

# NOS ENTRÉES



**TAKOYAKI 7,50€**  
boulettes de crêpe salée au poulpe  
Deep fried octopus balls  
with Japanese BBQ sauce



**ABURI SHIME SABA 9€**  
maquereau mariné au vinaigre,  
wakamé sauce ponzu  
Pickled mackerel, wakamé, ponzu dressing



**GYOZA LÉGUMES 7€**  
raviolis grillés aux légumes  
5 pieces of pan-fried dumplings  
with vegetable filling



**KARA-AGUÉ 8,50€**  
cuisse de poulet frit  
5 pieces of Deep fried chicken



**ÉDAMAMÉ 4,50€**  
graines de soja à la vapeur  
Blanched green soybeans in pods



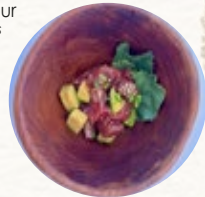
**SALADE JAPONAISE**  
tofu, wakamé, and mizuna greens  
- petite 6€  
- grande 9,5€



**IKAGESO-AGUÉ 7€**  
tentacules de calamars frits  
Fried squid tentacles



**YAKITORI 6€**  
brochettes de poulet à la sauce soja  
2 skewers of grilled chicken in sweet soy-sauce flavour



**MAGURO TARTARE 12€**  
tartare de thon cru mariné, avocat, sésame  
Marinated tuna tartare served with avocado, sesame seeds



**SOUPE MISO 4€**  
Wakamé, champignons shimeji, cebettes



**BOL DE RIZ 3,50€**  
White rice



# NOS BOISSONS

## SANS ALCOOL

COCA-COLA	3,50€
COCA-COLA ZERO	3,50€
THÉ VERT (FROID)	3,50€
RAMUNÉ	4,50€
PERRIER	3,50€
JUS D'ORANGE	3,50€
JUS DE POMME	3,50€
BIÈRE KIRIN SANS ALCOOL 33 CL	4,00€
SAN PELLEGRINO 1L	6,00€
VITTEL 1L	6,00€

## AVEC ALCOOL

BIÈRE KIRIN PRESSION 25CL	4,00€
BIÈRE KIRIN PRESSION 50CL	7,50€
VIN (BLANC, ROSÉ, ROUGE) COSTIÈRES DE NÎMES BIO	
LE VERRE	6,00€
25CL	10,00€
50CL	18,00€
1L	24,00€

## LIQUEURS

«MECHA UMA» YUZU 80 ML	8,00€
LIQUEUR DE PRUNE 80 ML	7,00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,00€
THÉ VERT SENCHA	3,50€
THÉ VERT GENMAICHA	3,50€

# NOS DESSERTS

## MECHA TOWER

Parfait avec glace thé vert, glace sésame noir, glace vanille, crème daifuku, chantilly et mikado, sauce chocolat

Sandae with scoops of matcha, black sesame, vanilla, whipped cream and mikado sticks, daifuku cream, chocolate sauce

**9,50€**

- **MECHA DORAYAKI 6,50€**  
pancakes japonais, purée de haricots rouges sucrée, crème de patate douce, fruit de saison  
Japanese style pancakes with sweet red bean paste filling, sweet patate cream et seasonal fruit
- **MOCHI GLACÉ - 2 pièces au choix 6€**  
Ice cream mochi
- **CREME DAIFUKU Sésame 6€**
- **CREME DAIFUKU Thé Matcha 6€**

## MÉCHA UMA SAKÉ

### Junmai Ginjo

Ce saké est fabriqué à partir de riz de Hiroshima. Bien fruité, il vous permettra de découvrir toute la profondeur du saké Japonais. Il a un arôme doux rappelant les fruits mûrs, une acidité vive et une finale légère.

Polissage de riz 60% - Degrés d'alcool 15,5%

**Le verre 80ml 7,50€**  
**La bouteille 720 ml 51€**



## MÉCHA UMA YUZU

### Liqueur de yuzu

Cette liqueur de yuzu est élaborée à partir de 25% de jus de yuzu. Un nez frais et acidulé de yuzu, zeste d'orange et subtiles notes d'agrumes. En bouche, un bel équilibre avec une légère amertume.

Degrés d'alcool 6%

**Le verre 80ml 8€**  
**La bouteille 720 ml 55€**





# NOS RAMENS

avec nouilles



# ラーメン



## RAMEN

2 tranches de cha-shu, cébette, naruto, menma

Egg noodles in hot soup, based on pork broth

- Shoyu ramen 15€
- Miso épicé ramen 15,50€



## AJITAMA-RAMEN

2 tranches de cha-shu, cébette, naruto, menma et oeuf mollet

Topped with flavored soft-boiled egg, 2 slices of Chashu, naruto, menma, and chopped spring onion

- Ajitama shoyu ramen 17€
- Ajitama miso épicé ramen 17,50€



## CHA-SHU RAMEN

5 tranches de cha-shu, cébette, naruto, menma

Topped with 5 slices of Chashu, naruto, menma, and chopped spring onion

- Cha-shu shoyu ramen 18€
- Cha-shu miso épicé ramen 18,50€



## VEGAN RAMEN

bouillon à base de légumes wakamé, cébette, menma, pousse de soja et chou

Vegan noodles in hot soup, based on vegetable broth, topped with wakame, menma, beansprouts, white cabbage and chopped spring onion

- Vegan ramen 16€



## YAKISOBA

légumes wok, cha-shu, cébette  
Stir-fried noodles with vegetables, chashu (or soy meat), and chopped spring onion

- Yakisoba 15,50€
- Cha-shu Yakisoba 18€
- Crevette Yakisoba 16€
- Vegan Yakisoba (soja cha-shu) 16€



## WAGYU RAMEN

4 tranches de wagyu, légumes, menma

Topped with 4 slices of Japanese beef Wagyu A5, menma, vegetables, spring onion

- Wagyu A5 shoyu ramen 31€
- Wagyu A5 miso épicé ramen 31,50€

# NOS DONBURIS

avec riz



## CURRY JAPONAIS 17€

riz, légumes et porc pané ou crevettes ou soja chachu

Rice topped with thick vegetable curry sauce, with choice between crumbed pork, prawn, and soy cutlet

- Porc pané curry
- Crevette pané curry
- Vegan curry



## POULET TERIYAKI 17€

cuisse de poulet grillée, sauce soja caramélisée, salade, riz

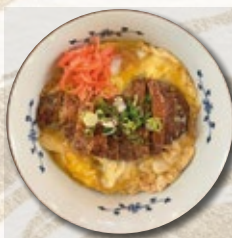
Grilled chicken thigh, caramelized soy sauce, salad, rice



## MAGURO DON. 22€

tartare de thon cru mariné, avocat, sésame, riz

Marinated tuna tartare served with avocado, sesame seeds, rice



## KATSUDON

omelette, porc pané, riz  
A bowl of rice topped with a deep-fried breaded pork cutlet, egg with soy based sauce

- Katsudon 17€
- Katsudon vegi soja chachu 18€

# CUSTOM RAMEN

Plat au choix parmi :



OU



## RAMEN

2 tranches de cha-shu, cébette, naruto, menma

## VEGAN RAMEN

bouillon à base de légumes, wakamé, cébette, menma, pousse de soja et chou

+ 3 TOPPING au choix

= 19,50€

# TOPPING POUR RAMEN

 SAUCE TOMATE 2,50€	 CHA-SHU 3€	 EDAMAME 1,50€	 CREVETTE 3€
 POULET TERIYAKI 3€	 AJITAMA 2€	 LEGUME 1,50€	 WAKAME 1,50€
 PARMESAN 2€	 NARUTO 2€	 MENMA 2€	 YUZU MISO 2,5€
 SOJA CHACHU 3€	 BEURRE 1,50€	 CÉBETTES 1,50€	 CHAMPIGNON 2€