



YATAI SANE RAMEN

Restauration Japonaise



Rāmens

CHASHU

Bouillon de volaille maison, miso, porc breton cuisson BT*, nouilles, menma, daïkon, compotée, ciboule, beni shōga, nori, huile aromatisée, sésame noir

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

BOEUF

Bouillon de volaille maison, miso, bœuf sofrito cuisson BT*, nouilles, épinards, pickles, compotée, ciboule, kasha, huile poivrée

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

VOLAILLE

Bouillon de volaille maison, miso, poulet panko, nouilles, champignons, légumes croquants, pack choï, ciboule, sauce tonkatsu

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

SAUMON

Bouillon dashi, miso, tataki de saumon Bœmlo, nouilles, épinards, fenouil, radis cru, Pickles, sauce ponzu agrume

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

GAMBAS

Bouillon dashi coco, miso, gambas, nouilles, naruto maki, mélange de salade, kasha

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

VEGGIE

Bouillon veggie maison, miso, tofu pané, nouilles, légumes de saison, Graine germées, nori

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

* Cuisson BT= base température

11.90 €

13.90 €

13.90 €

14.90 €

13.90 €

12.90 €



Donburis

CHASHU

Riz bio, porc breton cuisson BT*, chou blanc vinaigrette, ciboule, kasha, sésame noir, beni shōga

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

BOEUF

Riz bio, bœuf sofrito cuisson BT*, mélange de salade, pickles de concombre, kasha, mayonnaise

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

VOLAILLE

Riz bio, poulet panko, ciboule, légumes croquants, mayonnaise

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

SAUMON

Riz bio, tataki de saumon Bœmlo, mélange de salade, sauce ponzu agrume, pickles, kasha.

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

GAMBAS

Riz bio, gambas, mélange de salade, pickles de concombre, sauce satay, kasha.

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

VEGGIE

Riz bio, tofu pané, légumes de saison, sauce taré veggie, graines germées, nori

+ Œuf mollet mariné.....2 euros

11.90 €

13.90 €

13.90 €

14.90 €

13.90 €

12.90 €

EXTRA en plus dans votre bol

Œuf mollet mariné	2.00 €
Porc chashu breton cuisson BT*	5.00 €
Bœuf cuisson BT*	5.00 €
Poulet panko	5.00 €
Tataki de saumon bœmlo	9.00 €
Gambas	5.00 €
Naruto maki	2.00 €
Tofu pané	5.00 €
Portion de nouilles (70g)	2.00 €
Portion riz bio (100g)	2.00 €

DESSERTS

Mochi (Rem's, Moka....)	4 euros
Dorayaki (Goût du jour)	3.50 euros
Dessert du moment	4.00 euros



Wakai Junior 7,90€

Ramen ou Donburi

BOISSONS

• Bière Japonaise Coëdo/ Asahi 33CL	5,90 €
• Cul de PAUMELLE Bière locale bio IPA / Blanche/ Automne/Noël 33cl	4,90 €
• TI-LÔ Cidre local bio (Brut, Rhum, IPA, IPA fraise betterave carotte) 33 cl	4,50 €
• LE SCHORLE bio (Citron fringant, Rhubarbe pimpante, pomme piquante, Thé vert l'idyllique) 33 cl	3,50€
• RAMUNE limonade japonaise 200 ml	4,00€
• Breizh cola 33cl	2,50 €
• Plancoët plate/ San Pellegrino 50cl	2,50 €
• Café	1,00 €

Menu à 17,90 €

Rāmèn ou Donburi

Chashu/ Bœuf/ Volaille/Veggie

+

1 dessert au choix

+

1 Boisson

(Breizh cola/Plancoët/San Pellegrino)



Menu à 19,90 €

Rāmèn ou Donburi

Saumon Bœmlo / Gambas

+

1 dessert au choix

+

1 Boisson

(Breizh cola/ Plancoët/San Pellegrino)



Entrée

• Tataki de saumon sauce ponzu	9.00€
• Salade d'algues wakamé sésame	3.00€
• Salade de chou vinaigrette sésame	3.00€
• Bol de riz nature	3.00€
• Crascks/snack japonais	3.50€
• Onigiri sandwich de riz	3.50€



Commande sur place ou au

06.02.16.94.05



yataisaneramen



Yatai Sane Ramen