



うめ
さかな
な

SAKANA
RAMEN



ACCOMPAGNEMENT

惣菜 そろぞい



1. Gyoza frits 6pcs 8.5 €
2. Gyoza veggie 6pcs 8.5 €



3. karaage Poulet frit 9 €



4. Takoyaki 6pcs 9 €
Les takoyaki sont des boulettes de pâte, semblables à la pâte à crêpe, fourrées de poulpe et recouvertes de sauces et d'aromates.

5. Duo de natto なつとう et tofu soyeux 9.5 €

Soja fermenté japonais au goût riche et légèrement umami, accompagné de tofu soyeux.



6. Croquette de patate douce violette 7.5 €



Pains bao charcoal
黒炭包

7. Hirata pains bao porc 1pcs 6.0 €
8. Hirata pains bao bœuf 1pcs 6.0 €
9. Hirata pains bao Poulet frit 1pcs 6.0 €
10. Hirata pains bao veggie 1pcs 6.0 €

11. Tartare de bœuf et tofu 10.5 €



12. Tofu frit 9 €

13. Salade de calamar 8 €



14. Tempura Mix 11 €



15. Salade wakame 8 €
Algue japonaise délicatement iodée, le wakame est apprécié pour sa fraîcheur et sa richesse en protéines. Une entrée légère et raffinée.

装
定
位

RAMENS

拉麺 らーめん

BOUILLON AUX CHOIX

- A: Bouillon Tonkotsu 豚骨 とんこつ
B: Bouillon Tonkotsu soja 豚骨醤油 しょうゆ
C: Bouillon Tonkotsu epice 豚骨辛 い
D: Bouillon Ariake 醤油 Shōyu しょうゆ
E: Bouillon Akamiso 赤味噌 あがみそ

Explications des bouillons:

Les trois premiers bouillons TONKOTSU sont à la base de poulet. Les deux derniers bouillons sont des végétariens, bouillon Ariake est à la base de soja avec du radi blanc, des algues et aussi un peu de Sakes. Bouillon Akamiso est le miso rouge avec des tomates...



1. Cha siu de porc 17 €



2. Cha siu de poulet 17 €

装 定 位

3. Aux karaage poulet frits 18 €
4. Aux bœuf cru 18 €
5. Aux bœuf sautées 18 €



7. Végétarien 16 €



6. Aux crevettes sautées 18 €

8. Tempura crevettes 18 €
9. Tempura poissons 17 €
10. Tempura végétarien 17 €
11. Tempura Mix 22.5 €



RAMENS SAUTÉS

きそば 炒る物

1. Cha siu de porc 17 €
2. Cha siu de poulet 17 €
3. Aux karaage poulet frits 18 €



2

5. Aux bœuf sautées 18 €

6. Aux crevettes sautées 18 €



5

7. Végétarien 16 €

8. Tempura crevettes 18 €

9. Tempura poissons 17 €

10. Tempura végétarien 17 €

11. Tempura Mix 22.5 €



9



6

装 定 位

SOBA 蕎麦 そば

Nouilles au Sarrasin " plat de pâtes froides "

SAUCE AU CHOIX

Sauce au soja fermenté (savoureuse et parfumée)
OU sauce cacahuètes

1. Cha siu de porc 17 €
2. Cha siu de poulet 17 €
3. Aux karaage poulet frits 18 €
5. Aux bœuf sautées 18 €
7. Aux crevettes sautées 18 €
8. Végétarien 16 €
9. Tempura crevettes 18 €
10. Tempura poissons 17 €
11. Tempura végétarien 17 €
12. Tempura Mix 22.5 €



5



9

DONBORIMONO RIZ 丼 どん物

Omelette, légumes, algues, riz...

1. Cha siu de porc 17 €
2. Cha siu de poulet 17 €
3. Aux karaage poulet frits 18 €



1



5

5. Aux bœuf sautées 18 €
6. Aux crevettes sautées 18 €
7. Végétarien 16 €

8. Tempura crevettes 18 €
9. Tempura poissons 17 €
10. Tempura végétarien 17 €
11. Tempura Mix 22.5 €



8

装
定
位

DESSERTS 甘いもの 甜食

- Yaourt lait de coco aux perles du Japon 6.5 €
- Cheesecake Yuzu 8 €
- Panna cotta au thé vert 7.5 €
- Taiyaki 1pcs 7 €
- Dorayaki 1pcs 7 €
- Cotton cheesecake - original 8.5 €
- Cotton cheesecake - matcha 8.5 €



Panna cotta au
thé vert



Taiyaki



Dorayaki



Cotton
cheesecake

LES GLACES

Composez votre coupe
Vanille, Chocolat, Café, framboise, Mangue, Fraise...



- 1 BOULE 3.5 €
- 2 BOULES 6 €
- 3 BOULES 7.5 €

LES MOCHIS GLACÉS (2 pièces) 7.5 €

Les mochis glacés sont enrobés d'une couche exquise de mochi doux.
Ils sont la version moderne des mochis traditionnels.



Framboise



Sakura



Mangue



Chocolat



Yuzu



Thé vert



Vanille



Sésame

BIÈRE

CEDO SHIRO – ALE 小江戸 ビール 白 33cl 7.9 €

Le mot Shiro signifie “blanc” en japonais. Il fait référence au type de bière blanche Hefe Weizen qui est immédiatement reconnaissable à sa teinte lumineuse. Les levures sont spécifiquement sélectionnées pour leurs capacités à faire ressortir les arômes sucrés de banane, de poire et les quelques notes de clou de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé.

CEDO MARIHANA – IPA コエド 小江戸 < 毬花 > 33cl 7.9 €

Cette bière dont le nom signifie « Fleur de houblon » en japonais possède un arôme de houblon délicat et citronné. Marihana est une IPA savoureuse et équilibrée, à l'amertume sophistiquée et à la robe claire et dorée. Son degé d'alcool reste très accessible pour une IPA.

CEDO RURI - Lager コエドビール 小江戸 < 瑠璃 > 33cl 7.9 €

En japonais Ruri désigne la “couleur d’un ciel bleu clair”. Ce nom est tiré du mode de brassage qui permet la production d’une bière claire et dorée. Nette et précise, au corps léger et à l'amertume équilibrée, cette bière est à essayer en début de repas pour ouvrir le palais.

HIKARI 生 bière blonde aux saké 5.5 degrés 33cl 7 €

SAPPORO 三寶樂 サッポロサッポロ / SAPPORO 33cl 6.5 €

Bière lager, légère et très rafraichissante, on note une saveur de houblon aromatique et de doux arômes maltés.

ASAHI アサヒビール 朝日 33cl 6 €



装
定
位

BOISSONS

Limonades Japonaises: 5.5 €

(Lychee, Melon, Fraises, etc..)

Boissons aux graines de basilic 5.5 €

(Pastheque, mangostan, Pêche, lychee, etc..)

Lemon' Aid 5.5 €

- Orange Sanguine Bio
- Fruits de la Passion Bio
- Thé Froid Maté Effervescent Bio
- Thé vert Bio

Coca, Coco zéro, Ice tea 4 €

Vittel/San Pellegrino (50cL) 4.5 €

Vittel/San Pellegrino (1L) 6.5 €

Jus 4 €

Jus d'orange/abricot/pomme

Thé 4 €

4 fruits rouges, thé vert au jasmin , Thé vert, Infusion Yuzu, Infusion Miel gingembre

Café 3.5 €



Limonades Japonaises



Lemon' Aid



Boissons aux graines de basilic



SAKÉ

• SAKÉ DAIGINJO MUROKA-GENSHU 640mL 35 €

松竹梅 [白壁蔵] < 大吟醸 > 無濾過原酒

La plus prestigieuse des appellations de saké. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé.

Alcool 17,5%

• SAKÉ NIGORI JUNMAI 240 mL 15.5 €

松竹梅 「にがり酒」 < 純米 >

Saké faiblement alcoolisé, doux et soyeux au palais, corps robuste. Il s'agit d'un saké Nigori, littéralement «trouble» et donc non filtré. A agiter avant de servir.

Alcool 10,5%

• SAKÉ SIERRA COLD JUNMAI GINJO 300 ml 17 €

松竹梅 シエラコールド純米吟醸

Léger. Saveurs riches et généreuses. Au cours du repas ou à l'apéritif.

Accords: Apéritif, fruits de mer, viande.

Alcool 12%

- SAKÉ TOKO JUNMAI GINJO GENSHU 300ml 18 €

東光純米吟醸原酒

Fruité, doux et équilibré.

Accords: Poisson, viande, légumes.

Alcool 16%

• Saké au flacon 9 €



装 定 位

SHOCHU 焼酎

SHOCHU TOWARI SARRAZIN

そば焼酎「十割」～そば全量～

Alcool 25%

Distillation de sarrasin.

Fume et tourbe comme un single Malt.

En bouteille 720ml 36.50 €

En verre 7cl 7.5 €



SHOCHU IKKOMON AKA PATATE DOUCE ROUGE

全量芋焼酎「一刻者」< 赤 >

Alcool 25%

Distillation de patates douces sucrées.

Aromes complexes, à apprécier straight ou on the rocks.

En bouteille 500 mL 33.5 €

En verre 7cl 9 €



WHISKIES

- **YAMAZAKURA BLEND** 山桜ブレンド Alcool 40% 7cl 9 €
Légère et huileuse, poire, céréales, vanille et agrumes.
- **MIKUNI** 三國 Alcool 40% 7cl 9.5 €
*- légère douceur de fruits secs et léger accent fumé;
- légèrement épicé qui persiste sur la langue.*
- **TOKI-WHISKY SUNTORY** 季 43%vol 7cl 9 €
- douce et subtilement épicée avec une touche de vanille, poivre blanc et gingembre



装 定 位

VINS

- Vin Blanc**
Chardonnay 75CL 22.50 €
- Vin Rouge**
Bourgogne – Pinot Noir 75CL 27.00 €
Côtes du Rhône – 75CL 23.00 €
Bordeaux – 75CL 21.00 €
- Vin Rosé**
Gris Blanc – 75CL 20.00 €

- SÉLECTION DE VIN AU VERRE**
- BLANC / CHARDONNAY – 12cl 5.50 €
- ROSE / CÔTES DE PROVENCE AOP – 12cl 5.50 €
- ROUGE / COTES DU RHÔNE – 12cl 5.50 €



さかな うーめん SAKANA RAMEN



24 Place Saint simplice, 57000 Metz

03 87 36 18 88

<http://sakanaramen.fr/>



VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Archides



Soja



Lait



Fruit à
croque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques