



Nos nouilles sont fabriquées chaque jour sur place selon la méthode temomi (pétrissage à la main).

Nos bouillons, tare (sauce) et huiles aromatiques sont entièrement faits maison.

Nous utilisons du porc d'Antan élevé sur paille et du poulet Label Rouge VHP provenant des Hauts-de-France.

Aucun additif n'est utilisé dans nos ramen.

RAMEN

TONKOTSU RAMEN	Classique	15.5
濃厚とんこつ	Spécial	20

Bouillon épais et riche d'os de porc, shoyu tare, chashu de porc deux façons, tsukudani kombu, menma, cébette

KARA MISO RAMEN	Classique	16.5
辛味噌とんこつ	Spécial	21

Bouillon épais et riche d'os de porc, miso tare, chashu de porc deux façons, pâte pimentée, huile piquante rayu, menma, cébette, oignon rouge

SHOYU RAMEN	Classique	15.5
旨味醤油清湯	Spécial	20

Mélange clair de 2 bouillons (bouillon de porc et poulet, dashi de katsuo), shoyu tare, chashu de porc et poulet basse température, menma, cébette, oignon rouge

MISO RAMEN	Classique	16
味噌清湯	Spécial	20.5

Mélange clair de 2 bouillons (bouillon de porc et poulet, dashi de katsuo), miso tare, chashu de porc deux façons, menma, cébette, oignon rouge, beurre d'Isigny

MISO VEGGIE RAMEN	Classique	15
こってり味噌ベジ	Spécial	18.5

Bouillon crémeux aux 10 légumes, dashi de kombu et shiitake, miso tare, émincés de soja au miso, menma, cébette, oignon rouge, beurre d'Isigny

VEGGIE TANTAN MEN	Classique	16
旨辛ベジ坦々麺	Spécial	19.5

Bouillon crémeux aux 10 légumes, dashi de kombu et shiitake, miso tare, pâte de sésame blanc, huile piquante rayu, émincés de soja au miso, menma, oignon rouge, mizuna

SHOYU MAZESOBA	15
醤油ませそば	

Ramen sans bouillon, Shoyu tare, dés de chashu de porc, chips de patate douce, menma, mizuna, cébette, oignon rouge

TANTAN MAZESOBA	16
坦々ませそば	

Ramen sans bouillon, Shoyu tare, pâte de sésame blanc, huile piquante rayu, dés de chashu de porc, chips de patate douce, mizuna, menma, cébette



Spécial

= Ramen classique + Ajitama, extra chashu, (légumes variés pour veggie), tomate cerise rôtie ou chips de patate douce (selon le ramen), nori

*Vous pouvez changer le chashu de porc par du poulet.

En cas d'allergies, merci d'en faire part au personnel de salle.



EXTRA TOPPING POUR RAMEN

追加トッピング

① Ajitama	Œuf mollet mariné 24-48h	2
② Chashu	Tranches de porc ou poulet	3.5
④ Kaedama	Portion de nouilles	3
⑤ Tokusei	Assortiment du chef	7.5

KIDS' RAMEN	(Jusqu'à 10 ans)	9.5
お子様ラーメン		

Mélange clair de 2 bouillons, chashu de porc, naruto

DONBURI / CURRY JAPONAIS

KATSUDON	カツ丼	16
Bol de riz garni des tranches de porc panées au panko recouvert d'une omelette moelleuse avec sa sauce maison sucrée-salée		

EBIFRY DON	海老フライ丼	16.5
Bol de riz garni des gambas panées au panko recouvert d'une omelette moelleuse avec sa sauce maison sucrée-salée		

KATSU CURRY	カツカレー	15.5
Curry doux aux légumes, accompagnée de riz nature et de porc pané au panko		

EBI FRY CURRY	海老フライカレー	16
Curry doux aux légumes, accompagnée de riz nature et de crevettes panées au panko		

YASAI CURRY	野菜カレー	15
Curry doux aux légumes, accompagnée de riz nature, de légumes variés et d'émincés de soja au miso		

ENTRÉE / OTSUMAMI

EDAMAME	枝豆	6
Fèves de soja au sel de Guérande		

PIRIKARA MENMA	ピリ辛メンマ	6
Pousse de bambou sauce pimentée maison		

EBI FRY	海老フライ	9
Gambas panée au panko croustillantes, 3pcs		

OKONOMIYAKI	ミニお好み焼	8
Mini crêpe japonaise de chou, katsuobushi		

GYOZA	自家製揚げ餃子	8
Raviolis japonais frits maison, au porc d'Antan, chou		

CHASHU DON	ミニチャーシュー丼	7.5
Petit bol de riz recouvert de morceau de chashu, sauce sucrée au soja maison		

RIZ BLANC	白米	3
------------------	----	---

DESSERT

Tiramisu au matcha & spéculoos	7.5
抹茶ティラミス	
Brownie matcha maison, glace sésame ou harico rouge, biscuit, chantille	
Wafu parfait	7.5
和風パフェ	
Brownie matcha maison, glace sésame ou harico rouge, biscuit, chantille	
Mélon crème soda	7
メロンクリームソーダ	
Ramuné melon, glace vanille, fruit rouge	
Glace (2 boules)	6
アイス各種	
Vanille, Sorbet Yuzu, Harico rouge, Sésame noir	

ALCOOL

- Bière KIRIN ICHIBAN	33cl / 5	50cl / 7
100% malt, douce et équilibré, 5%		
- Bière COEDO IPA Marihana	33cl / 7.5	
Arôme d'agrumes et d'houblon, 4.5%		
- Bière COEDO Béniaka	33cl / 7.5	
Ambrée, patate douce, caramélisé, 7%		
- Whisky japonais NIKKA Barrel	4cl / 10.5	
Médaille World Whisky Awards, 51.4%		
- Saké Ozéki one cup	18cl / 8	
Doux et légère, servi tépméré, 15.9%		
- Saké supérieure "BORN GOLD"	12cl / 10	
Junmai daiginjo, fruité, servi frais, 15%		
- Uméshu "Kishu no kanjuku"	8cl / 8	
Liqueur de prune, 14.9%		

SOFT

- RAMUNÉ (Limonade japonaise)	20cl / 4.5
Original / Lychee / Melon	
- Ginger Beer Bio	33cl / 4.5
- Orangeade Bio (pétillante)	33cl / 4.5
- Cola Bio d'UMÀ	33cl / 4.5
Coca français, sans colorant, moins sucré	
- Jus de Pomme Bio	20cl / 4
- Jus de Multi fruit Bio	20cl / 4
- Japanese green tea sans sucre	30cl / 4
- Woolong tea sans sucre	30cl / 4
- Eau Celtic (plate / pétillante)	50cl / 4

CAFÉ / THÉ

- Café "El Palomar" Bio	2.5	double / 4
- Café allongé / Café crème		3
- Thé Génmai (riz soufflé)		4



Un bol qui réchauffe votre cœur
et illumine votre visage.
Fait maison avec amour et une
bonne dose de bonheur!

幸
せ
一
杯
お
届
け
し
ま
す
。

GINZA

31 bis Avenue de Flandre
59290 Wasquehal
lundi au samedi midi et soir
<https://www.ginzaramen.fr>