

YATAI RĀMEN – CHATEAUDUN (9^e)

CUISINE JAPONAISE 100 % MAISON

Dernière commande : 14h30 le midi · 22h00 le soir

FORMULES MIDI – LUNDI AU VENDREDI

TAPAS + RĀMEN ou RĀMEN + DESSERT = 22,50 €

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28,50 €

TAPAS

Gyoza Maison (5) · 5 pièces.....	8 €
<i>Au choix : Porc ou Végétarien, avec tuile</i>	
Magret slices	9 €
<i>Réduction balsamique soja, condiment pesto, miso blanc</i>	
Concombre goma	5 €
<i>Pignons de pin, sésame</i>	
Karaage	9 €
<i>Beignets de poulet traditionnels</i>	
Spicy Karaage	9,50 €
<i>Beignets de poulet épicés</i>	
Torikatsu	8 €
<i>Poulet pané</i>	
Gyoza salade · 8 pièces · Hors formule*.....	15 €
<i>8 gyoza Porc ou Végétarien, salade saison, vinaigrette goma</i>	

RĀMENS

Rāmen Signature · Hors formule*.....	38 €
<i>Tranche wagyu, foie gras poêlé, champignons enoki, œuf nitamago, truffe</i>	
Rāmen Traditionnel	16 €
<i>Chashu porc, menma bambou, huile d'ail noir. Bouillon tonkotsu porc, shoyu tare, nouilles fraîches bio maison +Special 4,5€ (nori, œuf et 1 porc chashu)</i>	
+ Spécial chashu porc, œuf nitamago, 4 feuilles nori	+ 4,50 €
Rāmen Citron- Yuzu	16 €
<i>Poulet chashu, tori paitan citron yuzu shio tare roquette, oignon rouge, bambou, huile poireau +Special 4,5€ (nori, œuf et 1 poulet chashu)</i>	
+ Spécial chashu poulet, œuf nitamago, 4 feuilles nori	+ 4,50 €
Rāmen Végétarien	15 €
<i>3 légumes de saison, bouillon de légumes et épices, miso tare, nouilles fraîches bio maison +Special 4,5€ (nori, œuf et 1 légume)</i>	
+ Spécial 1 légume, œuf nitamago, 4 feuilles nori +	4,50 €
Hiyashi Chuka v.2026	15 €

DONBURIS

Curry Torikatsu	16 €
<i>Poulet pané, légumes et œuf nitamago</i>	
Kare Raisu	15 €
<i>Curry japonais (dashi) au poulet, légumes et œuf nitamago, légèrement épicé</i>	
Torikatsu Don	15 €
<i>Poulet pané frit, chou et œuf nitamago</i>	

Poulet Teriyaki Don	15 €
<i>Sauce teriyaki, œuf nitamago et kewpie mayo</i>	

DESSERTS

Mochi Matcha · Hors formule*.....	8 €
<i>Mochi maison à la crème aérienne matcha, fourré à l'azuki</i>	
Fondant Matcha	7,50 €
<i>Fondant maison au cœur coulant matcha</i>	
Kurogoma Cheesecake	8 €
<i>Cheesecake aérien maison au sésame noir, sur couche de crumble</i>	

SUPPLÉMENTS

Bol de riz	3,50 €
<i>Idéal pour finir le rāmen</i>	
Œuf nitamago · 1 pièce.....	2,50 €
<i>Mariné 24h-48h</i>	
Feuilles nori (4) · 4 pièces.....	1,50 €
<i>Extra-croustillantes</i>	
Chashu porc	3,50 €
<i>Tranches</i>	
Chashu poulet	3,50 €
<i>Tranches</i>	
Bambou menma	2,50 €
Nouilles blé bio maison	3,50 €

BOISSONS & COCKTAILS

Yuzu frappé (alcool) · 20cl.....	8 €
<i>House cocktail givré, yuzu et saké</i>	
Yuzu frappé (sans alcool) · 20cl.....	8 €
<i>House cocktail givré, yuzu</i>	
Limonade matcha maison · 25cl.....	8 €
<i>Limonade matcha maison</i>	
Evian / Badoit · 50cl.....	4 €
<i>Eau plate ou pétillante</i>	
Coca-Cola / Zero / Cerise / Fanta · 33cl.....	4,50 €
Fuzetea Pêche · 33cl.....	4,50 €
Ramune (litchi / fraise / melon) · 20cl.....	5 €
<i>Limonade japonaise</i>	
Infusion (goji-thé vert / raisin-rooibos / yuzu-citron) · 25cl.....	5 €

BIÈRES JAPONAISES

Kirin · 33cl.....	5,50 €
ISE Kadoya Pale Ale · 33cl.....	8 €
<i>Bière artisanale japonaise</i>	
ISE Kadoya Hime White · 33cl.....	8 €

Bière blanche artisanale japonaise

ISE Kadoya Hazy IPA · 33cl.....**8 €**

Bière artisanale japonaise

SAKÉ & UMESHU

Daiginjo Gold 24 Carats · Bout 180ml.....**24 €**

Sec et fruité, poli 50%

Junmai · Bout 300ml.....**21 €**

Rond, doux et sec, poli 30%

Hakko Yondajikomi (verre) · Verre 12cl **12 €**

Léger et doux, poli 30%, IWC 2014

Hakko Yondajikomi (bouteille) · Bout 720ml**65 €**

Léger et doux, poli 30%, IWC 2014

Kuromatsu Kenbishi · Bout 180ml.....**25 €**

Épicé et iodé, complexe, à consommer tiède

Mizuho Kenbishi (verre) · Verre 12cl.....**14 €**

Notes boisées et de caramel

Mizuho Kenbishi (bouteille) · Bout 720ml**75 €**

Notes boisées et de caramel

Zuicho Kenbishi · Verre 6cl.....**9 €**

Complexe, cousin du whisky

Umeshu Taikobai (verre) · Verre 12cl....**13 €**

Base saké junmai et prunes Nanko

Umeshu Taikobai (bouteille) · Bout 720ml**72 €**

Base saké junmai et prunes Nanko

Umenoyado Yuzu Shu (verre) · Verre 12cl**12 €**

Liqueur de yuzu

Umenoyado Yuzu Shu (bouteille) · Bout 720ml

.....**72 €**

Liqueur de yuzu

New Tosa Yuzu Saké · Bout 300ml.....**34 €**

Saké au yuzu

Dassai 45 (verre) · Verre 12cl.....**11 €**

Yamadanishiki

Dassai 45 (bouteille) · Bout 720ml.....**63 €**

Yamadanishiki

BOISSONS CHAUDES

Espresso.....**2,50 €**

Thé Sencha Kagoshima (bio).....**4 €**

Thé japonais bio

En cas d'allergie, demandez-nous le tableau des allergènes.

YATAI RĀMEN – CHATEAUDUN (9TH)

100% HOMEMADE JAPANESE CUISINE

Last order : 2:30 PM at lunch · 10:00 PM at dinner

LUNCH SET – MONDAY TO FRIDAY

TAPAS + RĀMEN or RĀMEN + DESSERT = 22,50 €

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28,50 €

TAPAS

Homemade Gyoza (5 pcs) · 5 pièces.....8 €

Pork or Vegetarian, with tile

Magret Duck Slices.....9 €

Soy balsamic, pesto, white miso, basil

Cucumber Goma.....5 €

Pine nuts, sesame

Karaage (Chicken Nuggets).....9 €

Traditional fried chicken

Spicy Karaage.....9,50 €

Spicy chicken nuggets

Torikatsu.....8 €

Breaded chicken

Gyoza Salad · 8 pièces · Not in set menu*.....15 €

8 gyozas (pork or veg), seasonal salad, goma vinegar

RĀMENS

Signature Rāmen · Not in set menu*.....38 €

Wagyu slice, pan-fried foie gras, enoki mushrooms, nitamago egg, truffle

Traditional Rāmen.....16 €

Chashu pork, bamboo menma, black garlic oil. Tonkotsu pork broth, shoyu tare, fresh organic homemade noodles +Special 4,5€ (nori, egg et 1 chashu pork)

+ **Special** extra chashu pork, nitamago egg, 4 nori sheets..... + 4,50 €

Yuzu and lemon Ramen.....16 €

Chicken chashu, roquette, tori paitan yuzu and lemon shio tare, red onion pickle, bambou, leek oil+Special 4,5€ (nori, egg et 1 chicken chashu)

+ **Special** extra chashu chicken, nitamago egg, 4 nori sheets..... + 4,50 €

Vegetarian Rāmen.....15 €

3 seasonal vegetables, vegetable and spice broth, miso tare, fresh organic homemade noodles+Special 4,5€ (nori, egg et 1 extra vegetable)

+ **Special** extra vegetable, nitamago egg, 4 nori sheets..... + 4,50 €

Hiyashi Chuka v.2026.....15 €

DONBURIS

Curry Torikatsu.....16 €

Breaded chicken, vegetables and nitamago egg

Kare Raisu v.2026.....15 €

Japanese dashi based chicken curry, vegetables and nitamago egg, slightly spicu

Torikatsu Don.....15 €

Fried breaded chicken, cabbage and nitamago egg

Chicken Teriyaki Don.....15 €

Teriyaki sauce, nitamago egg and kewpie mayo

DESSERTS

Matcha Mochi · Not in set menu*.....8 €

Homemade mochi with light matcha cream, stuffed with azuki

Matcha Fondant.....7,50 €

Homemade fondant with flowing matcha heart

Kurogoma Cheesecake.....8 €

Light homemade black sesame cheesecake on a crumble layer

EXTRA

Bowl of Rice.....3,50 €

Perfect to finish the rāmen soup

Nitamago Egg · 1 pièce.....2,50 €

Marinated 24-48h

Crispy Nori (4 sheets) · 4 pièces.....1,50 €

Extra crispy

Chashu Pork.....3,50 €

Slices

Chashu Chicken.....3,50 €

Slices

Bamboo Menma.....2,50 €

Organic wheat noodles (homemade)3,50 €

FRESH DRINKS & COCKTAILS

Yuzuké (alcoholic) · 20cl.....8 €

Frozen house cocktail, yuzu and saké

Yuzuké (non-alcoholic) · 20cl.....8 €

Frozen house cocktail, yuzu

Homemade matcha lemonade · 25cl.....8 €

Homemade matcha lemonade

Evian / Badoit (still / sparkling) · 50cl...4 €

Still or sparkling water

Coca-Cola / Zero / Cherry / Fanta · 33cl4,50 €

Fuzetea Peach · 33cl.....4,50 €

Ramune (lychee / strawberry / melon) · 20cl

.....5 €

Japanese lemonade

Infusion (goji-green tea / grape-rooibos / yuzu-lemon) · 25cl.....5 €

JAPANESE BEERS

Kirin · 33cl.....5,50 €

ISE Kadoya Pale Ale · 33cl.....8 €

Japanese craft beer

ISE Kadoya Hime White · 33cl.....8 €

Japanese craft white beer

ISE Kadoya Hazy IPA · 33cl.....8 €

Japanese craft beer

SAKÉ & UMESHU

Daiginjo Gold 24 Carats · Bout 180ml.....**24 €**
Dry and fruity, polished 50%

Junmai · Bout 300ml.....**21 €**
Round, soft and dry, polished 30%

Hakko Yondajikomi (glass) · Verre 12cl.**12 €**
Light and soft, polished 30%, IWC 2014

Hakko Yondajikomi (bottle) · Bout 720ml**65 €**
Light and soft, polished 30%, IWC 2014

Kuromatsu Kenbishi · Bout 180ml.....**25 €**
Spicy and iodized, complex, drink warm

Mizuho Kenbishi (glass) · Verre 12cl.....**14 €**
Woody and caramel notes

Mizuho Kenbishi (bottle) · Bout 720ml. .**75 €**
Woody and caramel notes

Zuisho Kenbishi · Verre 6cl.....**9 €**
Complex, cousin of whisky

Umeshu Taikobai (glass) · Verre 12cl....**13 €**
Junmai saké and Nanko plums

Umeshu Taikobai (bottle) · Bout 720ml. **72 €**
Junmai saké and Nanko plums

Umenoyado Yuzu Shu (glass) · Verre 12cl**12 €**
Yuzu liqueur

Umenoyado Yuzu Shu (bottle) · Bout 720ml**72 €**
Yuzu liqueur

New Tosa Yuzu Saké · Bout 300ml.....**34 €**
Yuzu saké

Dassai 45 (glass) · Verre 12cl.....**11 €**
Yamadanishiki rice

Dassai 45 (bottle) · Bout 720ml.....**63 €**
Yamadanishiki rice

HOT DRINKS

Espresso.....**2,50 €**

Organic Sencha Tea (Kagoshima).....**4 €**
Organic Japanese tea

If you have allergies, please ask for our allergen chart.

YATAI RĀMEN — FAUBOURG SAINT-HONORÉ (8^e)

CUISINE JAPONAISE 100 % MAISON

Dernière commande : 14h00 le midi · 22h00 le soir

FORMULES MIDI — LUNDI AU VENDREDI

TAPAS + RĀMEN ou RĀMEN + DESSERT = 22,50 €

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28,50 €

TAPAS

- Gyoza Maison (5)** · 5 pièces.....8 €
Au choix : Porc ou Végétarien, avec tuile
- Magret slices**.....9 €
Réduction balsamique soja, condiment pesto, miso blanc
- Concombre goma**.....5 €
Pignons de pin, sésame
- Mini Donburi, daikon mariné**.....7 €
Au choix : Porc, Poulet ou Végétarien
- Gyoza salade** · 8 pièces · Hors formule*.....15 €
8 gyoza Porc ou Végétarien, salade saison, vinaigrette goma

RĀMENS

- Rāmen Signature** · Hors formule*.....38 €
Tranche wagyu, foie gras poêlé, champignons enoki, œuf nitamago, truffe
- Rāmen Traditionnel**.....16 €
Chashu porc, menma bambou, huile d'ail noir. Bouillon tonkotsu porc, shoyu tare, nouilles fraîches bio maison +Special 4,5€ (nori, œuf et 1 porc chashu)
+ Spécial chashu porc, œuf nitamago, 4 feuilles nori
..... + 4,50 €
- Rāmen Citron- Yuzu**.....16 €
Poulet chashu, tori paitan citron yuzu shio tare roquette, oignon rouge, bambou, huile poireau +Special 4,5€ (nori, œuf et 1 poulet chashu)
+ Spécial chashu poulet, œuf nitamago, 4 feuilles nori
..... + 4,50 €
- Rāmen Végétarien**.....15 €
3 légumes de saison, bouillon de légumes et épices, miso tare, nouilles fraîches bio maison +Special 4,5€ (nori, œuf et 1 légume)
+ Spécial 1 légume, œuf nitamago, 4 feuilles nori +
4,50 €
- Hiyashi Chuka v.2026**.....15 €

DONBURIS

- Kare Raisu**.....15 €
Curry japonais (dashi) au poulet, légumes et œuf nitamago, légèrement épicé
- Donburi Magret de Canard**.....19 €
Sauce teriyaki, œuf parfait coulant
- Gyudon**.....15 €
Bœuf, oignons confits, œuf bio parfait coulant
- Donburi**.....15 €
Daikon mariné et œuf nitamago - au choix : Porc, Poulet ou Végétarien
- Poulet Teriyaki Don**.....15 €
Sauce teriyaki, œuf nitamago et kewpie mayo

DESSERTS

- Mochi Matcha** · Hors formule*.....8 €
Mochi maison à la crème aérienne matcha, fourré à l'azuki
- Fondant Matcha**.....7,50 €
Fondant maison au cœur coulant matcha
- Kurogoma Cheesecake**.....8 €
Cheesecake aérien maison au sésame noir, sur couche de crumble

SUPPLÉMENTS

- Bol de riz**.....3,50 €
Idéal pour finir le rāmen
- Œuf nitamago** · 1 pièce.....2,50 €
Mariné 24h-48h
- Feuilles nori (4)** · 4 pièces.....1,50 €
Extra-croustillantes
- Chashu porc**.....3,50 €
Tranches
- Chashu poulet**.....3,50 €
Tranches
- Bambou menma**.....2,50 €
- Nouilles blé bio maison**.....3,50 €

BOISSONS & COCKTAILS

- Yuzu frappé (alcool)** · 20cl.....8 €
House cocktail givré, yuzu et saké
- Yuzu frappé (sans alcool)** · 20cl.....8 €
House cocktail givré, yuzu
- Limonade matcha maison** · 25cl.....8 €
Limonade matcha maison
- Evian / Badoit** · 50cl.....4 €
Eau plate ou pétillante
- Coca-Cola / Zero / Cerise / Fanta** · 33cl.....4,50 €
- Fuzetea Pêche** · 33cl.....4,50 €
- Ramune (litchi / fraise / melon)** · 20cl...5 €
Limonade japonaise
- Infusion (goji-thé vert / raisin-rooibos / yuzu-citron)** · 25cl.....5 €

BIÈRES JAPONAISES

- Kirin** · 33cl.....5,50 €
- ISE Kadoya Pale Ale** · 33cl.....8 €
Bière artisanale japonaise
- ISE Kadoya Hime White** · 33cl.....8 €
Bière blanche artisanale japonaise
- ISE Kadoya Hazy IPA** · 33cl.....8 €
Bière artisanale japonaise

SAKÉ & UMESHU

- Daiginjo Gold 24 Carats** · Bout 180ml.....24 €

Sec et fruité, poli 50%

Junmai · Bout 300ml.....**21 €**

Rond, doux et sec, poli 30%

Hakko Yondajikomi (verre) · Verre 12cl **12 €**

Léger et doux, poli 30%, IWC 2014

Hakko Yondajikomi (bouteille) · Bout 720ml**65 €**

Léger et doux, poli 30%, IWC 2014

Kuromatsu Kenbishi · Bout 180ml.....**25 €**

Épicé et iodé, complexe, à consommer tiède

Mizuho Kenbishi (verre) · Verre 12cl.....**14 €**

Notes boisées et de caramel

Mizuho Kenbishi (bouteille) · Bout 720ml**75 €**

Notes boisées et de caramel

Zuisho Kenbishi · Verre 6cl.....**9 €**

Complexe, cousin du whisky

Umeshu Taikobai (verre) · Verre 12cl....**13 €**

Base saké junmai et prunes Nanko

Umeshu Taikobai (bouteille) · Bout 720ml**72 €**

Base saké junmai et prunes Nanko

BOISSONS CHAUDES

Espresso.....**2,50 €**

Thé Sencha Kagoshima (bio).....**4 €**

Thé japonais bio

En cas d'allergie, demandez-nous le tableau des allergènes.

YATAI RĀMEN – FAUBOURG SAINT-HONORÉ (8TH)

100% HOMEMADE JAPANESE CUISINE
Last order : 2:00 PM at lunch · 10:00 PM at dinner

LUNCH SET – MONDAY TO FRIDAY

TAPAS + RĀMEN or RĀMEN + DESSERT = 22,50 €

TAPAS + RĀMEN + DESSERT = 28,50 €

TAPAS

Homemade Gyoza (5 pcs) · 5 pièces.....8 €

Pork or Vegetarian, with tile

Magret Duck Slices.....9 €

Soy balsamic, pesto, white miso, basil

Cucumber Goma.....5 €

Pine nuts, sesame

Mini Donburi with marinated radish...7 €

Pork, Chicken or Vegetarian

Gyoza Salad · 8 pièces · Not in set menu*.....15 €

8 gyozas (pork or veg), seasonal salad, goma vinegar

RĀMENS

Signature Rāmen · Not in set menu*.....38 €

Wagyu slice, pan-fried foie gras, enoki mushrooms, nitamago egg, truffle

Traditional Rāmen.....16 €

Chashu pork, bamboo menma, black garlic oil. Tonkotsu pork broth, shoyu tare, fresh organic homemade noodles +Special 4,5€ (nori, egg et 1 chashu pork)

+ Special extra chashu pork, nitamago egg, 4 nori sheets.....+ 4,50 €

Yuzu and lemon Ramen.....16 €

Chicken chashu, roquette, tori paitan yuzu and lemon shio tare, red onion pickle, bambou, leek oil+Special 4,5€ (nori, egg et 1 chicken chashu)

+ Special extra chashu chicken, nitamago egg, 4 nori sheets.....+ 4,50 €

Vegetarian Rāmen.....15 €

3 seasonal vegetables, vegetable and spice broth, miso tare, fresh organic homemade noodles+Special 4,5€ (nori, egg et 1 extra vegetable)

+ Special extra vegetable, nitamago egg, 4 nori sheets.....+ 4,50 €

Hiyashi Chuka v.2026.....15 €

DONBURIS

Kare Raisu v.2026.....15 €

Japanese dashi based chicken curry, vegetables and nitamago egg, slightly spicu

Magret Duck Donburi.....19 €

Teriyaki sauce, perfect runny organic egg

Beef Gyudon.....15 €

Beef, candied onions, perfect runny organic egg

Donburi.....15 €

Marinated daikon and nitamago egg - choice of Pork, Chicken or Vegetarian

Chicken Teriyaki Don.....15 €

Teriyaki sauce, nitamago egg and kewpie mayo

DESSERTS

Matcha Mochi · Not in set menu*.....8 €

Homemade mochi with light matcha cream, stuffed with azuki

Matcha Fondant.....7,50 €

Homemade fondant with flowing matcha heart

Kurogoma Cheesecake.....8 €

Light homemade black sesame cheesecake on a crumble layer

EXTRA

Bowl of Rice.....3,50 €

Perfect to finish the rāmen soup

Nitamago Egg · 1 pièce.....2,50 €

Marinated 24-48h

Crispy Nori (4 sheets) · 4 pièces.....1,50 €

Extra crispy

Chashu Pork.....3,50 €

Slices

Chashu Chicken.....3,50 €

Slices

Bamboo Menma.....2,50 €

Organic wheat noodles (homemade)3,50 €

FRESH DRINKS & COCKTAILS

Yuzuké (alcoholic) · 20cl.....8 €

Frozen house cocktail, yuzu and saké

Yuzuké (non-alcoholic) · 20cl.....8 €

Frozen house cocktail, yuzu

Homemade matcha lemonade · 25cl.....8 €

Homemade matcha lemonade

Evian / Badoit (still / sparkling) · 50cl...4 €

Still or sparkling water

Coca-Cola / Zero / Cherry / Fanta · 33cl4,50 €

Fuzetea Peach · 33cl.....4,50 €

Ramune (lychee / strawberry / melon) · 20cl

.....5 €

Japanese lemonade

Infusion (goji-green tea / grape-rooibos /

yuzu-lemon) · 25cl.....5 €

JAPANESE BEERS

Kirin · 33cl.....5,50 €

ISE Kadoya Pale Ale · 33cl.....8 €

Japanese craft beer

ISE Kadoya Hime White · 33cl.....8 €

Japanese craft white beer

ISE Kadoya Hazy IPA · 33cl.....8 €

Japanese craft beer

SAKÉ & UMESHU

Daiginjo Gold 24 Carats · Bout 180ml.....**24 €**

Dry and fruity, polished 50%

Junmai · Bout 300ml.....**21 €**

Round, soft and dry, polished 30%

Hakko Yondajikomi (glass) · Verre 12cl.**12 €**

Light and soft, polished 30%, IWC 2014

Hakko Yondajikomi (bottle) · Bout 720ml**65 €**

Light and soft, polished 30%, IWC 2014

Kuromatsu Kenbishi · Bout 180ml.....**25 €**

Spicy and iodized, complex, drink warm

Mizuho Kenbishi (glass) · Verre 12cl.....**14 €**

Woody and caramel notes

Mizuho Kenbishi (bottle) · Bout 720ml. **75 €**

Woody and caramel notes

Zuisho Kenbishi · Verre 6cl.....**9 €**

Complex, cousin of whisky

Umeshu Taikobai (glass) · Verre 12cl....**13 €**

Junmai saké and Nanko plums

Umeshu Taikobai (bottle) · Bout 720ml. **72 €**

Junmai saké and Nanko plums

HOT DRINKS

Espresso.....**2,50 €**

Organic Sencha Tea (Kagoshima).....**4 €**

Organic Japanese tea

If you have allergies, please ask for our allergen chart.