

AISHI RAMEN

ENTRÉES エントリー

E.1 EDAMAMÉ 枝豆	4 €	E.4 TEMPURA DE CREVETTES 海老の天ぷら	8 €
Sain et savoureux, haricots verts japonais légèrement salés.		Crevettes frites dans une pâte légère (fait maison et authentique).	
E.2 KARAAGE 唐揚げ	7 €	E.5 GYOZA AU POULET チキン餃子	7 €
Poulet frit à la japonaise, croustillant et savoureux.		Raviolis grillés au poulet, riches en saveurs. 5 pièces	
E.3 TAKOYAKI たこ焼き	7 €	E.6 GYOZA DE LÉGUMES 野菜餃子	7 €
Délicieuses boulettes de poulpe au cœur fondant saupoudrées de bonite séchée et sa sauce au soja.		Raviolis grillés aux légumes. 5 pièces	
4 pièces		E.7 HIYAYAKKO	5 €
		Tofu frais nappé d'une sauce aux sésames	

RAMEN ラー麺

Tous nos ramen sont accompagnés de nouilles.

R.1 HISSA パイタン	13,50 €	R.4 HAKATA パイタン	14 €
Bouillon crémeux de tonkotsu (à base de porc), Shio daré, CHASHU de porc braisé, wakamé, pousses de bambou, cébette, œuf mariné, champignons noirs.		Bouillon tonkutsu au porc, miso daré, karaage, gingembre, cébette, pousses d'épinard, yakitori, huile de sésame, oignons frits.	
R.2 AISHI (CHINTAN) チンタン	13,50 €	R.5 RAMEN VEGAN (SHOJIN) 精進	13,50 €
Bouillon au poulet fermier Label Rouge, tranches de magret de canard braisé, shoyu daré, huile d'olive, wakamé, pousses de bambou, cébette, œuf mariné, tranches d'agrumes, narutomaki, huile d'olive.		Bouillon de légumes au shoyu daré, huile végétale, kakiage (tempura de légumes), cébette, poireaux, tofu, lait de soja.	
R.3 TANTANMEN 担々麺 (PAITAN) パイタン	14 €	R.6 LIN TSUKEMEN パイタン	14,50 €
Bouillon de tonkotsu de porc, pâte de sésame épicé, ragout de porc haché, pousses de bambou, cébette et œuf mariné, pousses d'épinard, maïs.		Nouilles froides à tremper, bouillon paitan, chashu de porc braisé, huile de sésame, cébette, œuf mariné, pousse de bambou, champignons noirs.	

Nos viandes de poulet et nos œufs Ajitama proviennent de producteurs locaux certifiés Label Rouge, garantissant ainsi leur qualité et leur traçabilité. Nos viandes de porc et de canard sont d'origine française.

PLATS UNIQUES ユニークな料理

P.1 UNADON 鰻丼	15 €	P.3 EBY FRY KARE	15 €
Riz japonais nappé de sauce kabayaki, anguille grillée posée sur un lit d'omelette.		Beignets de crevettes au curry parfumé, légumes savoureux et riz.	
P.2 TORI KATSU KARE カツカレ	15 €		
Poulet pané au curry parfumé, légumes savoureux et riz.			

TOPPING トッピング

GÉNÉREUSE PORTION DE NOUILLES	2 €
CHASHU DE PORC BRAISÉ	2 €
ŒUF MOLLET FERMIER MARINÉ AJITAMA (LABEL ROUGE)	2 €
RIZ BLANC JAPONAIS	2 €

LE CHEF "HISSA"

HISAYUKI TAKEUCHI

Le chef **Hisayuki Takeuchi** incarne à la perfection l'âme de la cuisine japonaise, mêlant harmonieusement tradition et innovation. Auteur de nombreux livres, il partage son amour pour les saveurs raffinées et l'art de la cuisine.

Le chef **Hissa** est l'auteur de la carte d'**Aishi Ramen**. En s'inspirant des traditions séculaires du ramen japonais, il a conçu un menu qui allie authenticité et modernité. Chaque recette reflète son souci du détail et son exigence pour des saveurs parfaitement équilibrées.



FORMULE DU MIDI

17,50€

sauf week-end et jours fériés.

3 GYOZAS POULET OU LÉGUME

OU

3 KARAAGES

OU

2 TAKOYAKI

+

EDAMAME

+

RAMEN AU CHOIX

OU

PLAT UNIQUE AU CHOIX (+2€)



ALCOOLS アルコール

UMESHU

12,5 cl - Vin de prune

6 €

ASAHI SUPER DRY 33cl / 50cl

3.50/5 €

SAKÉ ATELIER 12,5cl / 50cl

9/31 €

KIRIN ICHIBAN

33cl / 50cl

3.50/5 €

BOISSONS ボワソン

EVIAN, BADOIT 50cl

2.80 €

RAMUNE 20cl (limonade japonaise)

4 €

COCA COLA / ZERO 33cl

2.80 €

Nature / fraise / melon / litchi / yuzu

ICE TEA PÊCHE 33cl

2.80 €

THÉ VERT JAPONAIS

3.50 €

JUS DE FRUITS ORANGE/POMME 25cl

2.80 €

Sencha / genmaicha / hojicha

ESPRESSO

2 €

DESSERTS デザート

MADELEINE AU MATCHA (FAIT MAISON)

5 €

Gâteau moelleux infusé au thé matcha. 2 pièces

DORAYAKI

5 €

Pancakes garnis d'une douce pâte de haricots rouges.

GLACE (2 BOULES AU CHOIX)

5 €

Saveurs au sésame noir, sésame blanc ou thé matcha.

DAIFUKU

5 €

Mochi tendre avec un cœur sucré.

CRÈME BRÛLÉE AU HŌJICHA (FAIT MAISON)

6 €

MOCHI GLACÉ

5,50 €

Dessert glacé enrobé de pâte de riz. 2 pièces