

s h i z u k u

Le ramen est une soupe de nouilles japonaise. C'est à la fois un plat simple et incroyablement complexe, que nous préparons méticuleusement avec amour et dévotion. Nos bouillons, nouilles, assaisonnements et toppings sont préparés maison sans MSG. Nous utilisons de la farine bio en provenance direct des Moulins de Versailles.

Nos entrées

Gyoza poulet légumes (6 pièces) 7€

Raviolis grillés faits maison

Edamame 4€

Fèves de soja japonaises froides

Salade wakame 4€

Salade d'algues

Poulet Kara-age (6 pièces) 8€

Morceaux de poulet marinés par nos soins et frits, mayo japonaise

Takoyaki (6 pièces) 7€

Spécialité d'Ôsaka, boulettes croustillantes et fondantes fourrées au poulpe

Nos ramens

Nos bouillons sont préparés sur place et mijotés minimum 12 heures

Chintan: bouillon clair et léger

Paitan: bouillon riche et dense

Shoyu ramen 16€

Bouillon chintan de poulet, mélange de 3 sauces soja japonaises, chashu porc, menma, nitamago, nori, mizuna, poireaux et cébette

Tantanmen 18€

Bouillon paitan de poulet parfumé aux sésames & épices du Sichuan, chashu poulet, menma, nitamago, nori, mizuna, poireaux et cébette

Hiyashi tantanmen 15€

Nouilles froides sans soupe parfumés aux cacahuètes, sésames & épices du Sichuan, chashu poulet, menma, nitamago, concombre, mizuna, poireaux et cébette

Version végétarienne: viande remplacée par du tofu grillé

Tonkotsu ramen 18€

Bouillon paitan de porc, chashu porc, menma, nitamago, nori, mizuna, poireaux et cébette

Tori paitan ramen 18€

Bouillon paitan de poulet, chashu poulet, menma, nitamago, nori, mizuna, poireaux et cébette

Paitan ramen végétarien 16€

Bouillon façon paitan au jus de soja, tofu grillé, menma, nitamago, nori, mizuna, poireaux et cébette

Tantanmen végétarien 18€

Bouillon façon paitan au jus de soja parfumé aux sésames & épices du Sichuan, tofu grillé, menma, nitamago, nori, mizuna, poireaux et cébette

Suppléments

Kaedama 3€

Portion de nouille en plus, seulement en supplément de votre ramen

Menma 2€

Pousses de bambou marinées

Nitamago 2€

Œuf mollet mariné

Mayu 1€

Huile d'ail noir

Chashu porc 3€

Tranches de porc mijotées au sel

Chashu poulet 3€

Tranches de poulet marinées au sel et cuites à basse température

Tofu grillé 3€

shizuku

"Shizuku" veut dire "goutte". Pourquoi ce nom? Lorsque nous sommes allés pour la première fois dans un restaurant de ramen au Japon, nous avons tout de suite été marqué par l'image d'un chef qui se donnait à fond pour préparer de délicieux ramens. Avec Shizuku, nous voulons vous faire découvrir le travail de ces artisans. Shizuku, c'est tout simplement chaque petit effort mis pour créer chaque délicieuse goutte dans votre bol!

Nos desserts

Tous faits maison!

Cheesecake yuzu chocolat blanc 8€

Le yuzu est un citron japonais

Fondant matcha chocolat blanc 7€

Le matcha est du thé vert japonais moulu

Panna cotta sésame noir 7€

Arrosée de sirop de sucre muscovado

Nos glaces

Mochi glacé (2 pièces) 6€

Vanille, chocolat, coco, matcha, sakura

Boule de glace

1 boule 3€, 2 boules 5.5€, 3 boules 7€

Vanille, matcha, sésame noir, yuzu

Shogun 10€

Clin d'oeil au Colonel

2 boules de glaces yuzu arrosées de saké

Boissons softs

Coca Cola /Coca Cola Zero 3.5€

Canada Dry / Ice tea pêche 3.5€

Limonade japonaise Ramune 4.5€

Litchi pétillant 5.5€

Yuzu pétillant 5.5€

Eau minérale Evian 0,5l 3.5€

Eau pétillante Badoit 0,5l 3.5€

Eau minérale Evian 1l 5.5€

Eau pétillante Badoit 1l 5.5€

Thé chaud ou froid 3€

Sencha, genmaicha, hojicha

Boissons alcoolisées

Bière Asahi 33cl 4.5€

Umeshu 7cl 7€

Alcool de prune

Yuzushu 7cl 7€

Alcool de yuzu (citron japonais)

Whisky japonais 4cl 8€

Umeshu soda 8€

Yuzushu soda 8€

Highball 8€

Ume Highball 9€

Yuzu Highball 9€

Umeshu Ozeki Kanjuku Bt.72cl 28€

Saké junmai ginjo de Kyōto

Tamanohikari "Manekitsune"

15cl 9€, 30cl 16€, Bt.72cl 28€

Les vins et apéritifs sont sur une autre carte. N'hésitez pas à nous la demander!