

ENTRÉES

Onigiri	4€
Tataki de saumon Bømlø	9€
Salade d'algues wakamé	4€
Salade de chou vinaigrette sésame	3€
Soupe miso	3€
Bol de riz bio nature	3€
Crackers / Snacks japonais	4€
Edamame (fèves de soja)	3€

EXTRAS

Œuf mollet mariné	2€
Pâte de piments	1€
Poulet pané	4€
Porc Chashu fermier	4€
Boeuf fermier	5€
Gambas	5€
Tataki de saumon Bømlø	9€
Narutomaki - 6 tranches (surimi japonais)	2€
Algue nori - 3 feuilles	2€
Tofu à la japonaise	4€

DESSERTS

Faits maison

Mochi Cho'cahuète / Azuki / Mochi du moment	4€
Panna cotta au Yuzu	4€
Café mochi	5,5€
Thé mochi	6,5€
Dessert du moment	

RAMEN

RAMEN XXL
210g de Nouilles

2€



RAMEN YATTA 6,9€
Nouilles japonaises / Bouillon de volaille maison / Chou / Ciboule / Algue nori / Sésame
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€



RAMEN VOLAILLE 10,9€
Nouilles japonaises / Bouillon volaille maison / Poulet pané / Gomasio poivré / Épinards / Champignons marinés / Ciboule / Algue nori / Sésame
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€



RAMEN GAMBAS 12,9€
Nouilles japonaises / Bouillon dashi coco / Gambas / Salade / Coriandre / Satay cacahuète / Narutomaki / Huile de curry
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€



RAMEN SAUMON 15,9€
Nouilles japonaises / Bouillon dashi et feuille de citronnier / Tataki de saumon Bømlø et gomasio iodé / Sauce ponzu / Épinards / Fenouil / Pickles
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

NOUILLES UDON

Remplacez vos ramen par des udon

1€

RAMEN KAWAII

Réservé au - 12 ans
Plat au choix + sirop

5,9€



RAMEN CHASHU 10,9€
Nouilles japonaises / Bouillon de volaille maison au miso / Porc fermier (74) braisé 14h00 / Menma / Beni shoga / Daikon / Huile à l'ail brûlé / Ciboule / Algue nori / Sésame
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€



RAMEN BOEUF 12,9€
Nouilles japonaises / Boeuf fermier (74) cuit basse température / Bouillon de volaille maison avec compotée d'oignons et d'ail / Épinards / Pickles d'oignon rouge / Ciboule / Huile au poivre
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€



RAMEN VEGGIE 11,9€
Nouilles japonaises / Bouillon végétarien / Une recette qui évolue au fil des 4 saisons
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€



RAMEN KAIZEN
Le ramen éphémère du chef, une nouvelle recette à découvrir chaque mois !
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

DONBURI

DONBURI XXL
350gr. de Riz bio

2€



DONBURI VOLAILLE 10,9€
Riz bio / Poulet pané / Salade / Pickles de concombre / Beni Shoga / Sésame / Mayonnaise au schichimi
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

DONBURI CHASHU 10,9€
Riz bio / Porc fermier (74) braisé 14h00 / Ciboule / Sésame / Beni Shoga / Chou blanc vinaigrette sésame
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

DONBURI BOEUF 12,9€
Riz bio / Boeuf fermier (74) cuit basse température / Salade / Pickles de concombre / Beni Shoga / Sésame / Mayonnaise au schichimi
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

DONBURI GAMBAS 12,9€
Riz bio / Gambas / Salade / Pickles de concombre / Sésame / Beni Shoga / Satay cacahuète / Mayonnaise au schichimi
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

DONBURI VEGGIE 11,9€
Riz bio / Une recette qui évolue au fil des 4 saisons
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

DONBURI SAUMON 15,9€
Riz bio / Tataki de saumon Bømlø et gomasio iodé / Wakamé / Salade / Sauce ponzu / Pickles
+ OEUF MOLLET MARINÉ 2€

LES BOISSONS YATTA !

La bière Yatta - Locale et artisanale - 33cl	5,9€
Citronnade maison - Citron, gingembre - 35cl	3€
Thé froid maison au YUZU - Citron japonais - 35cl	4€