



## IZAKAYA

### GYOZAS - 5 PIÈCES

Raviolis japonais au porc

8,50 €

### KARAAGE - 6 PIÈCES

Poulet frit & mariné au gingembre, ail & pomme

9,50 €

### AGEDASHI TOFU

Tofu frit, Oroshi (haché de daïkon), gingembre haché, cébette, katsuobushi

9,50 €

### EBI PANCO - 3 PIÈCES

Tempura de crevettes, salade, germes, mayonnaise japonaise wasabi

12,50 €

### EDAMAMÉ

Fèves de soja, citron vert, furikaké

5,50 €

## RAMEN

### RAMEN CRÉATION

#### IWASHI TSUKEMEN (SOBA)

RAMEN FROID DESTRUCTURÉ ET SON BOUILLON TERRE / MER

Bouillon épais de volaille Label Rouge & sardines de Méditerranée, nouilles Soba (mélange de blé et sarrazin), assemblage de shoyu & son zeste de citron vert, châshû de cochon rouge de Castille, champignons shiitaké, oeuf mollet mariné, légumes croquants et crudités

19,00 €

#### UMI RAMEN

AUX MOULES DE CORDE

Bouillon léger de volaille Label Rouge, moules en persillade déglacées au vin blanc, assemblage de shoyu et son aïoli, zeste de citron vert, champignons shiitaké, cébette, salicorne

19,00 €

### RAMEN TRADITIONNEL

#### TAN TAN MEN - *Ramen Signature*

Bouillon clair de volaille Label Rouge, assemblage de miso, haché de cochon épicé, oeuf mollet mariné, épinards marinés au miso & yuzu, pak-choï mariné, champignons shiitaké

21,00 €

#### TORI MISO PAÏTAN - *Ramen Signature*

Bouillon de volaille Label Rouge, assemblage de miso, 1 châshû de cochon rouge de Castille, 1/2 oeuf mollet mariné, feuilles aromatiques de shiso pourpre, cébette, champignons shiitaké, huile de gingembre

17,00 €

**SPÉCIAL** : Double Châshû de cochon rouge de Castille, oeuf mollet mariné entier ..... 19,00 €

#### VEGGIE MISO

Bouillon d'algues & champignons, mijoté de shiitaké, 1/2 oeuf mollet mariné, pousses de soja, graines de sésame, cébette, feuilles de nori

16,00 €

**SPÉCIAL** : Epinards marinés au miso & yuzu, pak-choï mariné, oeuf mollet mariné entier ..... 19,50 €

### TOPPING

#### NI TAMAGO

(oeuf mollet mariné)

2,00 €

#### CHÂSHÛ

(2 tranches de cochon)

2,50 €

#### PAK-CHOY MARINÉ (x2)

1,50 €

#### SHIITAKÉ MARINÉ

3,00 €

#### ÉPICES DE YUZU

1,50 €

#### BOL DE RIZ VINAIGRÉ

4,00 €

#### MENU ENFANT

> 10 ans

12,00 €

KARAAGE (3 pièces) & BOL DE RIZ ou PETIT RAMEN TORI MISO + 1 SIROP

## DESSERTS

#### CRÈME BRULÉE

AU MATCHA VERT ou SÉSAME NOIR

7,50 €

#### MOSHI

Mangue, matcha, yuzu, chocolat

3,50 €



---

## SUGGESTIONS « FRAÎCHEUR »

---

### BONITONATO

16 €

Fine tranches de Châshû  
(cochon Rouge de Castille)

Pickles de légumes

sauce du Chef

### SALADE CÉSAR JAPONAISE

21,5 €

Salade romaine

Poulet Karaage

Œuf Ni Tamago

Tomates cerises & Avocat

Sauce César Haïku

### TARTARE DE SAUMON « BOMLO »

22 €

Sur riz vinaigré

Tartare de saumon  
mariné au soja, wasabi frais, jus et zeste de citron vert

Jeunes pousses Mizuna

---

## FORMULES MIDI

---

### FORMULE IZAKAYA

17,50 €

**1 IZAKAYA + BOL DE RIZ + 1 MOSHI AU CHOIX + CAFÉ**

Izakaya au choix : Gyozas, Karaage ou Agedashi Tofu

---

### FORMULE RAMEN

22,00 €

**1 RAMEN + 1 MOSHI AU CHOIX + CAFÉ**

Ramen au choix : Umi Ramen ou Tori Miso Païtan



# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

**Verre** 15 cl    **Pichet** 50 cl    **Bouteille** 75 cl

**CHÂTEAU DE MONTFRIN**  
**GRENACHE BLANC**

**6 €**    **20 €**    **30 €**

CÔTES DU RHONE AOP **BIO**

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

**CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE**  
**VERMENTINO | CLAIRETTE | GRENACHE BLANC**

**7 €**    **18 €**    **27 €**

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Frais. Notes d'agrumes. Belle vivacité.

## VINS ROUGES

**Verre** 15 cl    **Pichet** 50 cl    **Bouteille** 75 cl

**DOMAINE DE BRESCOU**  
**PINOT NOIR**

**6 €**    **18 €**    **25 €**

PAYS D'OC IGP **BIO**

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

**CHÂTEAU DE MONTFRIN LA TOUR**  
**GRENACHE | SYRAH**

**5 €**    **17 €**    **21 €**

CÔTEAUX DU PONT DU GARD IGP - VEGAN **BIO**

Atypique. Charmeur. Fruits rouges Frais. Belle Longueur

## VINS ROSÉS

**Verre** 15 cl    **Pichet** 50 cl    **Bouteille** 75 cl

**CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE**  
**SYRAH | GRENACHE | CARIGNAN | CABERNET**

**6 €**    **18 €**    **27 €**

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Aérien. Gourmand. Notes d'agrumes

## COCKTAILS D'INSPIRATION JAPONAISE

### **YUZU MULE** - *Le voyage du Yuzu* 12 €

VODKA, YUZUSHU, CITRON, VANILLE, GINGER BEER

Acidulé et lumineux, un départ vif comme un matin à Tokyo.

### **UME SHU SPRITZ** - *Le Spritz fleuri* 10 €

UMESHU, PROCESCO, PERRIER

Léger et floral, l'instant parfait de l'apéritif.

### **MATCHA SOUR** - *Le Sour Vert* 12 €

GIN, MATCHA, CITRON, SUCRE DE CANNE, MOUSSE LÉGÈRE

Végétal et soyeux, une pause entre ombre et lumière.

### **ESPRESSO SAKÉ MARTINI** 12 €

SAKÉ, VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO

Une rencontre audacieuse entre l'élégance japonaise et l'intensité italienne.

### **UME NEGRONI** - *La prune Ume rouge* 12 €

GIN, UMESHU, CAMPARI, CRANBERRY

Amer et fruité, profond comme un crépuscule japonais.

### **SOBA HAI** - *La nuit du sarrasin* 13 €

RHUM, SAKÉ, AMARETTO, SOBACHA CHAUD

Toasté, enveloppant, un dernier verre comme un feu doux.

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### **VIRGIN YUZU MULE** - *Le voyage du Yuzu* 9 €

YUZU LIMONADE, CITRON, VANILLE, GINGER BEER

Le même voyage, plus doux : fraîcheur pétillante & agrumes lumineux.

### **VIRGIN MATCHA SOUR** - *Le Sour Vert* 9 €

MATCHA, CITRON, SUCRE DE CANNE, MOUSSE LÉGÈRE

Végétal et soyeux, le calme du thé en suspension.

### **VIRGIN SOBA HAI** - *La nuit du sarrasin* 9 €

SOBER AMARETTO, SOBACHA CHAUD

Toasté, enveloppant, la nuit sans ivresse

## ALCOOLS JAPONAIS

**Whisky TOKINOKA** 40° 4 cl 14 €

**Whisky NIKKA FROM BARREL** 51.4° 4 cl 12 €

**Rhum RYOMA** 40° 4 cl 14 €

**Liqueur UMESHU** 12° 8 cl 10 €

Liqueur de prune japonaise

**Liqueur YUZU** 12° 8 cl 10 €

Agrume japonais

**SHOCHU KEN LE SURVIVANT** 25° 4 cl 9 €

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

## BIÈRES

### PRESSION

	25 cl	50 cl
<b>Bière pression ASAHI</b>	5 €	8 €

Supplément Picon + 2 €

### BOUTEILLES

**KIRIN** 33 cl 8 €

**FADA blanche** 33 cl 8 €

**FADA session IPA** 33 cl 8 €

**FADA ambrée** 33 cl 8 €

**HIKARI au saké** 33 cl 8 €

**KIRIN sans alcool** 33 cl 6 €

## APÉRITIF

**Ricard** 33 cl 3,5 €

## SOFTS & BOISSONS CHAUDES

**Limonade japonaise Classique** 25 cl 7 €

**Limonade japonaise Litchi** 25 cl 7 €

**Eau de coco VAIVAI** 33 cl 7 €

**Ginger beer NATURFRISK** 25 cl 7 €

**YZU KIMINO** (boisson pétillante) 7,5 €

**Perrier** 33 cl 5 €

**Coca cola, Coca cola Light** 33 cl 4 €

**Ice Tea** 24 cl 4 €

**Sirops** : grenadine, fraise, vanille, pêche, kiwi 3 €

**Eau** : Saint Georges, Orezza 1L 8,5 €

**Thés japonais** 4,5 €

**Café** 2,5 €