



Wifi : GaijinRamen
Code : gaijinramen-123



Insta : gaijinramen_lab

ENTRÉES

À PARTAGER... OU PAS !

EDAMAME (FÈVES DE SOJA ENTIÈRES) À LA FLEUR DE SEL 5€

POUSSES DE BAMBOU SPICY MARINÉES 5€

ŒUF MAYO FUSION FRANCO-JAPONAIS AU MISO 5€

GYOZAS 100% FAITS MAISON, PÂTE MAISON

- VIANDE (POULET ET PORC ENSEMBLE), CÉBETTE, AIL, GINGEMBRE (4 PCS)

*

OU

- VEGAN AU TOFU, POIREAUX, CÉBETTE, AIL, GINGEMBRE (4 PCS)

6€

NOUS RÉALISONS NOTRE PROPRE PÂTE À GYOZA AVEC LA FARINE BIO DES MOULINS DE VERSAILLES

KARAAGE SAUCE TONKATSU

HAUTS DE CUISSE DE POULET FRITS AU PANKO ET MARINÉ, SAUCE TONKATSU (4/5 PCS) 7€

LE MAGRET DE CANARD AU PONZU

6 TRANCHES DE MAGRET DE CANARD MARINÉ, OIGNONS ROUGES EN PICKLES, ALGUES KOMBU MARINÉES 7€

MINI DONBURI CHASHU

PETIT BOL DE RIZ JAPONAIS SERVI CHAUD, POITRINE DE PORC GRILLÉ AU CHALUMEAU, CÉBETTE, OIGNON ROUGE EN PICKLES 8€

SANDO

PEUT ÊTRE SERVI EN ENTRÉE À PARTAGER

SANDWICHES CHAUDS DANS DEUX TRANCHES DE PAIN DE MIE JAPONAIS ÉPAISSES ET MOELLEUSES (PAIN 'HOKKAÏDO'), GRILLÉ AVEC UNE SAUCE.
[PAIN HOKKAÏDO FABRIQUÉ PAR LA BOULANGERIE JAPONAISE 'CARRÉ PAIN DE MIE']

SANDO FULL AJITAMA : 4 OEUFS MOLLETS (AJITAMA) MARINÉS 72 HEURES DANS NOTRE MARINADE SECRÈTE, CÉBETTE, SAUCE MAYO MISO 12€

SANDO VÉGÉTAL : STEAK DE CHAMPIGNONS MAISON, PICKLES DE CAROTTES, CHOU ROUGE, OIGNONS ROUGES, PAK CHOI, SAUCE MAYO MISO OU TERIYAKI 13€

SANDO TORIKATSU : ESCALOPE DE BLANC DE POULET FRIT MARINÉ, CAROTTES ET CHOUX ROUGE EN PICKLES, PAK CHOI, OIGNONS ROUGES MARINÉS, SAUCE MAYO MISO OU TERIYAKI 14€

🌿 : OPTIONS VEGAN OU VÉGÉTARIENNES

ALLERGIES : PLUSIEURS PLATS CONTIENNENT DU SOJA, SÈSAME OU BLÉ

DONBURI

BOLS DE RIZ JAPONAIS SERVIS CHAUDS, ASSAISONÉS D'UNE SAUCE ET ACCOMPAGNÉS DE DIFFÉRENTES GARNITURES AU CHOIX

DON VÉGÉ : CHAMPIGNONS SHIITAKE MARINÉS, OEUF MOLLET MARINÉ 72H (AJITAMA), CÉBETTE, TEMPURA DE CÉBETTE, GINGEMBRE, PICKLES OIGNONS ROUGES, RADIS TAKUAN, NORI CISELÉES ET SAUCE TERIYAKI 13€

DON KARAAGE : BEIGNETS DE HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ ET FRIT AU PANKO, CÉBETTE, GINGEMBRE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, RADIS TAKUAN, NORI CISELÉES ET OEUF MOLLET MARINÉ 72H (AJITAMA), SAUCE MAYO ET TONKATSU 14€

DON CHASHU : POITRINE DE PORC PRÉPARÉE EN CUISSON LENTE 24H ET GRILLÉE AU CHALUMEAU, CÉBETTE, PICKLES OIGNONS ROUGES, JAUNE D'OEUF MARINÉ FONDANT, RADIS TAKUAN, NORI CISELÉES, SAUCE TERIYAKI 14€

DON TORIKATSU : ESCALOPE DE BLANC DE POULET FRIT AU PANKO ET MARINÉE, CÉBETTE, GINGEMBRE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, RADIS TAKUAN, NORI CISELÉES ET OEUF MOLLET MARINÉ 72H (AJITAMA), SAUCE MAYO ET TONKATSU 14€

DON MAGRET : MAGRET DE CANARD MARINÉ À LA SAUCE PONZU MAISON, PICKLES OIGNONS ROUGES, KOMBU MARINÉ, CÉBETTE, JAUNE D'OEUF MARINÉ FONDANT, SAUCE TERIYAKI 14€

OPTION NOUILLES SANS GLUTEN
AU SARRASIN (+ 2€)

RAMEN

TOUS NOS RAMEN SONT 100% FAITS MAISON - NOUS FABRIQUONS NOS NOUILLES
AVEC LA FARINE BIO DES MOULINS DE VERSAILLES - GARANTIE ZÉRO ADDITIF DANS AUCUN DE NOS PLATS

LE KINOKO

BOUILLON VEGAN AUX CHAMPIGNONS ET LÉGUMES RÔTIS, MISO BLANC ET ROUGE

LE CLASSIQUE : CHAMPIGNONS SHIITAKE MARINÉS, PAK CHOI, POUSSES DE BAMBOU, CÉBETTE, BENI SHOJA 14 €

LE SPÉCIAL : LE CLASSIQUE + UN OEUF MOLLET MARINÉ 72H (AJITAMA), FLEUR DE LOTUS, ALGUE NORI 16,5 €
OPTION : 1 TEMPURA CÉBETTE (+ 2,5€)



LE TORI

BOUILLON DE POULET FERMIER RÔTI À L'AIL NOIR DOUBLE SHOYU (SOJA)

LE CLASSIQUE : DEUX CHASHU DE POITRINE DE PORC GRILLÉ PRÉPARÉ EN CUISSON LENTE, POUSSES DE BAMBOU, CÉBETTE 14,5 €

➡ POSSIBILITÉ DE CHANGER LES TOPPINGS :
2 CHASHU PORC GRILLÉ = 3 TRANCHES DE POULET

LE SPÉCIAL : LE CLASSIQUE + UN OEUF MOLLET MARINÉ 72H, UN CHASHU ÉCHINE DE PORC GRILLÉ, FLEUR DE LOTUS, ALGUE NORI 17 €

➡ POSSIBILITÉ DE CHANGER LES TOPPINGS :
3 CHASHU PORC GRILLÉ = 4 TRANCHES DE POULET



LE RIKUKAI

BOUILLON TERRE / MER DE DORADE ROYALE ET POULET FERMIER AU SOJA BLANC

LE CLASSIQUE : TROIS TRANCHES DE POULET MARINÉ, POUSSES DE BAMBOU, CÉBETTE, BENI SHOJA 15,5 €

➡ POSSIBILITÉ DE CHANGER LES TOPPINGS :
3 TRANCHES DE POULET = 2 CHASHU PORC GRILLÉ

LE SPÉCIAL : LE CLASSIQUE + UN OEUF MOLLET MARINÉ 72H (AJITAMA), UNE TRANCHE DE POULET MARINÉ, FLEUR DE LOTUS, ALGUE NORI 18 €

➡ POSSIBILITÉ DE CHANGER LES TOPPINGS :
4 TRANCHES DE POULET = 3 CHASHU PORC GRILLÉ



GAIJIN RAMEN



LE GAIJIN RAMEN

BOUILLON DE CANARD AU SOJA BLANC ET NOTES D'AGRUMES

TOPPINGS : MAGRET DE CANARD, OEUF MOLLET MARINÉ 72H (AJITAMA), FOIE GRAS PASSÉ AU CHALUMEAU, CHAMPIGNONS SHIITAKE MARINÉS, CÉBETTE 25 €

➡ RAMEN FUSION FRANCO-JAPONAIS : LAISSER FONDRE LE FOIE GRAS POUR ENRICHI R LE BOUILLON ET LE FAIRE ÉVOLUER AU FUR ET À MESURE DE LA DÉGUSTATION

HIYASHI : RAMEN GLACÉS

VERSION PLUS LÉGÈRE DU RAMEN : LES NOUILLES SONT SERVIES FROIDES ET ENROBÉES D'UNE SAUCE FAITE MAISON AU CHOIX (PAS DE BOUILLON CHAUD)

HIYASHI

SHOYU 14,5 €

SAUCE LÉGÈRE PONZU MAISON
ET SÉSAME

KUROGOMA 14,5 €

SAUCE ONCTUEUSE À BASE
DE SÉSAME NOIR MAISON

TOPPINGS INCLUS : OEUF AJITAMA MARINÉ 72H, POUSSES DE BAMBOU, PICKLES DE CHOUX ROUGE, CHAMPIGNONS SHIITAKE, CÉBETTE

CHOISIR UN TOPPING AU CHOIX :

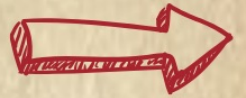
- 1 TEMPURA DE CÉBETTE ET PICKLES DE SHIITAKE
- 3 TRANCHES DE POULET MARINÉ AU YUZU ET POIVRE SANCHE
- 2 CHASHU DE POITRINE DE PORC GRILLÉ

EXTRA TOPPINGS

- 2 ALGUES NORI 1,5 €
- CÉBETTE 1,5 €
- 1 OEUF MOLLET MARINÉ 72H 2,5 €
- POUSSES DE BAMBOU 2,5 €
- CHAMPIGNONS SHIITAKE 2,5 €
- 1 TEMPURA CÉBETTE 2,5 €
- 1 BOL DE RIZ 3 €
- 1 PORTION DE NOUILLES 3,5 €
- 2 DROPS DE CBD 20% (18+) 3,5 €
- 3 TRANCHES DE POULET MARINÉ 3,5 €
- 2 CHASHU POITRINE DE PORC 3,5 €
- 2 CHASHU ÉCHINE DE PORC 3,5 €

BOISSONS

DESSERTS



BIÈRES PRESSION

25 CL 50 CL

- | | | |
|----------------------------|------|------|
| • KIRIN (BLONDE JAPONAISE) | 4,5€ | 7,5€ |
| • IPA GUSTAVE (LOCALE) | 5€ | 8,5€ |

BIÈRES BOUTEILLE

33CL

- | | |
|---------------------|----|
| • BLANCHE GOSE | 7€ |
| • BIÈRE BIO AU YUZU | 7€ |

VINS

- PALOOZA - VIN BLANC (LANGUEDOC)
- PRÉJUGÉS - VIN NATURE BLANC (LANGUEDOC)
- MMM CHENIN - VIN BLANC (LOIRE)
- LES PIEDS DANS LE SABLE - VIN ROUGE (SUD-OUEST)
- CANOÉE - VIN NATURE ROUGE (RHÔNE)

AU VERRE

BOUTEILLE

(EN FONCTION DES OUVERTURES)

6€	26€
7€	30€
8€	35€
7€	30€
8€	35€

SAKÉ PREMIUM

- SAKÉ AN BIZEN 16% (DOUX, PARFUMÉ)
- SAKÉ SUISEN JUNMAI GINJO 16% (DÉLICAT, FLORAL)
- SAKÉ DAN BIZEN 16,5% (VIVACITÉ, BELLE ACIDITÉ)
- SAKÉ HANATOMOE 17% (FERMENT LACTIQUE, UMAMI)
- DÉGUSTATION 3 SAKÉ (3 X 4CL)

AU VERRE

(6 CL)

PICHET 28 CL

4€	16€
5€	20€
6€	24€
6€	24€
12€	/

COCKTAILS

- | | |
|--|-----|
| • TOKYO MULE (GIN, GINGER BEER, MARMELADE DE YUZU) | 10€ |
| • FU-FU SHOUKRY (SAKÉ, MARTINI, SHISO) | 10€ |
| • UMESHU HIGHBALL (VIN DE PRUNE FIZZ) | 8€ |

MOCKTAIL

VIRGIN TOKYO MULE

(GINGER BEER, MARMELADE
YUZU, JUS YUZU)

7€

ALCOOLS JAPONAIS

- | | |
|-------------------------------|----|
| • UMESHU (VIN DE PRUNE) 12CL | 7€ |
| • WHISKY JAPONAIS 4CL | 8€ |
| • GIN JAPONAIS AUX HERBES 4CL | 8€ |
| • LIQUEUR DE YUZU 6CL | 8€ |

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--|------|
| • THÉ GENMAICHA
(THÉ VERT ET RIZ SOUFFLÉ) | 4,5€ |
| • INFUSION SOBACHA
(SARRASIN TORRÉFIÉ) | 4,5€ |
| • CAFÉ COURT OU LONG / DÉCA | 3€ |

SOFTS

(BOUTEILLE)

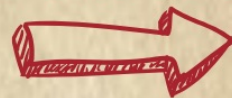
- | | | | |
|--------------------------------------|------|---|------|
| • ICE TEA (25CL) | 3,5€ | • THÉ GLACÉ MAISON
(GENMAICHA ET YUZU) | 4,5€ |
| • COCA-COLA /ZÉRO (33CL) | 4€ | • GINGER BEER | 4,5€ |
| • PERRIER (33CL) | 4€ | • EAU PÉTILLANTE AU YUZU | 4,5€ |
| • RAMUNE (20CL) (LIMONADE JAPONAISE) | 4,5€ | • BOUTEILLE EVIAN (1L) | 4,5€ |
| • RAMUNE FRAISE (20CL) | 4,5€ | • BOUTEILLE PERRIER (1L) | 5,5€ |
| • RAMUNE MELON (20CL) | 4,5€ | | |

Wifi : GaijinRamen
Code : gaijinramen-123

Insta : gaijinramen_lab

DESSERTS

BOISSONS

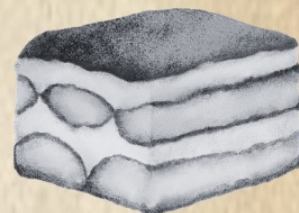


MOCHI FRAIS ARTISANAL 6€
PARFUMS À VOIR AVEC L'ÉQUIPE



CHEESECAKE AU YUZU, SPÉCULOOS ET AMANDES 7€

TIRAMISU AU MATCHA 7€



COOKIE DOUBLE CHOCO MATCHA 4,5€



RAMEN EN KIT À EMPORTER

DÉCOUVREZ NOS KITS DE RAMEN FRAIS ET ARTISANAUX À FAIRE À LA MAISON EN 5 MINUTES !
CHAUFFEZ LE BOUILLON, CUISEZ LES NOUILLES ET C'EST PRÊT ! DÉGUSTEZ À LA MAISON UN RAMEN
AUTHENTIQUE COMME AU RESTAURANT ! FACILES À TRANSPORTER ET SE CONSERVE JUSQU'À 7 JOURS
AU FRAIS (DEMANDEZ LA DLC DU STOCK EN COURS À L'ÉQUIPE) OU 2 MOIS AU CONGÉLATEUR !

RAMEN EN KIT (TOPPINGS AU CHOIX) :

- KIT KINOKO (VEGGIE) 16€
- KIT TORI (POULET) 16€
- KIT RIKUKAI (TERRE/MER) 17€

PLUS D'INFO SUR NOTRE SITE :

**À EMPORTER OU EN
LIVRAISON DANS
TOUTE LA FRANCE !**

