itsuraku

si les dernières années nous ont appris quelque chose, c'est de tirer le meilleur parti des moments de joie en tant que chasseurs de plaisir, notre quête est purement lié à la nourriture + aux amis.

en dégustant une assiette de poulet kokopanko au cours d'une conversation. en nous perdant dans la vapeur tout en prenant une copieuse gorgée de nouilles udon.

c'est la nourriture qui frappe notre âme avec un bang qui constitue les poches de plaisir que nous recherchons

itsuraku. la poursuite du plaisir

et pour finir...

toujours de la place pour le dessert. cette fois-ci avec une touche de fraîcheur + les saveurs uniques de l'asie

161 chocolat blanc + cheesecake au gingembre (v) **6.95**
un cheesecake crémeux avec une base de biscuit et un twist de gingembre piquant. arrosé d'une riche sauce chili au caramel et saupoudré de sucre glace au gingembre

164 boules de mochi 6.95
chocolat. mangue. thé vert ou une combinaison des trois saveurs de notre glace mochi. petites boules de glace envelop-pées dans une couche de riz gluant. servi avec sauce au

/ **chocolat**
/ **mangue**
/ **thé vert**

160 nouveau **gâteau mousse au chocolat rafraîchi 7.95**
mousse au chocolat végétal

161

164

boissons chaudes

terminer le repas par une bonne boisson

thé

798 gingembre frais 3.95
799 menthe fraîche 3.95
800 choisissez votre propre saveur 3.5
anglais. earl grey. fruits rouges. rooibos. lemon jasmin. camomille

café

801 café 3.5
802 expresso 3.5
803 cappuccino 3.95
804 café latte 3.95
805 double expresso 4.5
806 expresso macchiato 3.75

741 chocolat chaud au lait 3.95

ajouter de la crème fouettée + 0.5

wagamama

accompagnements + partage

cuits à la vapeur, enveloppés, pliés, embrochés. dégustez nos petites assiettes. plein de saveur + parfait pour partager

gyoza

cinq raviolis plein de saveurs. servi avec une sauce

100 poulet 8.5
cuit à la vapeur et servi avec une sauce chili soja + sésame

101 yasai | légumes 8.5
gyoza verts cuits à la vapeur. + sauce au vinaigre épicé

99 canard 8.95
frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant et servi avec une sauce hoisin aux cerises sucrées

101

pour découvrir

115 nouveau **crispy chilli mushrooms 6.95**
pleurotes croquants enrobés + frits. saupoudré d'une poudre de poivron rouge et servi avec une sauce au piment + coriandre

nouveau **kokopanko**
poulet frit ou aubergine croustillante et piquante enroubée de panko, mélangé à une sauce de sel de noix de coco, piment + citron vert. garni de coriandre + servi avec une sauce mayonnaise à la sriracha

111 chicken 7.95 **112 aubergine (v) 5.95**

115

111

bao buns à la vapeur

deux petits pains asiatiques moelleux avec garniture au choix

116 bœuf barbecue coréen 8.95
poitrine de bœuf barbecue tendre et mijotée avec oignon rouge, salade de chou asiatique fraîchement marinée + mayonnaise sriracha

117 champignons mélangés 8.5
champignons mélangés avec aubergine croustillante enrobée de panko + mayonnaise végétalienne crémeuse. garni de coriandre

116

108

les classiques

104 edamame 6.95
sortez-les de leur gousse + dégustez du sel / piment + sel d'ail

103 ebi katsu 8.95
crevettes enrobées de panko croustillant. garni de coriandre fraîche, piment + citron vert frais. servi avec une sauce piment + ail

108 chicken yakitori 8.95
quatre brochettes de poulet marinées, glacées d'une sauce miso collante. garnies d'oignons jeunes + graines de sésame

107 remanié **bang bang prawns 8.95**
crevettes croustillantes enrobées d'une mayonnaise épicée à la sauce firecracker. garnis d'oignons jeunes, de piment et citron vert frais

104

107

(v) végétarien (vg) végétal peut contenir des coquillages ou de petits os épicé

242

bols soulful

une collection de bols lumineux pour nourrir l'âme

nouveau **bol koyo**
un bol lumineux combinant votre choix de protéines ou de légumes avec une sauce chili rouge collante + miso. servi sur un lit de feuilles mélangées, betterave, carotte, concombre, mooli, radis rouge + edamame. garni de graines de tournesol croquantes, de coriandre et d'une vinaigrette crémeuse au miso blanc + moutarde

240 poulet + oignons caramélisés 16.95
242 saumon 18.95
241 aubergine + oignons caramélisés 15.95

sushi bowl
riz sushi. wakame. radis. edamame. carotte. melon. graines de sésame grillées

243 saumon 17.95
avec mayonnaise au miso

245 tofu 17.5
avec de la mayonnaise végétalienne

ramen

avaler les nouilles. sirotez le bouillon. nos bols copieux sont garnis de protéines + légumes frais

tantanmen
immergées dans un bouillon de poulet extra riche. garni de menma, kimchee + un demi-œuf au thé. garni d'oignons jeunes, coriandre + huile de piment

26 poitrine de bœuf 18.95
27 poulet 18.95

20 grilled chicken 17.95
poitrine de poulet marinée + nouilles de ramen servies dans un riche bouillon de poulet avec dashi + miso. garni de menma + une garniture d'oignons jeunes + légumes verts de saison

29 shirodashi pork belly 18.95
poitrine de porc mijotée + nouilles de ramen servies dans un riche bouillon de poulet avec dashi + miso. garni de wakame, menma + une garniture d'oignons jeunes. légumes verts de saison + un demi-œuf au thé

21 kare burosu 17.5
tofu soyeux enrobé de shichimi + nouilles udon immergées dans un bouillon de légumes au curry. garni d'un mélange de champignons sautés au wok, de légumes verts de saison, de carottes râpées et de piment + coriandre

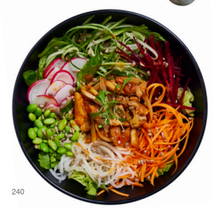
kare lomen
nouilles udon dans une sauce à la noix de coco parfumée avec une touche de piment chaud. garni de germes de soja. concombre. coriandre + un quartier de citron vert frais

39 crevettes 18.95 **37 poulet 18.95** **38 tofu 18.5**

personnaliser mon bouillon
légumes léger (vg) ou poulet légumes
épicés (vg) ou poulet avec piment
riche bouillon de poulet réduit au dashi + miso épicé

26

70


240

79

donburi

un bol plein d'âme. protéines + légumes pleins de saveurs sur un lit de riz fumant

nouveau **gochujang rice bowl**
votre choix de poulet ou de tofu soyeux enrobé d'une sauce gochujang épicée avec bok choi, concombre mariné, salade d'oignons des neiges + oignon rouge. servi sur un lit de riz blanc gluant. garni avec des oignons jeunes, du piment rouge tranché et une pincée de graines de sésame + poudre de poivron rouge

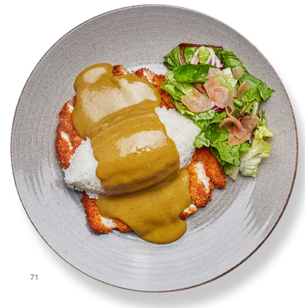
79 poulet 16.45 **80 tofu 15.95**

teriyaki
votre choix de bœuf ou de poulet enrobé de sauce teriyaki sur un lit de riz blanc gluant, carottes râpées, légumes verts de saison + oignons jeunes. saupoudré de graines de sésame et servi avec un accompagnement de kimchee

69 bœuf 19.95 **70 poulet 18.95**

73 grilled duck 20.95
canard tendre dans une sauce teriyaki sucrée + épicée sur un lit de riz blanc gluant. servi avec carottes râpées, mange-tout, patate douce, concombre et oignon rouge + oignons jeunes. garni d'un œuf au plat. servi avec un accompagnement de kimchee

personnaliser mon riz
blanc collant (vg) cuit à la vapeur / blanc (vg) cuit à la vapeur / brun (vg) cuit à la vapeur


71

curry

qu'ils soient doux et parfumés ou qu'ils soient plus relevés, nos currys sont pleins de saveurs

firecracker
un favori audacieux + ardent. servi avec des pois mange-tout, des poivrons rouges + verts, des oignons blancs + oignons jeunes et des piments rouges forts. garni d'un dôme de riz blanc, de graines de sésame, de shichimi + un quartier de citron vert frais et de piments

76 crevettes 18.95 **75 poulet 18.95**

74 tofu 17.95

vegatsu
une version végétale d'un classique. tofu + protéine de soja enrobé de chapelure panko croustillante. garni de riz blanc gluant + une sauce au curry katsu. servi avec une salade assaisonnée + oignon rouge mariné

1171 vegatsu 18.5

faites-le épicé pour + 0.5 en plus

katsu
saveurs japonaises emblématiques. poulet enrobé de chapelure panko croustillante. garni de riz blanc gluant + une sauce au curry katsu. servi avec une salade assaisonnée + cornichons japonais

71 poulet 18.95

faites-le épicé pour + 0.5 en plus

personnaliser mon riz
blanc collant (vg) cuit à la vapeur / blanc (vg) cuit à la vapeur / brun (vg) cuit à la vapeur

75

58

teppanyaki

des nouilles sautées sur le gril. mélangées rapidement pour que les nouilles soient tendres et que les légumes restent croquants

bulgogi
nouilles fines, sésame + sauce bulgogi. oignons jeunes. kimchi. un demi-œuf au thé. coriandre

57 steak 20.95 **58 poulet 19.95**

59 porc 19.95

pad thai
nouilles de riz pad thaï cuites dans une sauce amai avec des œufs, pousses de soja, poireaux, piment et oignons rouges et oignons jeunes. garni d'oignons frits, de menthe, de coriandre + un quartier de au citron vert

46 poulet + crevettes 18.95
47 yasai | tofu (v) 17.95
1147 yasai | tofu 17.95
sans oeuf

yaki soba
nouilles teppan. œuf. poivrons. germes de soja. oignon blanc + oignon de printemps. oignons frits. gingembre mariné. graines de sésame

40 poulet + crevettes 17.95
41 yasai | champignon (v) 17.5

1141 yasai | champignon 17.5
sans œuf. choisissez entre riz ou nouilles udon

personnaliser mes nouilles
teppan (v) mince, contient du blé + œufs
udon (vg) épais, contient du blé
nouilles de riz (vg) minces + plates

46

supplémentaire

307 kimchee 2
306 œuf teinté de thé (v) **2**
308 œuf sur le plat (v) **2**
305 cornichons japonais 1
302 piments 1
309 sambal 1

allergies + intolérances si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, ou si vous avez besoin d'aide pour accéder à nos informations sur les allergènes, veuillez en informer votre serveur avant de passer votre commande, et ce à chacune de vos visites. le manager de service prendra et servira personnellement votre commande, tandis que le responsable de la cuisine préparera personnellement votre plat selon vos souhaits. Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires pour éviter la contamination croisée, nous ne pouvons pas garantir que votre plat ne contiendra pas d'ingrédients allergènes, car nos plats et nos boissons sont préparés dans des cuisines très fréquentées où la contamination croisée peut se produire. les descriptions de nos menus n'incluent pas tous les ingrédients

nous avons un menu adapté aux enfants pour nos petits bambins