

Haiku

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

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 / POULET

3 PIÈCES 6 €

6 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 €

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€

LES SAKÉS

	Verre 8 cl	Cruche 14 cl	Cruche 33 cl
KUBOTA - GANJU SAKÉ	8€	14 €	32 €
La meilleur saké de la gamme KUBOTA. Bouche moelleuse et ronde. Goût sophistiqué et élégant avec un Umami très équilibré.			
SAYURI SAKÉ 30 cl			22 €
Un saké de type Nigori, rafraîchissant et moelleux. Notes fruitées de lytchee et de melon jaune.			
KIKUSEUI SAKÉ 30 cl			28,5 €
Pour ce saké, le brassage est un peu spécial avec une fermentation à plus basse température et est plus longue qu’à l’accoutumée. A la dégustation, on retrouve une saké aux traits légers, empreint de finesse, tout en étant riche et savoureux. Il est à déguster bien frais sur une cuisine simple ou alors au moment de l’apéritif.			

LES LIQUEURS

EN APÉRITIF OU EN DIGESTIF

NIGORI YUSUSHU 14 cl	14 €
UMESHU TAKARA PLUM (prune) 14 cl	10 €

BOISSONS

LES VINS

VINS BLANCS

Verre 12 cl Bouteille

FAIS PAS SANS BLANC

6 € 34 €

IIGP Pays Hérault 2022 12,5%

Champ Des Barbiers X Vin Des Potes - Languedoc

Coup de blanc bien fruité accompagné d’une belle tension minérale soutenue par une belle amertume végétale sur le céleri. On l’appécie tant en début de repas que sur un joli plat grâce à cet équilibre naturel. A vos verres !

BLOOM

6 € 34 €

Côtes du Rhône 2023 13%

Rémi Pouizin X Vin Des Potes - Rhône

Le printemps s’invite dans l’enclave des Papes chez Rémi Pouizin X Vin des Potes. La trame s’évade sur un bouquet garni, les parfums de fleurs et la chaire des fruits blancs.

RIBIÈRES

7 € 38 €

Vin de Provence 2023 11%

Fanny Et Marc Kemlin X Vin Des Potes - Provence

En Provence sauvage, on est allé ramasser ces belles baies de Cinsault, gorgées d’un jus délicieux. Elles ont été pressées immédiatement pour en extraire le moins de matière colorante possible et le maximum d’élégance et de fraîcheur pour nous donner ce joli blanc, Ribières.

VINS ROUGES

Verre 12 cl Bouteille

NÉMÉSIS

6 € 34 €

Côtes de Bordeaux Blaye vignoble D’Amouille

Château Fredignac X Vin Des Potes - Bordeaux

Direction Blaye avec ce pur jus de Merlot entre Frédignac et Vin des Potes. Il nous tenait à coeur de mettre en avant le super travail de Vincent, sur ces terre de Bordeaux trop souvent boudée.

LES PO(È)TES

6 € 36 €

Champ Des Barbiers X Vin Des Potes - Languedoc

Première cuvée de la lignée, signée Le Champs des Barbiers X Vin des Potes. Elle imprime son origine sur les contreforts des Terrasses du Larzac, s’écrit sur la fraîcheur et récite une poésie gourmande.

BOISSONS

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 33 cl 4 €

Sirops (grenadine, fraise, vanille) 3 €

Vittel 1L 6,5 €

San pellegrino 1L 6,5 €

BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl
Bière pression KIRIN 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 €