

# MENU

## NOUILLES JAPONAISES FAITES MAISON



### ENTRÉES

#### GYOZA (4 PIÈCES) 6,00€

Ravioli poulet / porc /  
végé / confit de canard (+1€)

#### POULET KARAAGE (5 PIÈCES) 7,00€

Poulet mariné frit croustillant

#### SALADES

Chou 2,00€  
Concombres 3,00€  
Kimchi 🍷 4,00€

#### TAMAGO 2,00€

Œuf mollet

### PLATS



#### RAMEN

Soupe de nouilles japonaises:  
pousses, bambou, cébette, radis

#### SHOYU 14,00€

Bouillon soja et tamago au  
bœuf / poulet /  
magret de canard (+1€)

#### TONKOTSU 14,00€

Bouillon porc et tamago avec  
poitrine de porc mariné

#### VÉGÉTARIEN 12,00€ AU TOFU

Bouillon soja



#### YAKISOBA

Nouilles japonaises sautées  
avec légumes du marché

Magret de canard (+1€) 14,00€

Bœuf 14,00€

Poulet mariné 14,00€

Chashu (porc mariné) 14,00€

Crevettes marinées 14,00€

#### VÉGÉTARIEN

Légumes 11,00€  
Tofu 13,00€

#### DONBURI

Plats à base de riz chaud  
avec légumes du marché

Magret de canard (+1€) 13,00€

Bœuf 13,00€

Poulet mariné 13,00€

Chashu (porc mariné) 13,00€

#### VÉGÉTARIEN 13,00€



### DESSERTS

MOCHIS (2 PIÈCES) \*  3,50€  
cacahuète, sésame, haricot rouge

MOCHIS GLACÉS (2 PIÈCES) \* 5,50€  
fruit de la passion, mangue, yuzu

\*Les mochis ne sont pas maison

Pour vos plats demandez  
la sauce piquante maison ! 🍷

Tableau des allergènes  
disponible sur demande



# CARTE DES BOISSONS

## BUBBLE TEA

Perles de tapioca maison



**BROWN SUGAR** 6,90€  
(perles de tapioca, lait de vache, sucre de canne non raffiné)

**BROWN SUGAR** 7,90€  
**AVEC LAIT D'AVOINE**  
(perles, sucre de canne et lait végétale sans lactose)

**BROWN SUGAR** 7,90€  
**AVEC THÉ MATCHA**  
(perles, sucre de canne, lait avec thé vert japonais)

**BROWN SUGAR** 7,90€  
**AVEC CAFÉ**  
(perles, sucre de canne, lait avec café 100% arabica)

## SOFT

**RAMUNE (25ML)** 4,50€  
Melon / prune / litchi

**CANETTES (33ML)** 2,50€  
Coca / coca zéro / Ice tea pêche / Orangina / Perrier



## ALCOOL

La consommation et la vente d'alcool est interdite au moins de 18 ans

**VIN** 4,00€  
Rouge / blanc / rosé

**VIN ROUGE ST ÉMILION** 7,50€

**LIQUEUR (4ML)** 4,20€  
Liqueur de prune / yuzu japonaise

**BIÈRE (33ML)** 4,50€  
Bière japonaise Asahi

**SAKÉ (4ML)** 4,20€  
(12€ dégustation des 3 sakés)

» **HAKUSHIKA KUROMATSU JUNMAÏ (SAKÉ 1)**  
Un saké rafraichissant et floral. On retrouve des notes de noisette et de cacao. Un peu d'amertume en fin de dégustation. Onctueux avec des notes de riz.

**SOGEN KENZAN – FUTSUSHU (SAKÉ 2)**  
Kenzan présente un nez expressif, sur des notes lactiques et fruitées typiques de sa catégorie, sur l'orange, la pomme.

» **KAMEMAN AWAZAKE NIGORI (SAKÉ 3)**  
Awazake est un beau Nigori, un saké trouble, riche et vraiment fruité. La texture en bouche est riche et dense, ponctuée de notes lactiques, et marquée d'une belle acidité.

