



Les plats faits maison sont préparés sur place à partir de produits frais.

Il est strictement interdit de rapporter de la nourriture ou des boissons qui ne sont pas en provenance de notre établissement.

Merci de signaler à notre serveur si vous êtes une personne allergique.



ENTREES



E1 Gyoza poulet (6pcs)
Raviolis grillés au poulet
Dumplings chicken grilled

5.90€



E2 Gyoza légume (6pcs)
Raviolis grillés aux légumes
Dumplings vegetable grilled

5.90€



E3 Ebi Furai (5pcs)
Crevettes panées
Fried shrimps

7.90€



E4 Karaage (5pcs)
Poulet frit
Fried chicken

6.90€



E5 Takoyaki (5pcs)
Boulettes de poulpes
Ball shaped octopus

7.90€



E6 Edamame
Haricots verts japonais salés
Salted green bean

5.90€



E7 Nems poulets (4pcs)
Chicken spring roll
E8 Nems légumes
Vegetable spring roll

5.90€



E9 Kikiage (1pc)
Tempura aux légumes
Vegetable tempura

5.90€



E10 Korokke (2pcs)
Croquettes japonaises de
pomme de terre
Japanese potato croquette

6.90€

RAMEN

Tous nos ramen sont garnis de pousses de soja, d'épinards, de cébettes, d'un œuf mariné, de bambou mariné, de naruto, d'algue nori et de filaments de piment.

All our ramen are topped with bean sprouts, spinach, spring onions, a marinated egg, marinated bamboo shoots, naruto, nori seaweed, and chili threads

R1 Tonkotsu Ramen

Bouillon de porc, 2 tranches de porc
Pork-based broth, 2 slices of pork

12.90€

R1A Katsu Ramen

Bouillon de porc, porc frit
Pork-based broth, fried pork

12.90€

R4 Miso Ramen

Bouillon de porc, pâte de miso, 2 tranches de porc
Pork-based broth, miso paste, 2 slices of pork

12.90€

R4A Katsu Miso Ramen

Bouillon de porc, pâte de miso, porc frit
Pork-based broth, miso paste, fried pork

12.90€



R2 Shoyu Ramen

Bouillon de poulet fermier, shoyu tare, 2 tranches de bœuf entrecôte
Chicken-based broth, shoyu tare, 2 slices of ribeye beef

12.90€

R3 Daruma Ramen

Bouillon de poulet fermier, pâte de sésame, sauce épicée maison, bœuf haché
Chicken-based broth, sesame paste, homemade spicy sauce, ground beef

12.90€

R6 Gyū Ramen

Bouillon de poulet fermier, 2 tranches de bœuf entrecôte
Chicken-based broth, 2 slices of ribeye beef

12.90€

R6A Gyū Miso Ramen

Bouillon de poulet fermier, pâte de miso, 2 tranches de bœuf entrecôte
Chicken-based broth, miso paste, 2 slices of ribeye beef

12.90€



RAMEN

Tous nos ramen sont garnis de pousses de soja, d'épinards, de cébettes, d'un œuf mariné, de bambou mariné, de naruto, d'algue nori et de filaments de piment.

All our ramen are topped with bean sprouts, spinach, spring onions, a marinated egg, marinated bamboo shoots, naruto, nori seaweed, and chili threads

R7 Panna Miso Ramen

12.90€

Bouillon de poulet fermier, pâte de miso, poulet frit
Chicken-based broth, miso paste, fried chicken

R7A Katsu Tori Ramen

12.90€

Bouillon de poulet fermier, poulet frit
Chicken-based broth, fried chicken

R8 Tori Ramen

12.90€

Bouillon de poulet fermier, 5 tranches de poulet
Chicken-based broth, 5 slices of chicken

R8A Tori Miso Ramen

12.90€

Bouillon de poulet fermier, pâte de miso, 5 tranches de poulet
Chicken-based broth, miso paste, 5 slices of chicken



R9 Ebi Furai Ramen

13.90€

Bouillon de poulet fermier, 3 crevettes panées
Chicken-based broth, 3 fried shrimps

R9A Ebi Furai Miso Ramen

13.90€

Bouillon de poulet fermier, pâte de miso, 3 crevettes panées.
Chicken-based broth, miso paste, 3 fried shrimps

RAMEN

Tous nos ramen sont garnis de pousses de soja, d'épinards, de cébettes, d'un œuf mariné, de bambou mariné, de naruto, d'algue nori et de filaments de piment.

All our ramen are topped with bean sprouts, spinach, spring onions, a marinated egg, marinated bamboo shoots, naruto, nori seaweed, and chili threads

R10 Tonyu Yasai Ramen 12.90€

Bouillon de lait de soja, tofu frit, maïs, edamame, champignon shiitake

Soy milk broth, fried tofu, corn, edamame, shiitake mushroom

R10A Yasai Miso Ramen 12.90€

Bouillon de légume, pâte de miso, tofu frit, maïs, edamame, champignon shiitake

Vegetable-based broth, miso paste, fried tofu, corn, edamame, shiitake mushroom

R10B Yasai Ramen 12.90€

Bouillon de légume, tofu frit, maïs, edamame, champignon shiitake

Vegetable-based broth, fried tofu, corn, edamame, shiitake mushroom

R10C Tonyu Yasai Miso Ramen 12.90€

Bouillon de lait de soja, pâte de miso, tofu frit, maïs, edamame, champignon shiitake

Vegetable-based broth, miso paste, fried tofu, corn, edamame, shiitake mushroom



RAMEN FROID

R11 Tori Hiyashi Chuka 12.90€

Poulet mariné, concombre, edamame, maïs, citron

Slices of chicken, cucumber, edamame, corn, lemon

R12 Gyū Hiyashi Chuka 12.90€

Bœuf haché, concombre, edamame, maïs, citron

Ground beef, cucumber, edamame, maïs, lemon

R13 Yasai Hiyashi Chuka 12.90€

Tofu frit, concombre, edamame, maïs, citron

Fried tofu, cucumber, edamame, corn, lemon

R14 Ebi Hiyashi Chuka 13.90€

Crevettes frit, concombre, edamame, maïs, citron

Fried shrimps, cucumber, edamame, corn, lemon



*Soupe froide maison
(soja vinaigré)
Homemade cold soupe
(soy vinegar)*

DONBURI

C1A Katsu Udon Curry 12.50€

Curry japonais au porc pané avec udon
Japanese curry with fried pork with udon noodles

C2A Tori Udon Curry 12.50€

Curry japonais au poulet pané avec udon
Japanese curry with fried chicken with udon noodles

C3A Ebi Udon curry 13.50€

Curry japonais aux crevettes panées avec udon
Japanese curry with fried shrimp with udon noodles

C4A Yasai Udon Curry 12.50€

Curry japonais au tofu frit, maïs et edamame avec udon
Japanese curry with fried tofu, corn & edamame with udon noodles

C10A Nasu Udon Curry 12.50€

Curry japonais au aubergine frit avec udon
Japanese curry with fried eggplant with udon noodles



C1 Katsu Curry 12.50€

Curry japonais au porc pané avec du riz blanc
Japanese curry with fried pork with white rice

C2 Tori Curry 12.50€

Curry japonais au poulet pané avec du riz blanc
Japanese curry with fried chicken with white rice

C3 Ebi Furai Curry 13.50€

Curry japonais aux crevettes panées avec du riz blanc
Japanese curry with fried shrimps with white rice

C4 Yasai Curry 12.50€

Curry japonais au tofu frit, maïs et edamame avec du riz blanc
Japanese curry with fried tofu, corn, edamame with white rice

C10 Nasu Curry 12.50€

Curry japonais au aubergine frit avec du riz blanc
Japanese curry with fried eggplant with white rice



DONBURI



C5 TonKatsu **11.50€**

Porc pané, riz blanc, sauce du chef (sucrée)
Fried pork with white rice and chef's sweet sauce

C6 ToriKatsu **11.50€**

Poulet pané, riz blanc, sauce du chef (sucrée)
Fried chicken with white rice and chef's sweet sauce

C7 EbiKatsu **12.50€**

Crevettes panées, riz blanc, sauce du chef (sucrée)
Fried shrimp with white rice and chef's sweet sauce

C8 YasaiKatsu **11.50€**

Tofu frit, maïs, edamame, riz blanc, sauce du chef (sucrée)
Fried tofu, corn & edamame with white rice and chef's sweet sauce

C9 NasuKatsu **11.50€**

Aubergine, riz blanc, sauce du chef (sucrée)
Eggplant white rice and chef's sweet sauce



TOPPING

Extra nouilles <i>Extra noodles</i>	2.00€	Oeuf mariné <i>Marinated egg</i>	2.50€
2 tranches de porc <i>2 slices of pork</i>	3.00€	Feuille d'algue nori <i>Nori seaweed leaf</i>	1.50€
2 tranches de bœuf entrecôte <i>2 slices of ribeye beef</i>	3.00€	Bambou mariné <i>Marinated bamboo</i>	2.00€
5 tranches de poulet <i>5 slices of chicken</i>	3.00€	Riz blanc <i>White rice</i>	2.50€

Menu Midi 12 H 00 à 15 H 00

Mardi au Vendredi
(hors jour férié)

ENTREE + PLAT **15.90€**

Entrée

Gyoza poulet ou légume

ou

Nems poulets ou légumes

Plat au choix (Ebi +1€)



PHOTOS NON CONTRACTUELLES - PRIX NET - SERVICE COMPRIS

DESSERT



Mochi glacé (2pcs)

Vanille / Chocolat / Matcha / Sakura / Mangue
Vanilla / Chocolate / Matcha / Sakura / Mango

6.90€

Mini Cheesecake (1pcs)

Matcha / Yuzu

4.90€



Gyoza pommes (4pcs)

Apple dumplings

4.90€

Extrême mystère

Extreme mystery

5.90€



Coco givrée / Citron givré

Frosted coconut / Frosted lemon

5.90€

BOISSON

SOFT

Coca-Cola Original / Coca-Cola Zéro (33 cl)	4.00€
Ramune - Limonade Japonaise (20cl)	4.00€
Classique / Litchi / Fraise / Yuzu	
Classic / Lychee / Strawberry / Yuzu	
Tomomasu - Soda Japonaise (30cl)	4.00€
Melon / Pastèque / Mangue / Pêche blanche	
Melon / Watermelon / Mango / White peach	
Jus de Litchi / Pomme / Orange (25 cl)	4.00€
Lychee / Apple / Orange juice	
Thé glacé maison (50 cl / 1L)	4.50€ / 6.50€
Homemade ice tea	
Evian (50 cl / 1L)	4.00€ / 6.00€
Badoit (50 cl / 1L)	4.00€ / 6.00€
Thé Vert Sencha / Genmaicha	3.00€
Café Espresso / Café Allongé	2.30€ / 2.50€

ALCOOL

Asahi Super Dry Pression (25cl / 50cl)	4.00€ / 6.00€
Draft beer Asahi super dry	
Kirin (33cl)	4.50€
Asahi Super Dry (33cl)	4.50€
Saké Junmai (18cl)	12.00€
Ume Shu - Alcool de prune (6cl)	5.50€
Plum wine	

VIN

	25 cl	50 cl
Vins en carafe Ribeaupierre	5.00€	7.50€
Rouge Merlot / Rosé Syrah / Blanc Sauvignon		
Red Merlot / Pink Syrah / White Sauvignon		