

横田ラーメン

YOKOTA RAMEN

entrées et tapas

Kara-age	8.20
Poulet fermier frit et mariné au gingembre, servi avec de la sauce kitsune. Version vegan disponible 🌿	
Gyozas	7.40
5 raviolis grillés faits maison de porc bio et légumes avec une sauce au vinaigre japonais. Version vegan disponible 🌿	
Edamame	4.60
Fèves de soja avec des cristaux de sel. Idéal pour accompagner la bière 🌿	

mini-donburi

Petit bol de riz recouvert de différents ingrédients

Chashu don	7.30
Bol de riz avec chashu -porc mariné braisé- agrémenté de sa sauce, cebette émincée et oeuf mollet*	
Tori Teriyaki don	8.20
Bol de riz au poulet fermier cuisiné avec sa sauce teriyaki, ciboulette et poudre d'épices japonaise "shichimi"	
Curry don	5.00
Bol de riz au curry accompagné de légumes de saison 🌿	

ramen

Bouillon de légumes, poulet ou porc cuisiné durant toute une journée et servi avec des nouilles maison, le tout recouvert d'une garniture

Tonkotsu shoyu	14.00
Bouillon de porc bio, nouilles, sauce soja, huile d'ail grillé avec porc mariné braisé, oeuf mollet*, algue nori, pousses de bambous assaisonnés, sésame toasté et émincé de cebette	
Tonkotsu miso	14.50
Bouillon de porc bio, nouilles, sauce spéciale à base de miso, porc mariné braisé, oeuf mollet*, algue nori, pousses de soja, ciboulette et maïs	
Tori yuzu	15.50
Bouillon de poulet fermier breton accompagné de tranches de blanc de poulet, poivre de sichuan, nouilles, sauce à base de soja, oeuf mollet*, algue nori, shiitake, shiso, émincé de cebette, katsuobushi et zeste de yuzu	
Tantan-men	15.50
Bouillon de poulet fermier breton parfumé au sésame, nouilles, viande de porc haché bio au miso épicé, huile relevé au piment "Carolina reaper", pousses de soja, épinards, algue nori, œuf mollet* et du piment d'urfa.	

Tantan-men Vegan	15.50
Bouillon de légumes avec kombu et shiitake parfumé au sésame, nouilles, viande végétale Heura Foods + protéine de soja au miso épicé, huile relevé au piment "Carolina reaper", pousses de soja, épinards, algue nori et du piment d'urfa. 1/2 oeuf mollet* en plus possible sans supplément. 🌿	
Vegan	14.00
Bouillon de légumes avec kombu et shiitake, nouilles, sauce à base de soja, légume grillé de saison, shiso, algue nori, épinards, pousses de bambous, maïs et émincé de cebette. 1/2 oeuf mollet* en plus possible sans supplément. 🌿	
Extra chashu, blanc de poulet ou oeuf	2.00
Extra de porc mariné rôti, blanc de poulet ou oeuf mollet*	
Extra nouilles	1.50
Extra ration de nouilles	

横田ラーメン

YOKOTA RAMEN

boissons

KIRIN 33cl Bière japonaise blonde 100% malt (5% vol.)	3.80	Boisson fraîche Tonic Schweppes, Coca-Cola normal ou zero, jus de fruits, Fanta citron ou orange	2.90
ASAHI 33cl Bière japonaise blonde saveur Karakuchi (5,2% vol.)	3.90	Eau San Pellegrino 50cl Eau gazeuse	2.90
COEDO 33cl Bières japonaises artisanales depuis 1996: SHIRO - Ale: White beer (Hefe Weizen) (5,5% vol.) KYARA - Lager: India Pale. Brune, arômes de houblon et miel (5,5% vol.) SHIKKOKU - Lager: Black Lager. Saveurs riches et torréfiées (5% vol.)	6.90	HOJICHA 焙じ茶 Thé vert torréfié bio	3.00
BRASSERIE L'URBAINE 33cl Bières artisanales du quartier de Saint Martin à Brest: LA POP - Session IPA: Blonde. Légère et aromatique (3,8% vol.) TSUNAMI - Oyster Stout: Brune. Subtilment iodée et torréfiée (4,0% vol.) GRUNGE - DIPA: Blonde foncée. Houblounnée et de caractère (8,0% vol.)	5.50	GENMAICHA 玄米茶 Thé vert avec riz torréfié et matcha	2.00
Saké SHOCHIKUBAI 14cl Boisson fermentée de riz (15% vol.)	3.50	THÉ VERT SENCHA 煎茶 Thé vert	2.50
TOWARI SARRAZIN 3cl Shochu, distillation de sarrasin, fumé (25% vol.)	3.30		
IKKOMON AKA 3cl Shochu, distillation de patate douce rouge (25% vol.)	3.30		
Gintonic de gin KOZUE Kozue est un gin japonais avec des arômes de pin koyamaki, de poivre sancho et de mandarine (Médaille d'or de Lyon 2018) (47% vol.)	9.00		
TAKARA PLUM 14cl Vin sucré de prunes (10% vol.)	4.50		
Bouteille de vin rouge 75cl Vin rouge bio	16.00		
Verre de vin rouge 14cl Vin rouge bio	3.90		
Bouteille de vin blanc 75cl Vin blanc bio	17.00		

desserts

Glaces Deux boules de glace au choix: sésame noir, yuzu (🍯) ou thé vert	5.90
Mochi glacé Crème glacée l'une au fruit de la passion et l'autre au thé vert, enrobé d'une fine pâte de riz	6.90
Mochi traditionnel Deux mochis fait maison avec de l'azuki -purée de haricots rouges sucré- et enrobé de pâte de riz et sésame. 🍯	6.30

BIO et LOCAL

Nous nous efforçons de nous procurer le maximum d'ingrédients de production locale et biologique en nous fournissant en porc et légumes bio provenant des Biocoop et la viande de la ferme Bio du Minou au marché de Kerinou. Nous élaborons les nouilles et la pâte fraîche avec de la farine bio. La plupart de nos plats sont faits maison, nous voulons offrir la meilleure qualité à un prix raisonnable.

Pour plus d'informations et d'actualités, vous pouvez consulter nos réseaux sociaux, notre courrier: info@yokota-ramen.com ou notre web yokota-ramen.com



Ramen Yokota



@ramenyokota



@RamenYokota



	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	sulfites	Lupin	Sésame	Mollusques
Entrées														
Kara-age	X					X							X	
Tori salade	X					X							X	
Gyoza	X					X							X	
Edamame						X								
mini-donburi														
Chasu don	X		X			X								
Tori teriyaki don	X					X							X	
Curry don	X					X			X					
Ramen														
Tonkotsu shoyu	X		X			X							X	
Tonkotsu miso	X		X	X		X	X						X	
Tori yuzu	X		X	X		X								
Vegan	X					X							X	
TanTan	X		X			X							X	
Desserts														
Mochi azuki						X							X	
Mochi glacé fruit p.			X				X							
Mochi glacé thé vert			X				X							
Glace yuzu														
Glace thé vert			X				X							
Glace hojicha			X				X							
Glace sésame noir			X				X						X	