



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, furikaké

5.50 €

KARAAGE - 6 PIÈCES

Poulet frit & mariné au gingembre & pomme, citron vert

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

CRÈME BRULEE AU MATCHA OU SESAME NOIR

7,50 €

MOSHI - 1 PIECE

Mangue, matcha, yuzu, chocolat

3,50 €



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.

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
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 1L 8,5 €

Thés japonais 4,5 €

Café 2,5 €