

FORMULE MIDI!

+3€ (Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert) **+6€** (Entrée + Plat + Dessert)



Entrée: 3 gyozas (Poulet ou Légumes) **Plat:** Udon au choix sur la carte
Dessert: Dorayaki ou Glace 2 boules

UDONS CLASSIQUES

Kake Udon 10

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, cébette

Tanuki Udon 11

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, tenkasu (billes de tempura), cébette

Wakame Udon 11

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, algues wakame, cébette

Kitsune Udon 12

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, aburaage (poche de tofu frite), cébette

Kare Udon 15

Nouilles de blé udon, bouillon dashi et curry japonais, cébette

Kakiage Udon 14

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, galette de friture de légumes, cébette

Tempura Udon 16

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, 2 tempuras de crevettes, cébette

Niku Udon 14

Nouilles de blé udon, bouillon dashi, boeuf mijoté, cébette

HIYASHI UDON (FROID)

Hiyashi Udon 11

Nouilles de blé udon, bouillon dashi froid, cébette

Hiyashi Tanuki Udon 12

Nouilles de blé udon, bouillon dashi froid, tenkasu (billes de tempura), cébette

Hiyashi Tempura Udon 17

Nouilles de blé udon, bouillon dashi froid, 2 tempuras de crevettes, cébette

Hiyashi Kitsune Udon 13

Nouilles de blé udon, bouillon dashi froid, aburaage (poche de tofu frite), cébette

Udon Sarada 14

Nouilles de blé udon sans bouillon servies avec sauce crémeuse au sésame et légumes

NOUVEAU

Hiyashi Lemon Udon 13

Nouilles de blé udon, bouillon dashi froid, citron jaune, huile d'olive extra vierge, cébette

 **Vegan**

T O P P I N G S

Ajitamago  **2**
Oeuf mariné

Kakiage   **4**
Galette frite de légumes

Tenkasu   **1.5**
Billes de tempura

Gyu Niku  **4**
Boeuf mijoté

Wakame  **1.5**
Algues

Kitsune   **3.5**
Aburaage (tofu frit)

Korokke   **3.5**
Croquette patate douce

Oomori   **2**
Demi portion de nouilles
Double portion de nouilles **4**