ENTREES

枝豆 **Edamame** — 4
Au sel Maldon

お好み焼き **Okonomi yaki** — 6.5
Galette japonaise aux légumes, katsuobushi

茄子の味噌焼き **Nasu Dengagu** — 6.5
Aubergine gratinée au miso sucré

とり唐揚げ **Tori kara-Age** — 6.5
Poulet frit à la façon japonaise, sauce sweet garlic

メンチカツ **Menchi katsu** — 7
Boulettes de boeuf panées, sauce tonkatsu

たこ焼き **Takoyaki** — 6.5
Boulettes de poulpe frites, sauce takoyaki, mayonnaise japonais et bonite séchée

チキンバオ **Bao poulet - 1pc** — 3.5
Petit pain à la vapeur, poulet, salade et sweet Garlic,oignons

餃子 **Gyoza - 6pc** — 6
Raviolis grillés au poulet et légumes

餃子 一心流 **Isshin no Gyoza - 6pc** — 6
Raviolis poulet et légume frit, persil et gingembre

DONBURI



Chashu don — 6.5
Bol de riz chaud surmonté dés de chashu de porc, mayonnaise cébette (petit bol)



Tori Katsudon — 13
Bol de riz chaud surmonté de poulet pané, oignon, œuf et algue nori cebette



Beef curry — 13
Bol de riz chaud avec du bœuf fondant parfumé avec pomme de terre et des carottes au curry,gingembre rouge

RAMEN



Isshin classic — 13
Bouillon tonkotsu de porc, nouilles fraîches, chashu de porc, cébette et menma

Isshin spécial — 17
Bouillon tonkotsu de porc, nouilles fraîches, 3 chashu de porc, cébette, menma, 1 ni-tamago et 2 feuilles d'algue nori



Mayu — 13.50
Bouillon tonkotsu de porc, nouilles fraîches, 2 chashu de porc, cébette, menma et mayu

Mayu Spécial — 17.50
= Mayu + 2 chashu de porc, roquette, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori



Shinmen — 13.5
Bouillon tonkotsu de porc, nouilles fraîches, 2 chashu de porc, porc haché aux épices japonais, pousse de soja et blanc de poireaux

Shinmen Spécial — 17.5
= Shinmen + 2 chashu de porc, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori



Wonton-Men — 14
Bouillon tonkotsu de porc, nouilles fraîches, 2 chashu de porc, 2 wontons aux crevettes, cébette et blanc de poireau

Wonton-Men Spécial — 18
= Wonton-Men + 1 chashu de porc, 1 wontons aux crevettes, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori



Tori-paitan — 13
Bouillon paitan de poulet fermier, nouilles fraîches, 2 chashu de poulet, pousse de bambou, oignon rouge, cébette et zeste de yuzu

Tori-paitan Spécial — 17
= Tori-paitan + 2 chashu de poulet, tomates cerise rôties, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori



Tantan-Men — 13
Bouillon paitan de poulet fermièr à base de pâte de sésame et pâte de cacahuète, nouilles fraîches, 2 chashu de poulet, oignon rouge frit, pousse de soja, cébette et cacahuète haché

Tantan-Men Spécial — 17
= Tantan-Men + 2 chashu de poulet, tomates cerise rôties, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori



Yasai — 13
Bouillon claire de légumes, shiitaké et kombu, nouilles fraîches, 1 tranche de tofu mijoté, cébette, poivron, algue fraîche, pois chiche, roquette

Yasai Spécial — 17
= Yasai + 2 tranche de tofu mijoté, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori



Kare ramen — 13.5
Bouillon de poulet fermier à base de curry, nouilles fraîches, 2 chashu de poulet, oignon rouge, menma, pousse de soja, cébette et algue fraîche

Kare ramen Spécial — 17.5
= Kare ramen + 2 chashu de poulet, 1 ni-tamago, 2 feuilles d'algue nori

"Tous nos plats sont faits maison avec soin. Nos bouillons de porc et de poulet sont préparés sur place et mijotés pendant 10 heures pour révéler toute leur richesse. Nos nouilles sont également faites maison, selon une recette artisanale."