Komorebi

木漏れ日

Le ramen fait maison, rue Pasteur. Bouillons, nouilles, gyoza et marinades préparés ici.

RAMEN

R1	**Tonkotsu** Os de porc, 18 h de cuisson.	15.50 €
R2	**Shio** Volaille, 8 h.	14.50 €
R3	**Miso épicé** ÉPICÉ Miso, base volaille.	15 €
R4	**Végétarien** VÉGÉ Champignons et kombu, 6 h.	14 €
R5	**Shoyu** Volaille à la sauce soja, chashu, œuf mariné, menma, nori.	14.50 €
R6	**Tantanmen** ÉPICÉ Bouillon au sésame, porc haché épicé, pak choï.	15.50 €
R7	**Tsukemen** Nouilles froides à tremper dans un bouillon épais et chaud.	16 €
R8	**Ramen enfant** Petit bol shio, poulet, maïs. Jusqu'à 10 ans.	9 €

DONBURI

D1	**Chashu don** Riz, chashu grillé, œuf mariné, sauce tare.	12 €
D2	**Karaage don** Riz, poulet frit, chou, mayonnaise épicée.	12.50 €
D3	**Tofu don** VÉGÉ Riz, tofu sauté au soja, légumes, sésame.	11 €
D4	**Gohan** VÉGÉ Bol de riz nature.	2.50 €

SUPPLÉMENTS

Œuf mariné 2 € · Chashu 3,50 € · Nouilles en plus 2,50 € · Maïs 1 € · Beurre 1 € · Nori 1 € · Huile pimentée 0,50 €



LIMONADE YUZU MAISON

Faite ici, servie bien fraîche.

4 € · 33 cl





ENTRÉES

E1	**Gyoza porc**	6.50 €
E2	**Gyoza légumes** VÉGÉ	6.50 €
E3	**Karaage**	7 €
E4	**Takoyaki**	7 €
E5	**Edamame** VÉGÉ	4.50 €
E6	**Salade de chou** VÉGÉ	4 €
E7	**Onigiri**	3.50 €
E8	**Kimchi maison** ÉPICÉ	4 €

DESSERTS

S1	**Mochi glacés**	5 €
S2	**Dorayaki**	4.50 €
S3	**Cheesecake matcha**	6 €
S4	**Café ou thé gourmand**	7 €

BOISSONS

	Limonade yuzu maison	4 €
	Ramune	4 €
	Bière japonaise	5 €
	Saké (10 cl)	6 €