edamame

枝豆



3 €

Nos petites fèves de soja Edamame sont parfaites pour ouvrir l'appétit, à consommer en apéro.

Gyozas

餃子



3 PCS 3,50 €
6 PCS 6,50 €

Les gyozas sont de délicieux raviolis saisis puis cuits à l'étouffée pour créer ce mélange de croustillant et de moelleux et garder la délicatesse de la texture. Nos Gyozas sont à base de porc et de chou.

Kara-age

唐揚げ



6,50 €

Morceaux de cuisse de poulet plongés dans une marinade de sauce soja, gingembre et d'ail puis frit. Un incontournable de la brasserie japonaise.

Desserts

デザート

Crème brûlée au thé Hojicha 6 €
Glace sésame noir 4,50 €
Sorbet Yuzu 4,50 €

Boissons

飲み物

SOFTS

Ramune (ラムネ) (20cl) 4 €
Ramune Litchi (20cl) 4 €
Sencha (50cl) 4 €
Jus de fruit (25cl) 3 €
Fuzetea pêche intense (33cl) 3 €
Fuzetea thé vert, mangue & camomille (40cl) 3 €
Orangina (33cl) 3 €
Eau Abatilles (50cl / 100cl) 2 € / 3 €
Eau Abatilles pétillante (50cl / 100cl) 2 € / 3 €

BOISSONS CHAUDES

Café 1,50 €
Café décaféiné 1,50 €
Thé japonais 3 €

ALCOOLS

Bière Kirin Pression (25cl / 50cl) 3 € / 6 €
Bière Kirin Bouteille (50cl) 6 €
Parfait pour partager entre amis selon la tradition japonaise
Vins (voir carte des vins)
Saké — Kimoto junmai (verre 8cl) 4,50 €
Saké — Junmai Daiginjo (verre 8cl) 6,50 €
Ume shu (verre 8cl) 4,50 €

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.