

Haïku

R
A
M
E
N
B
A
R

俳句

La carte est signée
par le chef Ippei Uemura

RAMENS

NOUILLES FAITES MAISON

TONKOTSU SHOYU

BOUILLON DE COCHON (cuit 16 heures)

- TONKOTSU** 17 €
Une tranche de chashû, 1/2 oeuf mariné, champignon kikuragé, cébette, graines de sésame, feuilles de nori
- TONKOTSU SPÉCIAL** 19,5 €
Deux tranches de chashû, oeuf mariné, champignon kikuragé, cébette, graines de sésame, feuilles de nori
- TONKOTSU - PISTOU PROVENCAL** 22,5 €
Deux tranches de chashû, oeuf mariné, champignon kikuragé, cébette, haricot vert, graines de sésame, feuilles de nori
(légumes pistou, basilic, parmesan, huile d'olive des Baux de Provence, cuits et mixés dans bouillon Tonkotsu)

MISO

BOUILLON DE POULET (cuit 8 heures)

- TORI MISO** 15,5 €
Une tranche de poulet mariné, 1/2 oeuf mariné, cébette, feuilles de nori
- TORI MISO SPÉCIAL** 18 €
Deux tranches de poulet, oeuf mariné, cébette, graines de sésame, feuilles de nori
- TAN TAN MEN** 21 €
Haché de cochon épicé - émincé d'asperge, oeuf mariné, pak-choy mariné

VEGGIE

BOUILLON D'ALGUE & CHAMPIGNONS

- VEGGIE MISO** 16 €
Mijoté de champignon shiitaké, 1/2 oeuf mariné, pousses de soja, graines de sésame, cébette, feuilles de nori
- VEGGIE SPÉCIAL** 19,5 €
Mijoté de champignon shiitaké, oeuf mariné, asperge, pousses de soja, graines de sésame, cébette, feuilles de nori

RAMEN EXTRA TOPPINGS

- ÉPICES DE YUZU** 1,5 €
PAK-CHOY MARINÉ (x2) 1,5 €
SHITAKÉ MARINÉ 3 €
NI TAMAGO (oeuf mariné) 2 €
CHÂSHÛ (2 tranches de cochon) 2,5 €
TORI (2 tranches de poulet mariné) 2,5 €
NORI 1 €
BOL DE RIZ 4 €

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

12€

**PETIT RAMEN TORI MISO ou
KARAAGE (3 pieces) ET BOL DE RIZ
+ 1 SIROP**

GYOZAS

RAVIOLIS JAPONAIS

PORC / VEGGIE

4 PIÈCES _____ 6 €

8 PIÈCES _____ 11 €

IZAKAYA

À LA CARTE

EDAMAMÉ

Fèves de soja, citron vert, furikaké

4.5 €

SALADE D'ALGUES

Wakamé, mizuna, maïs, vinaigrette sésame

4,5 €

KARAAGE - 6 PIÈCES

Poulet frit & mariné au gingembre & pomme

9.5 €

CHICKEN NAMBAN

Poulet frit, sauce namban (poivrons rouges, oignons, citron vert)

12,5 €

YAKI BUTA NEGI - 4 PIÈCES

Grillé de cochon mariné, oignons, poireaux

9.5 €

AGE TOFU

Tofu frit, champignon shiitaké, brocolis dans son bouillon

10,5 €

AGE NASU ANKAKE

Aubergine frit, émincé de poulet, bouillon dâshi

10,5 €

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU MATCHA VERT

6,5 €

CRÈME BRULÉE AU SÉSAME NOIR

7 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON

à l'Umeshu / liqueur de prunes

6,5 €

BOISSONS CHAUDES

LES THÉS

Thé vert, Thé doré

4,5 €

CAFÉ

2,5 €

BOISSONS

EN APÉRITIF : LES LIQUEURS

UMESHU TAKARA PLUM (liqueur de prune) - 14 cl **10 €**

OKUMUSASHINO NIGORI YUZUSHU (agrume japonais) 14 cl **14 €**

KYOTO YUZU (agrume japonais) 14 cl **10 €**

LES SAKÉS

Verre 8 cl	Pichet 14cl	Bouteille 30 cl
---------------	----------------	--------------------

11 €	17 €	32 €
-------------	-------------	-------------

JUNMAI CALM - GAMME KIHOTSURU

PRODUCTEUR KIYAMA SHOTEN - PRÉFECTURE DE SAGA

Un junmai équivalent à un junmai ginjo. Vif et rafraîchissant à basse température, doux et appétissant lorsque dégusté tiède.

HANNYA - SAKE VENGEUR

10,5 €	16 €	30 €
---------------	-------------	-------------

PRODUCTEUR LES LARMES DU LEVANT

Saké brassé selon la méthode Kimoto, méthode artisanale utilisant le bâtonnage, d'antant du XV^e siècle. Hannya, déesse de la vengeance, est un saké à consommé chaud ou frais.

KISSUI - LÉGER ET UNIQUE

12,5 €	18 €	37 €
---------------	-------------	-------------

PRODUCTEUR KAMIKOKORO - PRÉFECTURE DE OKAYAMA

Un junmai au faible taux d'alcool. L'originalité dans sa fabrication est l'ajout en 1 seule fois dans les cuves de fermentation, au lieu de 3 fois, et l'utilisation de levure de pêche blanche.

LES DIGESTIFS

SHOCHU KENSHIRO - "KEN LE SURVIVANT"

Verre 4 cl : **9 €**

PRODUCTEUR MITSUTAKE - PRÉFECTURE DE SAGA

Collaboration entre la brasserie Mitsutake et le célèbre manga Ken le Survivant.

Ce shochu est fermenté avec du koji noir, plus puissant que le koji blanc. L'association de la rondeur du koji noir et du sucré de la patate douce donne un shochu particulièrement doux.

BOISSONS

LES VINS

VINS BLANCS

Verre 15 cl Pichet 50 cl Bouteille 75 cl

MONTFRIN LATOUR - GRENACHE BLANC
COTEAUX DU PONT DU GARD IGP - VEGAN **BIO**

6 € 19 € 26 €

Flatteur. Arômes de pêche, de poire. Belle buvabilité et jolie rondeur !

CHATEAU DE FONSCOLO
VERMENTINO | CLAIRETTE | GRENACHE BLANC
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

7 € 23 € 30 €

Frais. Notes d'agrumes. Belle vivacité.

CAVE DE LUGNY - CHARDONNAY
LA COTE BLANCHE - MACON-VILLAGES AOP

- - 33 €

Elégant. Aromatique. Vif. Belle minéralité.

VINS ROUGES

Verre 15 cl Pichet 50 cl Bouteille 75 cl

DOMAINE DE BRESCOU - PINOT NOIR
PINOT NOIR - PAYS D'OC IGP **BIO**

6,5 € 21 € 28 €

Intense et fruité. Fruits rouges frais. Notes de griottes Epices.

CHATEAU DE MONTFRIN - GRENACHE | SYRAH
A LA REVERIE - COTES DU RHONE AOP **BIO**

- - 36 €

Atypique. Charmeur. Fruits rouges Frais. Belle Longueur

VINS ROSÉS

Verre 15 cl Pichet 50 cl Bouteille 75 cl

CHATEAU DE FONSCOLOMBE
SYRAH | GRENACHE | CARIGNAN | CABERNET
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

7 € 23 € 30 €

Aérien. Gourmand. Notes d'agrumes

BOISSONS

LES ALCOOLS JAPONAIS

Gin KI NO BI 45.7° 4cl 15 €

Gin CRAFT KOZUE 43° 4cl 12 €

Rhum RYOMA 40% 4cl 14 €

Whisky TOKINOKA 40° 4cl 14 €

Whisky NIKKA FROM BARREL 51.4° 4cl 11 €

Whisky AKASHI MEISEI BLEND 40° 4cl 12 €

Whisky YAMAZAKURA 40° 4cl 13 €

Vodka HAKU 40° 4cl 12 €

BIÈRES PRESSION

Bière pression KIRIN

25 cl 50 cl
5 € 8 €

Supplément Picon + 2 €

BIÈRES JAPONAISES

ASAHI 33 cl 8 €

COEDO SHIRO blanche 33 cl 8 €

COEDO MARIHANA session Indian Pale 8 €

COEDO BENIAKA ambrée patate douce ale 33 cl 8 €

HIKARI au saké 33 cl 8 €

KIRIN sans alcool 33 cl 5 €

APÉRITIF

Ricard 3,5 €

LES SOFTS

Limonade japonaise HANABI classique 25 cl 6.5 €

Limonade japonaise HANABI Litchi 25 cl 6.5 €

Eau de coco VAIVAI 33 cl 6.5 €

Ginger beer NATURFRISK 25 cl 6.5 €

YZU KIMINO (boisson pétillante) 7.5 €

Perrier 33 cl 5 €

Coca cola, Ice Tea 33 cl 4 €

Sirops (grenadine, fraise, vanille) 3 €

Vittel, San pellegrino 1L 6,5 €