

Entrées snacking / 前菜

Gyoza 6,5€
揚げ餃子
6 Raviolis frits aux légumes



Takoyaki 6.5€
たこ焼き
Boulettes de poulpes



Nems japonais 6,5€
揚げ春巻き
6 nems aux légumes



Salade japonaise 7€
サラダ(胡麻ドレッシング)
Sauce sésame



Torifurai 7€
鳥フライ
Poulet frit



Edamame 4€
枝豆
Fèves de soja



Salade d'algues 4€
わかめサラダ



Soupe miso 3€
味噌汁
Soupe à base de pâte de soja fermentée



Gohan 2€
白ご飯
Bol de riz blanc japonais



Plats Chinois / 中華炒め物



Poulet Gongbao
宫保鸡丁

Poulet sauté avec des légumes, cacahuètes, sauce chef



13,5€



Légumes sautés au poulet
鸡肉炒蔬菜

Courgette, poivron, carotte, oignon sautés avec du poulet, sauce chef



13,5€



Légumes sautés
炒蔬菜

Courgette, poivron, carotte, oignon sautés, sauce chef



12,5€



Trois légumes sautés à la sauce soja
地三鲜

Aubergines, pommes de terre, et poivrons sautés à la sauce soja



13,5€



Aubergine à la sauce soja
烧茄子

Aubergines sautées avec du poulet, du poivron, des tomates et de l'oignon



13,5€



Nouilles sautées au poulet
鸡肉炒面

*Nouilles sautées avec du poulet et des légumes de saison
(Possible non piquant)*



13,5€



Nouilles sautées aux légumes
蔬菜炒面

*Nouilles sautées avec des légumes de saison
(Possible non piquant)*



12,5€



Mapo Tofu don
麻婆豆腐丼

*Tofu sauté avec du poulet et des légumes dans une sauce Sichuan
(Possible sans viande)*



16€

Ramens, Nouilles / ラーメン, 麺もの

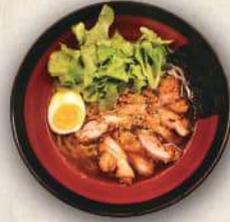
Les ramens sont des nouilles japonaises dans un bouillon à base de poulet avec différentes garnitures : légumes, œuf et poulet

Shoyu Ramen

11€

醤油ラーメン

Ramen à la sauce de soja



Shio Ramen

11€

塩ラーメン

Ramen au sel



Miso Ramen

11€

味噌ラーメン

Ramen à la pâte de soja fermentée



Wakame Ramen

11€

わかめラーメン

Ramen aux algues



Kimchi Ramen

13€

キムチラーメン

Ramen avec du Kimchi
(Légumes pimentés)



Reimen (sans bouillon)

13€

冷麺

Nouilles froides avec des légumes et du surimi
Sauce sésame



Tantanmen

13€

担担麺

Ramen avec une sauce piquante au sésame
(Possible non piquant)



Plat au boeuf/ ぎゅうにく

Gyudon

牛丼

Tranches de bœuf et des oignons émincés revenus dans une sauce japonaise sur du riz.

13,5€



Kimchi Gyudon

キムチ牛丼

Des lamelles de bœuf, des oignons et du Kimchi revenus dans une sauce japonaise sur du riz.

14,5€



Yakiudon

焼うどん

Des nouilles Udon sautées avec du bœuf et des légumes dans une sauce japonaise

13,5€



Kimchi Yakiudon

キムチ焼うどん

Des nouilles Udon sautées avec du bœuf, des légumes et du Kimchi dans une sauce japonaise

14,5€



Boeuf sauté

炒牛肉

Bœuf sauté avec des légumes du moment (selon la saison). Servi avec du riz. (possible non piquant)

13,5€



Bento 2

弁当

Gyudon
Tori Furai
Salades d'algues
Riz blanc japonais

17€



La partie du bœuf utilisée est l'entrecôte.

Plats Japonais / 主食



Curry Rice
カレーライス

*Riz au curry japonais
avec du poulet*



11,5€



*Chicken Katsu
curry*
チキンカツカレー

*Riz au curry japonais
avec du poulet frit*



14.5€



Tori teriyaki don
鳥照り焼き丼

*Poulet sauté et caramélisé
à la sauce soja*



12,5€



Oyako don
親子丼

*Poulet préparé avec des
oignons et de l'œuf sur une
base de riz*



12,5€



Cha-han
チャーハン

*Riz sauté avec du poulet,
des oignons, du surimi et
des petits pois*



11€



Kimchi Cha-han
キムチチャーハン

*Riz sauté avec du poulet,
des oignons, du surimi, des
petits pois et du Kimchi
(légumes pimentés)*



13€



*Chicken Katsu
Udon*
チキンカツうどん

*Curry japonais avec du
poulet frit et des légumes
sur des nouilles udon*



14.5€



Yakisoba
焼きそば

*Nouilles sautées avec du
poulet et des légumes
(Possible sans viande)*



13€

Desserts / デザート

Daifuku Mochi au Sésame

(Pâte de riz gluante fourrée d'une pâte de haricot rouge sucrée, parsemée de graines de sésame noir.)



3€

Mochi Glacé

(Yuzu / Mangue / Cerise / Thé vert / Parfum du moment)



3,5€

Dorayaki

(Deux pâtes en forme de pancake faites en kasutera, enveloppant une garniture de pâte de haricot rouge sucrée.)



3€

Gyozas aux pommes



3€

Formules / 定食

M1, M2, M3 uniquement le midi

M1

12,5€

Ramen

- Shoyu (à la sauce de soja)
- Shio (au sel)
- Miso (à la pâte de soja fermentée)
- Wakame (aux algues)
- Gyoza (3 raviolis frits aux légumes)



S1

14.5€

Ramen

- Shoyu (à la sauce de soja)
- Shio (au sel)
- Miso (à la pâte de soja fermentée)
- Wakame (aux algues)
- 1/2 Curry Rice



M2

12,5€

- Gyoza (3 raviolis frits aux légumes)
- Curry Rice



S2

15€

- Salade japonaise
- 1/2 Chicken Katsu Curry
- Soupe miso



M3

14€

- Tori furai (Poulet frit)
- Gyoza (Raviolis frits aux légumes)
- Nems japonais (aux légumes)
- Takoyaki
- Salade d'algues
- Gohan (Riz blanc japonais)
- Soupe miso



S3

15€

- Tori furai (Poulet frit)
- Gyoza (Raviolis frits aux légumes)
- Nems japonais (aux légumes)
- Takoyaki
- Potato Salad
- Gohan (Riz blanc japonais)
- Soupe miso



Formule Midi +1€
=1 café

Bento

16€

- Salade d'algues
- Tori furai (Poulet frit) et Takoyaki
- Tori teritaki don
(Poulet sauté et caramélisé à la sauce soja)
- Soupe miso



Boissons / お飲み物

Boissons fraîches / 冷たいお飲み物

Badoit	2,5€
Coca-Cola	2,5€
Coca-Cola Zero	2,5€
Orangina	2,5€
Ice tea pêche	2,5€
Ramune (Limonade Japonaise) (Melon / Matcha)	4€

Boissons chaudes / 温かいお飲み物

Thé genmai	3€
Thé vert	3€
Café	1,5€



COEDO

Bière japonaise de luxe

Coedo-Shiro 6,5€

Bière blanche japonaise artisanale type Hefe-Weizen
La Shiro est élégante. Une bière légère mais pleine de saveurs. Notes de banane, clous de girofle, fruits tropicaux et blé. La Shiro est une beauté de la bière avec une note finale de houblon. Alcool 5,5%



Coedo-Beniaka 6,5€

Bière artisanale japonaise à la patate douce
Cette « Imperial Amber » délivre un équilibre parfait entre une douce richesse et l'amertume terreuse du houblon. Avec des touches de caramel, de patate douce et de houblon, la Beniaka contente tous les sens. Alcool 7%



Coedo-Kyara 6,5€

India Pale Lager artisanale
Robe cuivrée et lumineuse avec des arômes agréables de malt, de houblon, de miel et d'agrumes. En bouche, légères notes de miel et douceur du malt, finale amertume de terre sèche. Moyennement corsée, très désaltérante. Alcool 5.5%

Saké / 清酒 (冷・温)

Saké Froid 15% (flacon 15cl)	8€
Saké Chaud 15% (flacon 15cl) (Alcool de riz)	8€
Umeshu	4€
Côtes du Rhône (75cl)	15€
Vin blanc (75cl)	16€
Cocktail du jour	6,5€

Bières / ビール

Asahi (blonde/ 5.2% 33cl)	4€
1ki Bière Bio (blonde/ 4.5% 33cl) (Brassée au thé vert. Saveur Yuzu ou Gingembre)	5€
Bière pression japonaise (25cl)	3,5€
Bière pression japonaise (50cl)	6,5€

Liqueur japonais (bouteille 70cl)	35€
Liqueur japonais (verre 8cl) (Fraise / Yuzu / Matcha / Pêche blanche)	6€

