

一品 / おつまみ

- EDAMAME 枝豆**  5
Fèves de soja au sel de Guérande
- PIRIKARA MENMA ピリ辛メンマ**   6
Pousses de bambou pimentée
- EBI FRY 海老フライ** 9
Crevettes panées au panko, 3 pcs
- OKONOMIYAKI プチお好み焼き** 7
Mini galette japonaise au chou, katsuobushi, aonori
- GYOZA 餃子** 8
Raviolis japonais au porc d'Antan et choux (Choix : frits ou grillés), 5 pcs
- ABURI CHASHU DON 炙りチャーシュー丼** 7
Dés de chashu de porc braisé sur petit bol de riz, sauce soja sucrée, mayo
- RIZ NATURE 白米** 3



丼ぶり / カレー



Bol de riz recouvert d'une omelette moelleuse avec sa sauce maison délicatement sucrée-salée.

- KATSU DON カツ丼** 16
Donburi de porc pané au panko
- EBIFRY DON 海老フライ丼** 16.5
Donburi de crevettes panées au panko
- Sauce au curry doux à base de légumes, accompagnée de riz nature**
- KATSU CURRY カツカレー** 15.5
Curry de porc pané au panko
- EBIFRY CURRY 海老フライカレー** 16
Curry de crevettes panées au panko
- YASAI CURRY 野菜カレー**  14.5
Curry aux légumes et émincés de soja au miso



Tous nos plats sont faits maison

Ramen

ラーメン

Le ramen, plat emblématique du Japon, se compose de nouilles dans un bouillon savoureux, garni de divers toppings.



TONKOTSU  

Ramen avec un bouillon riche de porc d'Antan et poulet fermier mijoté pendant de longues heures. "Onctueux"

- AKA KURO RAMEN** Classique 16.5
マー油と赤だれの特製豚骨ラーメン Spécial 20.5

Notre signature. Combinaison de shoyu et shio tare, ma-yu (huile d ail noir), sauce rouge. chashu de porc grillé, poulet basse température, haché de porc au miso

- TONKOTSU RAMEN** Classique 15
濃厚豚骨ラーメン Spécial 19

Combinaison de shoyu et shio tare, chashu de porc grillé et poulet basse température

- MISO RAMEN** Classique 15.5
味噌ラーメン Spécial 19.5

Miso tare, chashu de porc grillé, haché de porc au miso, maïs, beurre Isigny

- KARA MISO RAMEN**  Classique 16
ピリ辛味噌ラーメン Spécial 20

Miso tare, pâte pimentée, huile piquante rayu, chashu de porc grillé, haché de porc au miso



CHINTAN   

Ramen avec un mélange de bouillon clair de poulet fermier et canard de Barbarie, dashi de katsu "Délicat"

- SHOYU RAMEN** Classique 15
あっさり醤油ラーメン Spécial 19

Shoyu tare, chashu de porc grillé* (peut être remplacé par du chashu de poulet), poulet basse température

- TANTANMEN**  Classique 16
まろやか胡麻担々麺 Spécial 20

Shoyu tare, pâte de sésame blanc, huile piquante rayu, haché de porc au miso* (peut être remplacé par du chashu de poulet), poulet basse température

VEGGIE 

Ramen avec un bouillon aux 10 légumes, dashi de kombu et shiitake. "Crémeux"

- MISO VEGGIE RAMEN** Classique 15
味噌と豆乳のクリーミーラーメン Spécial 18

Miso tare, émincés de soja au miso, menma, cébette, oignon rouge, maïs

- VEGGIE TANTANMEN**  Classique 16
ベジ担々麺 Spécial 19

Miso tare, pâte de sésame, huile piquante rayu, émincés de soja au miso, menma, cébette, oignon rouge

*Spécial = Classique + Ajitama, tranche de chashu, (sauf veggie ramen), tomate cerise ou chips de patate douce (selon ramen), nori



EXTRA TOPPING POUR RAMEN

- Ajitama** Oeuf mollet mariné 24h à 48h 2
- Buta chashu** Tranches de porc grillées 3.5
- Tori chashu** Tranches de poulet basse température 3
- Kaedama** Extra portion de nouilles maison 3

NOS RAMEN 

[Nos nouilles]

Préparées chaque jour dans notre atelier avec cinq variétés de farines sélectionnées. Chaque portion est pétrie à la main à la fin de la préparation (= méthode Témomi)

[Nos viandes]

Porc d'Antan élevé sur paille des Hauts-De-France
Poulet fermier V.H.P des Hauts-De-France
Poulet fermier jaune Raguét du Sud Ouest

[Nos tare] = sauce assaisonnée

Shoyu tare : un subtil mélange de différentes sauces soja, infusées aux fruits de mer.

Miso tare : Elaboré à partir de quatre types de miso et d'autres ingrédients soigneusement sélectionnés.

Il convient au régime végétarien

Shio tare : Préparé avec deux types de sel riche en minéraux naturels.

Tous nos bouillons, tare et huiles aromatiques sont entièrement fait maison, sans additifs.

En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel de salle

お飲み物

ALCOOLS JAPONAIS

- **Bière KJRIN 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%
- **Lychee saketini "Maison"** 16cl / 9
Sake shochikubai, liqueur et jus de lychee, jus de yuzu
- **Whisky japonais NIKKA Barrel** 4cl / 9.5
(World Whisky Awards) Épicé, fruité, corsé, 51.4%
- **Saké Ozeki one cup** 18cl / 8.5
Doux et léger, 15.9% (servi tempéré)
- **Saké supérieure "BORN GOLD"** 12cl / 11
Junmai daiginjo, fruité, 15% (servi frais)
- **Mio Saké pétillant** 15cl / 12.5
Léger, rafraichissant et fruité, 5% (servi frais)
- **Uméshu "Kishu no kanjuku"** 8cl / 8
Liqueur de prune, 14.9%

SOFT

- **Ramune (Limonade japonaise)** 20cl / 4.5
(Original / Lychee / Melon)
- **Ginger beer bio de chez UMA** 33cl / 5
- **Orangeade pétillante bio de chez UMA** 33cl / 5
- **Cola bio de chez UMA** 33cl / 5
- **Jus de pomme bio "Pajottenlander"** 20cl / 4
- **Thé vert japonais (canette)** 30cl / 4
- **Thé oolong (canette)** 30cl / 4
- **Eau Celtic (plate / pétillante)** 50cl / 4

Café Thé

- **Café bio "El palomar" / café crème** 2.5 / 3
- **Thé Genmai** 4.5

デザート



- **Matcha tiramisu** 8.5
抹茶ティラミス
Tiramisu au matcha maison, spéculoos et azuki, accompagné de son macaron au sésame noir de "Philippe Urraca" (M.O.F.)
- **Daifuku** 5
大福
Mochi (pâte de riz gluant) fourré à la pâte de haricots rouges sucrée
- **Melon cream soda** 6.5
メロンクリームソーダ
Ramune melon, glace vanille
- **Glaces (1 / 2 boules)** 3 / 5.5
アイスクリーム
Parfums aux choix : vanille, matcha, sésame noir
- **Café (ou thé) gourmand** 8.5
和菓子とコーヒーのセット
Assortiment de douceurs japonaises

FOR KIDS

(Jusqu'à 10 ans)

Ramen de bouillon léger chintan, shoyu tare, chashu de poulet, naruto. 9



**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
www.ginzaramen.fr

Desserts

Enfant

Boisson