

MENU

M
I
D
I

ENTRÉES CHAUDES



ÉDAMAME

Zeste de citron & fleur de sel

5

BAO BUN

Effiloché de porc au soya, concombre marinés, oignons verts & pain au lait maison

8

RAMENS

CLASSIQUES

Choix de poitrine de poulet, flanc de porc ou tofu grillé



SHIO RAMEN

Bouillon de poulet et dashi, shio taré, oeuf mollet, tomates rôties, sel aromatique, huile de poireaux, oignons verts & nori

15



SHOYU RAMEN

Bouillon de poulet et dashi, shoyu taré, oeuf mollet, maïs, oignons verts & nori

15



TONKOTSU RAMEN

Bouillon Paitan au porc, oeuf mollet, bokchoy, oignons verts, huile de chili & huile d'ail rôti

16

EXTRAS

POULET	3	TOMATES RÔTIÉS	1.5
FLANC DE PORC	3	BOKCHOY	1.5
BACON	3	CHAMPIGNONS MARINÉS	2
TOFU GRILLÉ	2	MAÏS	1
OEUF	1	KIMCHI	2
NOUILLES	3	NORI	1

À MANGER

ENTRÉES FROIDES



SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

Zeste de citron & fleur de sel

6



TARTARE DE SAUMON FRAIS

Gravlax & yogourt aux herbes

11



OEUFS DE CAILLE

oeufs de caille marinés & huile de truffe

5



KIMCHI MAISON

3

SPÉCIALITÉS

SANDWICH KATSU

Poulet fritt, chou nappa, oignons verts, & mayonnaise maison au shoyu taré ou mayonnaise sésame, ail, chili

10



KOBO VEGAN

Bouillon de légumes, tofu grillé, bokchoy, champignons sauvages marinés, julienne de légumes croquants, champignons énoki, oignons verts, shoyu taré, & nori

15

& PLUS

DESSERTS

CHEESECAKE JAPONAIS

7

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

6

CAFÉS

CAFÉ FILTRE

2.5

THÉ

2.5

ESPRESSO

3

CAFÉ LATTÉ

4

CAPPUCCINO

4



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VEGAN



ÉPICÉ

À BOIRE

BIÈRES EN FÛT

	12 OZ	20 OZ
SAPPORO	5	8
BLANCHE DE CHAMBLY	5	8
À TOUT LE MONDE	5	8

BIÈRES EN BOUTEILLE

SAPPORO // 355 ML	5
ASAHI // 500ML	6
DE HOUBLON ET D'EAU FRAÎCHE // 473 ML Lager de campagne, 7%	6.5
PAYS DE COLLINES // 473ML Bière blanche, 5%	6.5
RÉSERVE DES ÉTOILES // 473ML Pale Ale de campagne, 7%	6.5
HEINEKEN // 330ML Bière sans alcool	6

COCKTAILS

PIMMS Pimms No1, gin, shrub de concombre & soda	10
MARTINI KOBO Vodka, cointreau & jus de pomme-grenade	10
TOKIMULE Toki Suntory Whisky, gingembre frais, jus de lime, bitter à la lime & soda	10
KOBO SOUR Gin, Sloe gin Dandy, sirop d'hibiscus, blanc d'oeuf, bitter à la rhubarbe & sirop de yuzu	10
ST-GERMAIN St-Germain, bulles, brandy d'abricot & sirop de yuzu	10
INSPIRATION SAKÉ Saké, vodka, purée de fruits de la passion, citronnelle & sirop de matcha	10

SANS ALCOOL

MOCKTAIL MAISON Inspiration du moment	PM
KOMBUCHA ARGOUSIER // 500 ML Tchaga	5
KOMBUCHA CHAGA // 500 ML Tchaga	5
KOMBUCHA GINGEMBRE // 500 ML Tchaga	5
SAN PELLEGRINO // 500 ML	4
ESKA // 355 ML	3

MENU

M
I
D
I

Kōbō
Romen

SAKÉS

	3 OZ	10 OZ	BTL
SHOCHU Goki Mugj Shoshu	4	13	
HONJOZO Gunma Izumi Yamahai Honjozo	5.5	17.5	48
UMÉSHU Saika Uméshu	4.5	15.5	42
YUZUSHU Saika Yuzushu	5.5	18	50
NIGORI Hishimasamune Nigori	6.5		26
JUNMAI Hishimasamune Cho-karakuchi Junmai	5.5	18	50

VINS ROUGES

	V	BTL
BACALHOA CATARINA Castelao, Portugal		30
CHÂTEAU DE NAGES Grenache, France		38
ROUGE LOUP DANS LA BERGERIE Grenache, France	8	36
PINOT NOIR THOMAS ALLEN Pinot noir, États-Unis	9	40

VINS BLANCS

	V	BTL
THE CURATOR Chenin blanc, Afrique du Sud	7	28
T CUVÉE BIANCO Chardonnay, Italie		40
BLANC LE LOUP, Y ES-TU? Sauvignon, France		36
BIOLOGICO TREBBIANO D'ABRUZZO Trebiano, Italie	8	36

BULLES

JUVÉ & CAMPS Cava, Espagne		BTL 45
-------------------------------	--	-----------