

KAIZEN SEPTEMBRE

Magret de canard au poivre de sichuan, cuit basse température, nouilles somen, soyeuses et légères, bouillon de volaille maison, dashi et combawa, pak choi braisé, ciboulette thai, et copeaux de bonito 🍜

MAGRET DE CANARD, POIVRE
SICHUAN
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
NOUILLES SOMEN
BOUILLON DE VOLAILLE MAISON

DASHI ET COMBAWA
PAK CHOÏ BRAISÉ
CIBOULETTE THAÏ
COPEAUX DE BONITE



RAMEN XXL

+2€

210 gr de nouilles

PLAT KAWAII (-12ANS)

Plat au choix ramen ou
donburi

7,9€

LES ENTRÉES

ONIGIRI	4€
CRACKERS / SNACKS JAPONAIS	4€
SALADE D'ALGUES WAKAMÉ	4€
SALADE DE CHOU VINAIGRETTE SÉSAME	3€

BOL DE RIZ BIO NATURE	3€
SOUPE MISO	3€
EDAMAME (FÈVES DE SOJA)	3€
TATAKI DE SAUMON BØMLO (SANS OGM, SANS FARINE ANIMALE, SANS ANTIBIO)	10€

LES RAMEN

RAMEN YATTA



NOUILLES JAPONAISES
BOUILLON DE VOLAILLE MAISON
CHOU
CIBOULE
ALGUE NORI
SÉSAME

RAMEN CHASHU



NOUILLES JAPONAISES
BOUILLON DE VOLAILLE MAISON
AU MISO
PORC FERMIER (74) BRAISÉ 7H00
PICKLES
MENMA
HUILE À L'AIL BRÛLÉ
CIBOULE
ALGUE NORI
SÉSAME

RAMEN VOLAILLE



NOUILLES JAPONAISES
BOUILLON VOLAILLE MAISON
POULET PANÉ
CHAMPIGNONS MARINÉS
CIBOULE
ÉPINARDS
ALGUE NORI
SÉSAME

RAMEN BŒUF



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

RAMEN GAMBAS



NOUILLES JAPONAISES
BOUILLON DASHI COCO
HUILE DE CURRY
GAMBAS MARINÉES
SALADE
SATAY (CACAHUËTES)
NARUTOMAKI

RAMEN VEGGIE DE SAISON



BOUILLON MAISON
MISO ARTISANAL FR
POTIMARRON RÔTIE RÔTIE
POÊLÉE DE PLEUROTE
INARI TOFUNES GERMÉES
CHAMPIGNONS, NOISETTES
WAKAME
NOUILLES JAPONAISE

RAMEN SAUMON



NOUILLES JAPONAISES
BOUILLON DASHI ET FEUILLE DE
CITRONNIER
TATAKI DE SAUMON
GOMASIO IODÉ
SAUCE PONZU
ÉPINARDS
FENOUIL
PICKLES

KAIZEN SEPTEMBRE



MAGRET DE CANARD, POIVRE
SICHUAN
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
NOUILLES SOMEN
BOUILLON DE VOLAILLE MAISON
DASHI ET COMBAWA
PAK CHOÏ BRAISÉ
CIBOULETTE THAÏ
COPEAUX DE BONITE

LES DONBURI

DONBURI CHASHU



RIZ BIO
PORC FERMIER (74) BRAISÉ 7H00
CIBOULE
SÉSAME
PICKLES ET BENISHOGA
CHOU BLANC VINAIGRETTE
SÉSAME

DONBURI SAUMON



RIZ BIO
TATAKI DE SAUMON
GOMASIO IODÉ
WAKAMÉ
SALADE
SAUCE PONZU
PICKLES

DONBURI VEGGIE DE SAISON



RIZ BIO
POTIMARRON RÔTIE
POÊLÉE DE PLEUROTE
INARI TOFU
CHAMPIGNONS, NOISETTE
WAKAMÉ, ENOKI AVE CHIOGGIA

DONBURI VOLAILLE



RIZ BIO
POULET PANÉ
SALADE
MAYONNAISE AU SCHICHIMI
PICKLES DE CONCOMBRE
BENI SHOGA
SÉSAME

DONBURI BOEUF



RIZ BIO
BOEUF FERMIER
SALADE
MAYONNAISE AU SCHICHIMI
PICKLES DE CONCOMBRE
BENI SHOGA

DONBURI GAMBAS



RIZ BIO
GAMBAS
SALADE
MAYONNAISE AU SCHICHIMI
PICKLES DE CONCOMBRE
BENI SHOGA
SATAY (CACAHUËTES)

LES HIYASHI CHUKA

HIYASHI CHUKA SAUMON



NOUILLES SOBA
TATAKI DE SAUMON ET GOMASIO
IODÉ
CRÈME VÉGÉTALE AU YUZU
MIZUNA, CAROTTES ET MUNGO
TOMATE YUZU
WAKAME
BENI-SHOGA

HIYASHI CHUKA VEGGIE



NOUILLES SOBA
CRÈME VÉGÉTALE AU YUZU
BROCHETTE DE TOFU BIO PANÉ
POIS GOURMANDS
TOMATES AU YUZU
MIZUNA, CAROTTES, MUNGO
BETTERAVE CHIOGGIA
PICKLES DE CÉLERI

HIYASHI CHUKA VOLAILLE



NOUILLES SOBA SAUCE YUZU
POULET PANÉ SAUCE AIGRE
DOUCE MAISON
CHAMPIGONS KIKURAGE
TOMATE AU YUZU
MIZUNA, CAROTTES ET MUNGO



PICKLES CONCOMBRE

LES EXTRAS

PÂTE DE PIMENT	1€
ALGUES NORI - 3 FEUILLES	2€
NARUTOMAKI - 6 TRANCHES (SURIMI JAPONAIS)	2€
ŒUF MOLLET BIO MARINÉ	2€

PORC CHASHU FERMIER	5€
POULET PANÉ	5€
BŒUF FERMIER	6€
GAMBAS	6€
TATAKI DE SAUMON	10€

NOS ONIGIRI

L'ONIGIRI

4€

Le sandwich de riz japonais, à déguster sur le pouce, en entrée ou à partager. Préparé avec du riz bio et une farce végétarienne, de viande ou de poisson.



LES DESSERTS

MOCHI CHO'CAHUËTE / AZUKI (HARICOT ROUGE) / CHOCOCO / DU MOMENT

4€

PANNA COTTA (VEGGIE) yuzu

4€

LE MOCHI

4€

La pâtisserie traditionnelle japonaise faite maison, déclinée en recettes exclusives



LES BOISSONS

VINS ET SAKÉ

DOMAINE DES CAMINOTTES ROUGE / ROSÉ / BLANC

VIN AU VERRE 5€

VIN À LA BOUTEILLE 19€

VIN DE PRUNE - TAKARA PLUM

VIN AU VERRE 5€

VIN À LA BOUTEILLE 19€

BOISSON DE RIZ (SAKÉ YATTA) 14.5° (FRUITÉ, À BOIRE FRAIS OU CHAUD) FRANCE

SAKÉ AU VERRE 6€

SAKÉ À LA BOUTEILLE 35€

BIÈRES JAPONAISES

BIÈRE ASAHI BIÈRE DE SOIF JAPONAISE 4€

BIÈRES YATTA ! BIO IPA, AMBRÉE, BLANCHE 6€

SOFTS

CITRONNADE MAISON BIO (CITRON, GINGEMBRE) 3€

THÉ FROID AU YUZU (CITRON JAPONAIS) 4€

COCA, COCA ZERO, ICE TEA 3€

EAU PLATE OU EAU PÉTILLANTE 2,5€

LIMONADE JAPONAISE - RAMUNE PARFUM AU CHOIX 5€

THÉ - TISANE

THÉ VERT SENCHA, THÉ VERT AU JASMIN, THÉ WU LONG FRUITÉ, THÉ BLANC 3€

FLEURI, TISANE «HAPPY LIFE» (ROOIBOS, TULSI)

CAFÉ BIO 2€

BIÈRES LOCALES