



RAMENS

RAMEN D'EXCEPTION

BOUILLON CLAIR DE POULET LABEL ROUGE (cuit 8 heures)

WAGYU ROSSINI

30,00 €

Boeuf Wagyu (origine Uruguay), Foie gras poêlé, Truffes noires de Provence et cèpes de la Maison Plantin, oeuf ni tamago, champignon shiitake, pak-choï mariné, cébette, graines de sésame, feuilles de nori

TONKOTSU SHOYU

BOUILLON DE COCHON (cuit 16 heures)

TONKOTSU

17,00 €

Châshû de cochon (cochon rouge de Castille), 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 (cochon rouge de Castille), 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 (cochon rouge de Castille), 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, pak-choï 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, oeuf ni tamago, fenouil rôti, épinards marinés yuzu / miso, huile de fenouil et crustacées, champignon shiitake, cébettes, 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-choï mariné, cébette, feuilles de nori, menma (pousse de bambou mariné)

EXTRA TOPPIN

ÉPICES DE YUZU 1,50 €
NI TAMAGO (oeuf mariné) 2,00 €
TORI (2 tranches de poulet mariné) 2,50 €

PAK-CHOÏ MARINÉ (x2) 1,50 €
CHASHU (2 tranches de cochon) 2,50 €
BOL DERIZ 4,00 €

SHITAKÉ MARINÉ 3,00 €
NORI 1,00 €



IZAKAYA

À LA CARTE

GYOZAS

Raviolis japonais au porc - 5 pièces

8.50 €

EDAMAMÉ

Fèves de soja, citron vert, furikaké

5.50 €

KARAAGE - 6 PIÈCES

Poulet frit & mariné au gingembre & pomme

9.50 €

CHICKEN NAMBAN

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

12,50 €

EBI PANCO - 3 PIÈCES

Tempura de crevettes, salade, germes & mayo japonaise wasabi

12,50 €

MAGURO SASHIMI

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

13,50 €

AGEDASHI TOFU

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

9,50 €

SHIITAKE CÉBETTE

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

8,00 €

MENU ENFANT

12€

jusqu'à 10 ans

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

DESSERTS

CHEESE CAKE AU MISO

Coulis de framboises, Umeboshi (prunes vinaigrées) accompagné de son infusion au Sarrasin torréfié

9,50 €

CRÈME BRULEE AU MATCHA OU SESAME NOIR

7,50 €

MOSHI - 1 PIECE

Mangue, matcha, yuzu, chocolat

3,50 €

La liste des allergènes est disponible au comptoir.



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

CHÂTEAU DE MONTFRIN GRENACHE BLANC

CÔTES 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 €	20 €	30 €
-----	------	------

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE VERMENTINO | CLAIRETTE | GRENACHE BLANC

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Frais. Notes d'agrumes. Belle vivacité.

7 €	18 €	27 €
-----	------	------

VINS ROUGES

DOMAINE DE BRESCOU 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 €	18 €	25 €
-----	------	------

CHÂTEAU DE MONTFRIN LA TOUR GRENACHE | SYRAH

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

Atypique. Charmeur. Fruits rouges Frais. Belle Longueur

5 €	17 €	21 €
-----	------	------

VINS ROSÉS

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE SYRAH | GRENACHE | CARIGNAN | CABERNET

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Aérien. Gourmand. Notes d'agrumes

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

6 €	18 €	27 €
-----	------	------

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.

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 RYOMA, 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

SAKÉS

SAIKA

JUNMAI DAIGINJO 15° - PRÉFECTURE DE AICHI

Raffiné et doux, cristallin, aromatique fruitée.

	VERRE	PICHET	BOUTEILLE
	8 cl	25 cl	40 cl
	12 €	29 €	44 €

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.

AZEROU	9 €	24 €	37 €
--------	-----	------	------

JUNMAI SOKUJO 14,5° - SAKÉ FRANÇAIS DE CABESTANY

Fruits blancs, ample, légèrement épicé.

PLATEAU DÉGUSTATION 3 SAKÉS 3 x 3 cl 13 €

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 KENSHIRO 25°	4 cl	9 €
---------------------	------	-----

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.

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
Bière pression ASAHI	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	1 L	8,5 €
-----------------------------	-----	-------

Thés japonais		4,5 €
---------------	--	-------

Café		2,5 €
------	--	-------