横田ラーメン

YOKOTA RAMEN

entrées et tapas

Kara-age 8.70

Poulet fermier breton label rouge mariné et frit. Servi avec de la sauce kitsune. Version vegan disponible

Gyozas 7.90

5 raviolis grillés faits maison, de porc bio et légumes avec une sauce au vinaigre japonais. Version vegan disponible

Edamame 5.10

Fèves de soja avec des cristaux de sel. Idéal pour accompagner la bière

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 15.50

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 16.00

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 17.00

Bouillon de poule 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 breton et zeste de yuzu

Tantan-men 17.00

Bouillon de poule 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. (Le plat est piquant, possibilité de demander l'huile pimentée à part)

Vegan 15.50

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.

Tantan-men Vegan 17.00

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. (Le plat est piquant, possibilité de demander l'huile pimentée à part)

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

Vegan ou disponible version vegan - Nous avons un tableau détaillé des allergènes - * Oeuf mariné dans la sauce chashu (porc braisé) et soja

横田ラーメン

YOKOTA RAMEN

boissons

KIRIN 33cl 3.80
Bière japonaise blonde 100% malt (5% vol.)

ASAHI 33cl 3.90
Bière japonaise blonde saveur Karakuchi (5,2% vol.)

COEDO 33cl 6.90
Bières japonaises artisanales depuis 1996:

SHIRO - Ale: White beer (Hefe Weizen) (5,5% vol.)
SHIKKOKU - Lager: Black Lager. Saveurs riches et torréfiées (5% vol.)

BRASSERIE L'URBAINE 33cl 5.50
Bières artisanales du quartier de Saint Martin à Brest:

LA POP - Session IPA bio: Blonde. Légère et aromatique (3,8% vol.)
TSUNAMI - Oyster Stout: Brune. Subtilment iodée et torréfiée (4,0% vol.)
GRUNGE - DIPA bio: Blonde foncée. Houblonnée et de caractère (8,0% vol.)

Saké SHOCHIKUBAI 14cl 4.00
Boisson fermentée de riz (15% vol.)

TOWARI SARRAZIN 3cl 3.50
Shochu, distillation de sarrasin, fumé (25% vol.)

IKKOMON AKA 3cl 3.50
Shochu, distillation de patate douce rouge (25% vol.)

Gintonic de gin KOZUE 9.00
Kozue est un gin japonais avec des arômes de pin koyamaki, de poivre sancho et de mandarine (Medaille d'or de Lyon 2018) (47% vol.)

TAKARA PLUM 14cl 5.00
Liqueur douce de prunes (10% vol.)

Bouteille de vin rouge 75cl 19.00
Vin rouge bio. "Les Petites Pedrix" (Merlot noir, Dordogne. 13% vol.)

Verre de vin rouge 14cl 4.50
Vin rouge bio. "Les Petites Pedrix" (Merlot noir, Dordogne. 13% vol.)

Bouteille de vin blanc 75cl 20.00
Vin blanc bio. "Chant de la Terre" (Chardonnay blanc, Languedoc-Roussillon IGP. 13% vol.)

Boisson fraîche 3.00
Tonic Schweppes, Coca-Cola normal ou zero, jus de fruits, Fanta citron ou orange

Eau San Pellegrino 50cl 3.50
Eau gazeuse

HOJICHA 焙じ茶 3.00
Thé vert torréfié bio

GENMAICHA 玄米茶 2.50
Thé vert avec riz torréfié et matcha

THÉ VERT SENCHA 煎茶 2.50
Thé vert

desserts

Glaces 6.00
Deux boules de glace au choix: sésame noir, yuzu ( ) ou thé vert

Mochi glacé 7.00
Crème glacée l'une au fruit de la passion et l'autre au thé vert, enrobé d'une fine pâte de riz

Mochi traditionnel 6.50
Deux mochis fait maison avec de l'azuki -pâte de haricots rouges sucré- et enrobé de pâte de riz et sésame.

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								
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	