

Depuis 1985

Paris 2016

一風堂

Du Japon

A Paris

Entrées & Tapas

Karamoyashi | 辛もやし 3
 Pousses de soja pimentées ; un favori au Japon

Tataki Kyuri | たたき胡瓜 5
 Tataki de concombre servi avec une sauce soja au sésame

Hirata Buns 1 ou 2 pc | 平田バンズ 4/7
 Pain gua bao garni de poitrine de porc mariné agrémenté de salade, sauce épicée et mayonnaise japonaise

Hakata Gyoza 6 pc | 博多一口餃子 6
 Petits gyoza maison de porc et légumes servis avec un vinaigre de soja japonais et yuzu-kosho

Plats Principaux



白丸元味

CLASSIQUE



Shiromaru 12€

Soupe de tonkotsu, nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, champignons kikurage au sésame et ciboule

Shiromaru Tamago 13€

>> plus un œuf mollet mariné

Shiromaru Chashu 15€

>> plus deux tranches de porc chashu

Shiromaru Special 16€

>> plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori



赤丸新味

MODERNE



Akamaru 13€

Soupe de tonkotsu, nouilles faites maison, chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu

Akamaru Tamago 14€

>> plus un œuf mollet mariné

Akamaru Chashu 16€

>> plus deux tranches de porc chashu

Akamaru Special 17€

>> plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori



一風堂がっけ麺

ÉPICE



Karaka 13€

Soupe de tonkotsu, nouilles faites maison, chashu & porc haché aux épices japonaises, huile pimentée au sésame et ciboule

Karaka Tamago 14€

>> plus un œuf mollet mariné

Karaka Chashu 16€

>> plus deux tranches de porc chashu

Karaka Special 17€

>> plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori



葷香のべっぴん麺

Veggie / quantité limitée 12€

Soupe composée d'un bouillon aux shiitake et au konbu plus d'un bouillon de légumes, nouilles faites maison au paprika, eringi, betterave, fenouil, mâche et huile de truffe

Toppings

Nitamago | 味付け玉子 1€
 Œuf mollet mariné

Nori | 海苔 1€
 Trois feuilles d'algue

Kikurage | 味付け木耳 2€
 Champignons noirs au sésame

Chashu | チャーシュー 3€
 Deux tranches de poitrine de porc chashu



いただきます
Bon Appétit !

Supplément

Kaedama* | 替玉 +1,5
 Portion de nouilles supplémentaire

*Si, après avoir commencé votre ramen, vous souhaitez davantage de nouilles, demandez à votre serveur un kaedama.

Zanzotto

Cuisson des Nouilles

Choisissez le niveau de fermeté de vos nouilles

YAWA **FUTSU** **KATA** **BARI KATA**

Fondantes Al dente Fermes