



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 OU PORC OU LÉGUMES OU GYOZA DU JOUR

Bao Bun 9.50

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

AU CHOIX : POULET OU PORC OU TOFU (VÉGÉ)

Agedashi tofu 10.-

Tofu frit, sauce teriyaki.

Tonkatsu 10.-

Porc pané, sauce tonkatsu

Poulet kaarage 10.-

Poulet mariné et frit, mayonnaise japonaise

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

RAMEN

	Petit	Grand
Shoyu* Steak de poulet grillé au curcuma, bouillon shio	24.-	29.-
Tonkotsu* Poitrine de porc marinée, bouillon paitan	24.-	29.-
Boeuf* Boeuf en fines tranches mariné, bouillon paitan	28.-	33.-
Miso* Tofu laqué mariné, maïs, bouillon paitan	22.-	27.-

***AU CHOIX : NOUILLE RAMEN (NOUILLE FINE) OU UDON (NOUILLES ÉPAISSES)**

TOUS LES BOLS CONTIENNENT

Pleurote (champignon) / Ajitsuke tamago (œuf mariné) /
Feuille de nori (algue) / Oignon frit / Pousse de soja / Pousse
de bambou / Oignon printemps / Pâte

SUPPLÉMENTS

Nouilles (Ramen ou Udon)	3.-
Shoyu poulet grillé	4.-
Tonkotsu porc mariné	4.-
Boeuf	5.-
Tofu	3.-
Pleurote mariné	4.-
Aijitsukue tamago (œuf mariné)	4.-
Pousse de bambou	3.-

SALADES

Grande Salade*	21.-
Salade, œuf, fromage, tomate, concombre, carotte, oignon frit	
Salade Nordique*	23.-
Salade, crevette frit, concombre, tomate, carotte, oignon frit	
Salade César*	24.-
Salade, poulet, lardon, parmesan, croûton, oignon frit	

***SERVIE AVEC UNE SAUCE FRENCH**

CARTE

Steak de bœuf 200gr	27.-
Avec frites et petite salade verte	
Porc pané	24.-
Avec frites et petite salade verte	
Crevette panée, frite	23.-
Avec frites et petite salade verte	
Menu enfant	15.-
Nuggets avec frites, Ketchup ou Mayonnaise	

	Petite	Grande
Portion de frites	4.50	7.50

DESSERTS

Dessert du jour Sur demande	9.-
Boule de glace AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON	3.-
Mochi glacé Glace enveloppée de pâte de riz gluant AU CHOIX : VANILLE, MATCHA (THÉ), MANGUE, TROPICAL, COCO, PISTACHE, CARMEL BEURRE SALÉ	5.50
Dorayaki Deux pâtes en forme de pancake enveloppant une garniture de pâte de haricot rouge sucrée	6.50
Gyoza pommes 4 pièces Raviolis grillés aux pommes	9.-

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	4.50
Valser plate ou gazeuse	75cl	8.-
Coca-Cola	33cl	5.-
Coca-Cola Zero	33cl	5.-
Fanta	33cl	5.-
Ramune (limonade)	20cl	5.50
Thé froid (MangJo)	25cl	5.50
AU CHOIX : GRENADE OU BAIE DE GOJI OU YUZU		
Carafe d'eau	50cl	2.-

THÉ FROID MAISON 25CL

Kukicha grillé Thé vert arôme fumé	5.-
Japan sencha Thé vert avec miel	5.-
Balade en forêt Thé vert au fruit rouge	5.-

CAFÉS

Café	3.80
Express	3.80
Cappuccino	4.90

THE CHAUDS

Tasse 25cl
Théière pour 2 personnes 60cl

4.60
9.-

THÉ VERT

Sencha Fuji (2 – 3 min à 80°C)
Thé vert japonais, goût frais avec amertume

Jasmin supérieur (2 – 3 min à 75°C)
Thé vert chinois, fleur de jasmin

Fruits rouges (4 – 5 min à 75°C)
Thé vert, fruit rouge

Kukicha (4 – 5min à 80°C)
Thé vert japonais, branche et petite tige 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, tilleul, rose, tournesol, oranger, safran

THÉ SPÉCIAL

Milky Oolong (4 – 5 Min à 80°C)
Thé entre le vert et le noir, oxydation partielle, exposée à la vapeur de lait

CARTE DES VINS

VIN ROUGE	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir, Sandoz, Région 13%	6.50	30.-	42.-
Pata Negra Reserva, Espagne 13%	6.-	29.-	39.-
Senza Parole Primitivo, Italie 14,5%	6.-	29.-	39.-
Primitivo di Manduria, Italie 14,5%	6.-	29.-	39.-
Vin étranger du jour Sur demande	5.50	27.-	37.-
VIN BLANC			
Chardonnay, Région, Sandoz 14%	7.-	32.-	45.-
Chasselas, Région, Sandoz 11,8%	6.-	29.-	39.-
Non filtré, Région, Sandoz 11,8%	5.50	25.-	35.-
ROSÉ			
Oeil de Perdrix, Région, Sandoz 13,5%	6.50	30.-	42.-
Rosé du Jour Sur demande	5.-	25.-	35.-

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Kirin blonde pression, Blonde 5% Bière japonaise	5.50		8.50
Bière du jour pression Sur demande	5.50		8.50
Coedo Shiro, Blanche 5%		7.50	
Coedo Ruri, Blonde 5%		7.50	
Coedo Beniak, Ambrée 7%		7.50	

SAKES ET LIQUEURS JAPONAISES

	10cl
Kokushimuso 12.5% Saké classique	8.50
L'atelier du Saké 13% Saké aromatisé framboise, litchi	9.-
Saké Mio pétillant 5% Saké sucré et pétillant	8.-
Ginjo 12% Liqueur au yuzu	8.-
Umeshu 5% Alcool de prune	6.50

APÉRITIFS ET COCKTAILS

Ouzo 38%	4cl	5.-
Martini blanc 15%	4cl	5.-
Pastis 45%	4cl	5.-
Hugo Prosecco, sirop de sureau, menthe lime	10cl	8.-
Suze 20%	4cl	5.-
Mojito Bacardi blanc, eau gazeuse, menthe lime		10.-
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse		10.-

REMERCIEMENT À TOUS NOS FOURNISSEURS



Montandon

Grande-Rue 13
2316 Les Ponts-de-Martel



Aux Saveurs Royales

Rue du Seyon 9
2000 Neuchâtel



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