

ramen

shio ramen 23.-

bouillon de poulet et dashi assaisonné à base de sel, garni d'un œuf mariné, de chāshū (épaule de porc de jussy), de menma et d'oignon vert

shōyu ramen 23.-

bouillon de poulet et dashi assaisonné à base de sauce soja, garni d'un œuf mariné, de chāshū (poitrine de porc de jussy), de menma et d'oignon vert

vegan ramen 21.-

bouillon de légumes et dashi végétarien assaisonné à base de sauce soja, garni de pleurotes, de chāshū de céleri-rave, d'herbes et pousses de saison (extra œuf +2.-)

spicy miso ramen 25.-

bouillon de poulet et dashi assaisonné à base de pâte miso épicée garni d'un œuf mariné, de chāshū et viande hachée (poitrine de porc de jussy), de menma et d'oignon vert

maze soba 22.-

nouilles sans bouillon assaisonnées à base de sauce soja, garnies d'un jaune d'œuf cru, de chāshū (épaule et poitrine de porc de jussy), de menma, d'oignon vert, oignon rouge et pousses de radis daikon

spécial

le ramen du moment (en quantité limitée)

suppléments

ajitama (œuf mariné) 4.-

chāshū (à choix) 4.-

menma (pousses de bambou marinées) 1.50

oignon vert 1.-

extra nouilles 3.-

accompagnements

gyōzas 3pc 6.50 6pc 13.-

raviolis grillés

karaage petit 8.- grand 14.-

morceaux de poulet de satigny marinés et frits

edamame 5.-

fèves de soja

tsukemono 6.-

pickles maison de légumes de saison

riz

chāshū-don 16.-

bol de riz japonais garni de chāshū (poitrine de porc de jussy), d'un œuf mariné et furikake (assaisonnement maison)

bol de riz nature 4.-

desserts

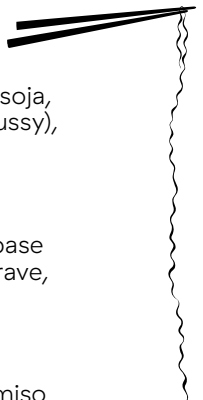
glace au matcha et biscuit 7.-

kuro goma 8.-

crème brûlée au sésame noir

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel pour toute demande spéciale et/ou intolérance à certains de nos produits. Nos ramens sont confectionnés chaque jour avec des produits frais. Pour cette raison, le visuel et les ingrédients de vos plats peuvent varier en fonction de l'offre saisonnière.

Origine des viandes (poulet/porc): Suisse
Tous nos prix s'entendent TVA incluse (TTC)





ramen

shio ramen 23.-

chicken and dashi stock seasoned with shio tare (salt base), topped with a marinated egg, chāshū (pork shoulder from jussy), menma and spring onion

shōyu ramen 23.-

chicken and dashi stock seasoned with shōyu tare (soy sauce base), topped with a marinated egg, chāshū (pork belly from jussy), menma and spring onion

vegan ramen 21.-

vegetable stock and vegetarian dashi seasoned with shōyu tare (soy sauce base), topped with oyster mushrooms, celery root chāshū, seasonal herbs and sprouts (extra egg +2.-)

spicy miso ramen 25.-

chicken and dashi stock seasoned with spicy miso paste, topped with a marinated egg, chāshū and ground meat (pork belly from jussy), menma and spring onion

maze soba 22.-

noodles without soup seasoned with shōyu tare (soy sauce base), topped with egg yolk, chāshū (pork belly & shoulder from jussy), menma, spring onion, red onion and daikon cress

special

our current ramen bowl (in limited quantity)

extras

ajitama (marinated egg) 4.-

chāshū (your choice) 4.-

menma (flavoured bamboo shoots) 1.50

spring onion 1.-

extra noodles 3.-

sides

gyōzas 3pc 6.50 6pc 13.-

pan fried dumplings

karaage small 8.- large 14.-

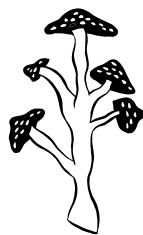
deep fried marinated chicken bites from satigny

edamame 5.-

green soybeans in the pod

tsukemono 6.-

homemade seasonal pickled vegetables



rice

chāshū-don 16.-

bowl of japanese rice topped with chāshū (pork belly from jussy), a marinated egg and furikake (homemade seasoning)

white rice 4.-

sweets

matcha ice cream & biscuit 7.-

kuro goma 8.-

black sesame "crème brûlée"



Please ask our staff for any special request and/or intolerance to one of our products. Our ramen are made in-house with fresh products everyday. Please note that its aspect and ingredients may vary depending on the season.

Origin of the meat (chicken/pork): Switzerland
All prices include VAT