

Haiku

R
A
M
E
N
B
A
R

俳句

RAMENS

NOUILLES FAITES MAISON

TONKOTSU SHOYU

BOUILLON DE COCHON (cuit 16 heures)

TONKOTSU

Une tranche de chashû, 1/2 oeuf mariné, champignon kikuragé, cébette, graines de sésame, feuilles de nori

17 €

TONKOTSU SPÉCIAL

Deux tranches de chashû, oeuf mariné, champignon kikuragé, cébette, graines de sésame, feuilles de nori

19,5 €

TONKOTSU - PISTOU PROVENCAL

Deux tranches de chashû, oeuf mariné, champignon kikuragé, cébette, haricot vert, graines de sésame, feuilles de nori

22,5 €

(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

Une tranche de poulet mariné, 1/2 oeuf mariné, cébette, feuilles de nori

15,5 €

TORI MISO SPÉCIAL

Deux tranches de poulet, oeuf mariné, cébette, graines de sésame, feuilles de nori

18 €

TAN TAN MEN

Haché de cochon épicé - émincé d'asperge, oeuf mariné, pak-choy mariné

21 €

VEGGIE

BOUILLON D'ALGUE & CHAMPIGNONS

VEGGIE MISO

Mijoté de champignon shiitaké, 1/2 oeuf mariné, pousses de soja, graines de sésame, cébette, feuilles de nori

16 €

VEGGIE SPÉCIAL

Mijoté de champignon shiitaké, oeuf mariné, asperge, pousses de soja, graines de sésame, cébette, feuilles de nori

19,5 €

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

	Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
DOMAINE DE BRESCOU - PINOT NOIR PINOT NOIR – PAYS D'OC IGP BIO Intense et fruité. Fruits rouges frais. Notes de griottes Epices.	6,5 €	21 €	28 €

CHATEAU DE MONTFRIN - GRENACHE SYRAH A LA REVERIE - COTES DU RHONE AOP BIO Atypique. Charmeur. Fruits rouges Frais. Belle Longueur	-	-	36 €
--	---	---	------

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 Aérien. Gourmand. Notes d’agrumes	7 €	23 €	30 €

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

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

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 €