



RAMENS

NOUILLES FAITES MAISON

TONKOTSU SHOYU

BOUILLON DE COCHON (cuit 16 heures)

TONKOTSU

17,00 €

Châshû de cochon (igp sud ouest), 1/2 oeuf ni tamago, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, feuilles de nori, huile de poireaux, menma (pousse de bambou mariné)

TONKOTSU SPÉCIAL

19,50 €

Double Châshû de cochon (igp sud ouest), oeuf ni tamago, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, feuilles de nori, huile de poireaux, menma (pousse de bambou mariné)

TONKOTSU POUTARGUE - *Ramen Signature*

21,50 €

Double Châshû de cochon (igp sud ouest), oeuf ni tamago, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, feuilles de nori, huile de poireaux, épinards marinés miso / yuzu, poutargue, menma (pousse de bambou mariné)

MISO (blanc & rouge)

BOUILLON DE POULET - Label Rouge (cuit 8 heures)

TORI MISO

16,50 €

Châshû de poulet jaune du Gers label rouge mariné, 1/2 oeuf ni tamago, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, feuilles de nori, menma (pousse de bambou mariné)

TORI MISO SPÉCIAL

19,00 €

Double Châshû de poulet jaune du Gers label rouge mariné, oeuf ni tamago, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, feuilles de nori, menma (pousse de bambou mariné)

TAN TAN MEN - *Ramen Signature*

21,00 €

Haché de cochon épicé, oeuf ni tamago, épinards marinés miso yuzu, pakchoi mariné, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, menma (pousse de bambou mariné)

EBI BLACK TIGER GAMBAS - *Ramen Signature*

23,00 €

Gambas flambées au Casanis, émulsion de bisque de homard, fenouil rôti, épinards marinés yuzu / miso, huile de fenouil et crustacées, champignon shiitake, cébette, graines de sésame, menma (pousse de bambou mariné)

VEGGIE

BOUILLON D'ALGUE & CHAMPIGNONS

VEGGIE MISO

16,00 €

Mijoté de champignon shiitaké, 1/2 oeuf ni tamago, pousses de soja, graines de sésame, cébette, feuilles de nori, menma (pousse de bambou mariné)

VEGGIE SPÉCIAL

19,50 €

Mijoté de champignon shiitaké, oeuf ni tamago, pousses de soja, graines de sésame, épinards marinés miso / yuzu, pak choy mariné, cébette, feuilles de nori, menma (pousse de bambou mariné)

EXTRA TOPPIN

ÉPICES DE YUZ	1,50 €
PAK-CHOY MARINÉ (x2)	1,50 €
SHITAKÉ MARINÉ	3,00 €
NI TAMAGO (oeuf mariné)	2,00 €
CHASHU (2 tranches de cochon)	2,50 €
TORI (2 tranches de poulet mariné)	2,50 €
NORI	1,00 €
BOL DE RIZ	4,00 €

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

12€

PETIT RAMEN TORI MISO ou
KARAAGE (3 pièces) ET BOL DE RIZ

+ 1 SIROP

SUGGESTION DU JOUR

À l'ardoise



GYOZAS

RAVIOLIS JAPONAIS

PORC

4 PIÈCES _____ 7 €

8 PIÈCES _____ 13 €

IZAKAYA

À LA CARTE

EDAMAMÉ

4.50 €

Fèves de soja, citron vert, furikaké

KARAAGE - 6 PIÈCES

9.50 €

Poulet frit & mariné au gingembre & pomme

CHICKEN NAMBAN

12,50 €

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

EBI PANCO - 3 PIÈCES

12,50 €

Tempura de crevettes, salade, germes & mayo japonaise wasabi

MAGURO SASHIMI

12,50 €

Fine tranche de Thon rouge, sauce yuzu sésame soja, Wasabi frais, sauce soja double fermentation

AGEDASHI TOFU

8,50 €

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

SHIITAKE CÉBETTE

8,00 €

Cébettes rôties, sauce Ponzu (soja/yuzu), shizo

DESSERTS

CREME BRULEE AU MATCHA OU SESAME NOIR

7,50 €

MOSHI - 1 PIECE

3,50 €

Mangue, matcha, yuzu, chocolat

BOISSONS CHAUDES

LES THÉS JAPONAIS

4,50 €

CAFÉ LUCIANO

2,50 €

La liste des allergènes est disponible au comptoir.



BOISSONS

LES SAKÉS

	Verre 8 cl	Pichet 25 cl	Bouteille 40 cl.
SAIKA - Junmai Daiginjo 15° PRÉFECTURE DE AICHI Raffiné et doux, cristallin, aromatique fruitée.	12 €	29 €	44 €
CALM - Junmai 15° PRÉFECTURE DE SAGA Doux, céréale, touche lactée. Vif et rafraîchissant à basse température. Souple et rond lorsque dégusté chaud, idéal avec des plats riches ou umami.	10 €	26 €	40 €
AZEROU - Junmai Sokujo 14,5° SAKÉ FRANCAIS DE CABESTANY Fruits blancs, ample, légèrement épicé.	9 €	24€	37 €

PLATEAU DÉGUSTATION : 3 SAKÉS x 3 cl **13 €**

LES LIQUEURS

UMESHU 12° (liqueur de prune japonaise) - 8 cl	10 €
KYOTO YUZU 12° (agrume japonais) - 8 cl	10 €

LES DIGESTIFS

SHOCHU KENSHIRO - 25° PRÉFECTURE DE SAGA	Verre 4 cl : 9 €
--	-------------------------

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

MONTFRIN LATOUR - GRENACHE BLANC

A LA REVERIE - COTES DU RHONE AOP **BIO**

Flatteur. Arômes de pêche, de poire.

Belle buvabilité et jolie rondeur !

Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
----------------	-----------------	--------------------

6 €	19 €	26 €
-----	------	------

CHATEAU DE FONSCOLO

VERMENTINO | CLAIRETTE | GRENACHE BLANC

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Frais. Notes d'agrumes. Belle vivacité.

7 €	23 €	30 €
-----	------	------

CAVE DE LUGNY - CHARDONNAY

LA COTE BLANCHE - MACON-VILLAGES AOP

Elégant. Aromatique. Vif. Belle minéralité.

-	-	33 €
---	---	------

VINS ROUGES

DOMAINE DE BRESCOU - PINOT NOIR

PINOT NOIR - PAYS D'OC IGP **BIO**

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

Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
----------------	-----------------	--------------------

6,5€	21€	28€
------	-----	-----

CHATEAU DE MONTFRIN - GRENACHE | SYRAH

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

Atypique. Charmeur. Fruits rouges Frais. Belle Longueur

-	-	36 €
---	---	------

VINS ROSÉS

CHATEAU DE FONSCOLOMBE

SYRAH | GRENACHE | CARIGNAN | CABERNET

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Aérien. Gourmand. Notes d'agrumes

Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 c
----------------	-----------------	-------------------

7 €	23 €	30 €
-----	------	------

GATERIES DE MARIE ANTOINETTE ROSE

IGP TERRES DU MIDI - SYRAH | GRENACHE |

Expressif. Intense. Notes d'agrumes

5 €	18 €	27 €
-----	------	------



BOISSONS

LES ALCOOLS JAPONAIS

Gin KI NO BI 45.7° 4cl	17 €
Rhum RYOMA 40% 4cl	14 €
Whisky TOKINOKA 40° 4cl	14 €
Whisky NIKKA FROM BARREL 51.4° 4cl	12 €
Vodka HAKU 40° 4cl	12€
Rhum XO gouverner 1648 10 ans	10 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Bière pression ASAHI - Supplément Picon + 2 €	5 €	8 €

BIÈRES JAPONAISES

KIRIN 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, pêche, kiwi)	3 €
Eau : Saint Georges, Orezza, San Pellegrino 1L	8,5 €