

MENU

S
O
I
R

À MANGER

ENTRÉES FROIDES

		SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS Vinaigrette soya, gingembre & sésame	6
		SASHIMI DU MOMENT	PM
		TARTARE DE SAUMON FRAIS Gravlax & yogourt aux herbes	11
		MAGRET DE CANARD FUMÉ Compoté de bleuets, & betteraves au saké	9
		OEUFS DE CAILLE oeufs de caille marinés & huile de truffe	5
		KIMCHI MAISON	3

ENTRÉES CHAUDES

		ÉDAMAME Zeste de citron & fleur de sel	5
		YAKITAKO Pieuvre grillée, ketchup de kumquat & vinaigrette à l'encre de seiche	11
		BAO BUN Effiloché de porc au soya, concombres marinés, oignons verts & pain au lait maison // 4 unités	8

SANS LACTOSE SANS GLUTEN VEGAN ÉPICÉ

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, oignons verts, sel aromatique, huile de poireaux & 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

SPÉCIALITÉS

	MISO RAMEN Bouillon de canard, canard confit, champignons sauvages marinés, maïs, oeuf mollet & chip de magret de canard fumé	17	
	RAMEN BORÉAL Dashi infusé au thé Kobo, saumon frais, bokchoy, betteraves jaunes, champignons énoki, wakame de l'Atlantique, sel aux herbes boréales, wasabi	17	
		KOBO VEGAN Bouillon de légumes, tofu grillé, bokchoy, champignons sauvages marinés, julienne de légumes croquants, champignons énoki, oignons verts, shoyu taré & nori	15
	MAZEMEN <i>Ramen sans bouillon</i> Nouilles larges, shoyu taré, bacon fumé maison, oeuf poché, bokchoy, champignons sauvages, fromage Zachari, tomates rôties & huile à l'ail confit	17	

E	FLANC DE PORC	3	TOMATES RÔTIÉS	1.5
X	POULET	3	BOKCHYOY	1.5
T	BACON	3	CHAMPIGNONS MARINÉS	2
R	TOFU GRILLÉ	2	MAÏS	1
A	OEUF	1	KIMCHI	2
S	NOUILLES	3	NORI	1

& 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 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

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	6.5
Lager de campagne, 7%	
PAYS DE COLLINES // 473ML	6.5
Bière blanche, 5%	
RÉSERVE DES ÉTOILES // 473ML	6.5
Pale Ale de campagne, 7%	
HEINEKEN // 330ML	6
Bière sans alcool	

BULLES

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

SAKÉS

	3 OZ	10 OZ	BTL
SHOCHU Goki Mugl Shoshu	4	13	
HONJOZO Gunma Izumi Yamaha! 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

COCKTAILS

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

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

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



Kōbō
Ramen