

横田ラーメン

YOKOTA RAMEN

entrées et tapas

Kara-age	6.90
Poulet fermier frit et mariné au gingembre, servi avec de la sauce kitsune. Version vegan disponible 🌿	
Tori Salade	5.90
Julienne de concombre, carottes, oignons blancs et poulet fermier à la sauce au sésame.	
Version vegan avec tofu disponible 🌿	
Gyozas	6.90
Raviolis grillés faits maison de porc bio et légumes avec une sauce au vinaigre japonais. Version vegan disponible 🌿	
Edamame	3.50
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	5.40
Bol de riz avec chashu -porc mariné rôti- agrémenté de sa sauce, cibette émincée et oeuf mollet	
Tori Teriyaki don	5.60
Bol de riz au poulet fermier cuisiné avec sa sauce teriyaki, ciboulette et poudre d'épices japonaise "shichimi"	
Curry don	4.30
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	11.50
Bouillon de porc bio, nouilles, sauce soja, huile d'ail grillé avec porc mariné rôti, oeuf mollet, algue nori, pousses de bambous assaisonnés, sésame toasté et émincé de cibette	
Tonkotsu miso	11.90
Bouillon de porc bio, nouilles, sauce spéciale à base de miso, porc mariné rôti, oeuf mollet, algue nori, pousses de soja, ciboulette et maïs	
Tori yuzu	12.70
Bouillon de poulet fermier accompagné de tranches de blanc de poulet, poivre de sichuan, nouilles, sauce à base de soja, oeuf mollet, algue nori, shiitake, bettrave, julienne de poireaux, katsuobushi et zeste de yuzu	
Vegan	11.50
Bouillon de légumes avec kombu et shiitake, nouilles, sauce à base de soja, légumes grillés de saison, algue nori, pousses de bambous, maïs et émincé de cibette 🌿	

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	3.30
Bière japonaise 100% malt	
ASAHI 33cl	3.30
Bière japonaise n°1 au Japon	
COEDO 33cl	4.90
Bières japonaises artisanales	
Saké SHOCHIKUBAI 14cl	3.00
Boisson fermentée de riz	
TOWARI SARRAZIN 3cl	3.00
Shochu, distillation de sarrasin, fumé	
YOKAICHI RIZ 3cl	2.70
Shochu, distillation de riz	
IKKOMON AKA 3cl	3.00
Shochu, distillation de patate douce rouge	
Gintonic de gin KOZUE	8.90
Kozue est un gin japonais avec des arômes de pin koyamaki, de poivre sancho et de mandarine (Medaille d'or de Lyon 2018)	
TAKARA PLUM 14cl	3.90
Vin sucré de prunes	
Bouteille de vin rouge 75cl	15.00
Vin rouge bio	
Bouteille de vin blanc 75cl	16.00
Vin blanc bio	
Boisson fraîche	2.50
Tonic Schweppes, Coca-Cola normal ou zero, jus de fruits, Fanta citron ou orange	
Eau San Pellegrino 50cl	2.50
Eau gazeuse	
HOJICHA 焙じ茶	3.00
Thé vert torréfié bio	
GENMAICHA 玄米茶	1.90
Thé vert avec riz torréfié et matcha	
THÉ VERT SENCHA 煎茶	2.50
Thé vert	

desserts

Glaces	5.30
Deux boules de glace au choix: sésame noir, gingembre, yuzu ou thé vert	
Mochi glacé	6.90
crème glacée à la fraise et au thé vert enrobé d'une fine pâte de riz	
Duo de mochi	5.50
Deux mochis, l'un traditionnel avec de l'azuki -pâte de haricots rouges sucrés- et l'autre avec de la ganache.	
Disponible version vegan avec deux mochis traditionnels 🌿	

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

