



Maison du **R**amen

mENU

ENTREES

JAPONAISES

Edamame

6.50

Fève de soja salée, huile d'olive

Gyoza 4 pièces

9.50

Raviolis japonais grillés avec sauce soja

AU CHOIX : POULET, PORC, LÉGUMES OU GYOZA DU JOUR

Bao Bun

9.50

Sandwich, pain moelleux, mayonnaise piquante, coriandre, carotte, concombre

AU CHOIX : POULET OU PORC

Agedashi tofu

10.00

Tofu frit, sauce teriyaki.

Tonkatsu

10.00

Porc pané, sauce tonkatsu

Poulet kaarage

10.00

Poulet mariné et frit, mayonnaise japonaise

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les **ingrédients** présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des **allergies** ou des **intolérances**.

RAMEN

	Petit	Grand
Shoyu Steak de poulet grillé au curcuma	23.00	28.00
Tonkotsu Poitrine de porc marinée	22.00	27.00
Boeuf Boeuf en Fine Tranche mariné	27.00	32.00
Miso Tofu laqué mariné	21.00	26.00

AU CHOIX : NOUILLE RAMEN (NOUILLE FINE) OU UDON (PÂTES ÉPAISSES)

TOUS LES BOLS CONTIENNENT

Pleurote (champignon) / Ajitsuke Tamago (œuf mariné) / Feuilles de Nori (algue) / Oignon frit / Pousse de soja / Pousse de bambou / Oignon Printemps / Pâte / (Pour miso) Maïs

SUPPLÉMENTS

Nouilles (Ramen ou Udon)	3.00
Shoyu poulet grillé	4.00
Tonkotsu Porc Mariné	4.00
Boeuf	5.00
Tofu	3.00
Pleurote Mariné	4.00
Aijitsukue tamago (œuf)	4.00
Pousse de bambou	3.00

SALADES

Grande Salade 19.50

Salade, œuf, Fromage, Tomates, concombre, Carottes, Oignons frit

Salade Nordique 20.00

Salade, Crevettes frits, concombre, tomates, carottes, oignons frit

Salade César 22.00

Salade, poulet, lardon, parmesan, croûtons, oignons frit

***AU CHOIX : SAUCE FRENCH OU ITALIENNE**

CARTE

Steak de bœuf 200gr 25.00

Frites, petite salade verte

Porc pané 19.00

Frites, petite salade verte

Brochette de crevette 19.00

Frites, petite salade verte

Menu enfant 15.00

Poulet frit, frites, petite salade verte

	Petite	Grande
Portion frite	4.50	7.50

DESSERTS

Dessert du jour 7.00
Sur demande

Boule de glace 3.00
AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON

Mochi Glacé 5.50
Glace enveloppée de pâte de riz gluant

**AUX CHOIX : VANILLE, MATCHA (THÉ), MANGUE, TROPICAL, COCO,
PISTACHE, CARMEL BEURRE SALÉ**

Dorayaki 5.50
Deux pâtes en forme de pancake enveloppant une garniture de pâte de haricot rouge sucrée

Gyoza pommes 4 pièces 9.00
Ravioli aux pommes Grillé

Provenance des produits :

Poulet – Suisse, Pologne

Porc – Suisse, Pologne

Bœuf - Suisse

Crevette – Vietnam

Pain - Suisse

Pain Bao - Vietnam

BOISSONS

MINÉRALES

Valser Plate ou Gazeuse	33cl	4.40
Valser Plate ou Gazeuse	1L	7.50
Coca-Cola	33cl	4.50
Coca-Cola Zero	33cl	4.50
Fanta	33cl	4.50
Ramune (limonade)	20cl	5.50
Thé froid (MangJo)	25cl	5.50
AUX CHOIX : GRENADE, BAIE DE GOJI OU YUZU		
Carafe d'eau	50cl	2.00

THÉ FROID MAISON 25CL

Kukicha grillé	4.00
Thé vert arôme fumé	
Japan sencha	4.00
Thé vert avec miel	
Balade en forêt	4.00
Thé vert avec fruit rouge	

CAFÉS

Café	3.80
Express	3.80

THE CHAUDS

Tasse 33cl	4.60
Théière pour 2 personnes 60cl	8.00
Théière pour 4 personnes 100cl	12.00

THÉ VERT

Sencha Fuji (2 – 3 min à 80°C)

Thé vert japonais, goût frais avec une touche amer

Jasmin supérieur (2 – 3 min à 75°C)

Thé vert ou blanc chinois, fleurs de jasmin

Fruits rouges (4 – 5 min à 75°C)

Thé vert, fruits rouges

Kukicha (4 – 5min à 80°C)

Thé vert japonais, branche et petites tiges de la plante de théier.

THÉ NOIR

Darjeeling second flush (4 – 5 Min à 90°C)

Thé noir indien, récolte d'été, couleur ambrée, notes de muscat mûr

Thé des magiciens (4 – 5 Min à 90°C)

Thé noir chinois, noix de coco, framboise, vanille, mangue, rose

Thé cannelle (4 – 5 min 90°C)

Thé noir, cannelle

INFUSION

Sérénité (10 min à 100°C)

Infusion, contient : ananas, mangue, pomme, fenouil, mélisse, tilleuille, rose, tournesol, oranger, safran

THÉ SPÉCIAL

Milky Oolong (4 – 5 Min à 80°C)

Thé entre le vert et le noir, oxydation partielle exposé à la vapeur de lait

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	1dl	5dl	7.5dl
Pinot Noir, Sandoz, Région 13%	6.50	30	42
Pata Negra Reserva, Espagne 13%	6.00	29	39
Senza Parole Primitivo, Italie 14,5%	6.00	29	39
Primitivo di Manduria, Italie 14,5%	6.00	29	39
Vin étranger du jours Sur demande	5.50	27	36
VIN BLANC			
Chardonnay, Région, Sandoz 14%	7.00	32	45
Chasselas, Région, Sandoz 11,8%	6.50	28	38
Non filtré, Région, Sandoz 11,8%	5.50	20	35
ROSÉ			
Oeil de perdrix, Région, Sandoz 13,5%	6.50	30	42
Rosé du Jour Sur demande	5.00	25	35

BIÈRES

		2.5dl	5dl
Kirin blonde Pression – Blonde 5%		5.50	8.50
Bière du jour pression		5.50	8.50
Sur demande			
Coedo Shiro – Blanche 5%	33cl		7.50
Coedo Ruri – Blonde 5%	33cl		7.50
Coedo Beniaka – Ambrée 7%	33cl		7.50

APÉRITIFS

Mojito		10.00
Bacardi blanc, eau gazeuse, menthe, lime		
Aperol Spritz		10.00
Aperol, Prosecco, eau gazeuse		
Ginjo 12%		8.00
Liqueur au yuzu		
Umeshu 5%		6.50
Alcool de prune		
Ouzo 38%	4cl	5.00
Martini blanc 15%	4cl	5.00
Pastis 45%	4cl	5.00
Hugo	10cl	8.00
Prosecco, sirop de sureau, menthe lime		
Suze 20%	4cl	5.00

SAKE

10cl

Kokushi muso 12.5%

9.00

Saké classique

L'atelier du Saké 13%

9.00

Saké aromatisé framboise, litchi

Saké Mio pétillant 5%

9.00

Saké sucré et pétillant



REMERCIEMENT À TOUS NOS FOURNISSEURS

**Montandon**

Grande-Rue 13
2316 Les Ponts-de-Martel

**Un amour de Pleurote**

Chem. des Prés-Bersot 27
2087 Cornaux

**LE JARDIN
DES SENTEURS**

Le Jardin des Senteurs
en face de la Dîme 77 et 79
2000 Neuchâtel

**Sandoz Vins**

Rue de la Dîme 98
2000 Neuchâtel

**Aux Saveurs Royales**

Rue du Seyon 9
2000 Neuchâtel