


MENU

POUR EMPORTER


ENTRÉES FROIDES


 **KIMCHI MAISON** 4


 **OEUFS DE CAILLE** 7
Oeufs de caille de la ferme Bessette marinés dans notre shoyu taré, huile de truffe, pousses du moment


RAMENS


Choix de poitrine de poulet, flanc de porc ou tofu grillé


 **SHIO** 16
Bouillon de poulet et dashi, shio taré, oeuf mollet, tomates rôties, oignons verts, sel aromatique, huile de poireaux & nori


 **SHOYU** 16
Bouillon de poulet et dashi, shoyu taré, oeuf mollet, huile de poireaux, maïs, oignons verts & nori

 **TONKOTSU** 17
Bouillon Paitan au porc, oeuf mollet, bokchoy, oignons verts, nori, huile de chili & huile d'ail rôti


 **TAIGA** 18
Bouillon de poulet et dashi au lait de soya, poulet en croûtes d'herbes boréales, pois sucrés, oeuf mollet, kosho maison, huile de chili et oignons verts


 **BIGAN** 18
Bouillon au dashi végétalien et lait de soya légèrement épicé au tobanjan, édames, kimchi maison, maïs, poivrons grillés et oignons verts

 **AMERIKAN** 18
Bouillon de poulet et dashi, pâte de chili, sauté de porc éffiloché, maïs et tomates, oeuf mollet, sauce hoisin, huile d'ail rôti, flocon d'ail grillé et oignons verts


 **KOBO VEGAN** 16
Bouillon de légumes, tofu grillé, shoyu taré, champignons sauvages marinés, juliennes de légumes, bokchoy, champignons énologi, oignons verts, huile de poireaux et nori

ENTRÉES CHAUDES

 **ÉDAMAMES** 5
Jeunes fèves de soya, fleur de sel au zeste de citron

 **AGEDASHI** 8
Cubes de tofu frits, dashi végétalien, shoyu taré, sel aux algues & flocons de bonite

BAO BUNS 8
Effiloché de porc au soya, concombre marinés, oignons verts & pain maison au lait // 4 unités


 **POULET KARAAGE** 9
Poulet épicé et panné à la farine de riz, chou nappa, mayonnaise au chili & sauce hoisin

 **CRABE À CARAPACE MOLLE** 14
Crabe frit dans le tempura et panko, salsa verte au wasabi, mayonnaise au yuzu et shiso, lime et pousses du moment

EXTRAS

FLANC DE PORC	3	JULIENNES DE LÉGUMES	2
POULET	3	TOMATES RÔTIES	1.5
POULET KARAAGE	3	BOKCHOY	1.5
BACON	3	CHAMPIGNONS MARINÉS	2
TOFU GRILLÉ	3	MAÏS	1
OEUFS	1	KIMCHI	2
NOUILLES	3	BEURRE	1
NORI	1		

SPÉCIALITÉ

 **SALADE KATSU** 11
Légumes croquants, tomates, maïs, vinaigrette au soya, gingembre & huile de sésame, lanières de poulet katsu, graines de sésame & oignons verts


SANDWICH KATSU 13
Poulet frit, chou nappa, concombres marinés oignons verts & mayonnaise maison au chili

DESSERTS

CHEESECAKE JAPONAIS 7

BROWNIE CHOCOLAT NOIR & HARICOTS ROUGES 7
Ganache choco-wasabi, poire asiatique

 SANS LACTOSE

 SANS GLUTEN

 ÉPICÉ

 VEGAN

 OPTION VÉGÉ DISPONIBLE

MENU

POUR EMPORTER

À BOIRE

BIÈRES EN BOUTEILLE

DE HOUBLON ET D'EAU FRAÎCHE // 473 ML 7
Lager de campagne, 7%

PAYS DE COLLINES // 473 ML 7
Bière blanche, 5%

RÉSERVE DES ÉTOILES // 473 ML 7
Pale Ale de campagne, 7%

ASAHI // 500 ML 7.5
Canette, Lager, 5%

VINS BLANCS

VINS ROUGES

SUMARROCA TUVI PENEDES 32
Xarel-lo/Gewurztraminer, Espagne

BACALHOA CATARINA 30
Castelao, Portugal

RHEIN RIESLING TROCKEN 45
Riesling, Allemagne

T CUVÉE 45
Schiava/Pinot noir/Merlot, Italie

BOSCHENDAL WESTERN CAPE 35
Chardonnay, Afrique du Sud

WEINHAUS RESS 42
Pinot noir, Allemagne

SANS ALCOOL

MIKKELLER LIMBO FRAMBOISE // 330 ML 6
Bière désalcoolisée aux framboises, 0,3%

MIKKELLER LIMBO LIME // 330 ML 6
Bière désalcoolisée à la lime, 0,3%

KOMBUCHA GINGEMBRE // 414 ML 5.5
Pur

KOMBUCHA LIME & MENTHE // 414 ML 5.5
Pur

SAN PELLEGRINO // 500 ML 4

ESKA // 500 ML 3