

## POT NOODLE

7€

La célèbre Cup Noodle revisitée  
Notre bouillon maison du moment :

### Shoyu

Petits légumes, Champignons noirs  
Tamago tout petit

Allergènes : Soja, Oeuf, Gluten  
Option vegan possible

Choix du topping :

- Poulet -
- Saucisse (Knack) -
- Tofu Frit -

Koupidon :  
+ 3.5€  
(Double portion)



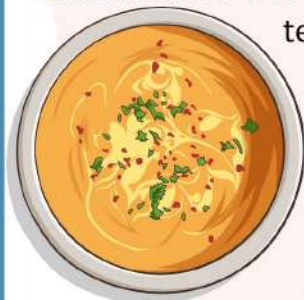
## MENU SHINKANZEN

Toute la journée ! **10€**  
1 Pot Noodle  
+1 Daifuku Mochi ou Yokan  
+1 Soda ou 1 Thé  
Ou un Bubble Tea (+2€)

## CURRY JAPONAIS

8€

Une recette maison pour un curry gourmand non épicé, à la fois épais et onctueux ! Carottes, pommes de terre et oignons.



Supp. Poulet  
+1.5€

### MISO MISO 20cl

Une soupe miso intense, ça requinque !

### EDAMAME

Un bol de fève de soja, un snack sain et gourmand !

Simple 3€  
Double 5€



Simple 3€  
Double 5€



L'entièreté de notre carte est faite maison, chaque matin par la What The Team des ruptures peuvent donc arriver au cours de la journée.

Nous nous excusons d'avance si cela arrive.

(Promis, c'est pas nous qui avons tout mangé)

## GOURMANDISES SUCRÉES

### DAIFUKU Mochi 3€

Option Vegan possible

Pâtisserie étonnante à la farine de riz gluant



### ANKOPAN 4€



La galette des rois façon What The Food ! Fourrée à la pâte Anko (haricots rouges sucrés) ou Shiro (haricots blanc sucrés). Saveur du moment, parfois aromatisée.



### TAIYAKI 4€

La gaufre japonaise fourrée, sucrée ou salée !

Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait

- Anko
- Chocolat
- M&M's
- Nature
- Raclette, patate, cornichons
- Jambon, Fromage
- Beurre de cacahuètes



### TARTIYAKI 4€

Parce qu'on ne peut pas tout mettre à l'intérieur d'un taiyaki, on le coupe en deux et on en fait un sandwich !

1 ingrédient au choix inclus  
2 ingrédients : +0.5€  
3 ingrédients : +1€

- Nutella
- Conf. de cerises
- Speculoos
- Chantilly
- Mousse de canard
- Poulet curry
- Ail & fines herbes



Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait



## BOISSONS FRAICHES

Toutes nos boissons sont sans alcool

### BUBBLE TEA 50cl 5€

Un thé aromatisé  
et des perles fruitées

Thé :	Perles :
- Violette	- Fraise
- Mangue-Litchi	- Pêche
- Ananas	- Myrtilles
- Citron	- Litchi
- Grenadine	- Orange
- Surprise !	- Surprise !



### KORICHA 35cl 4€

Notre thé glacé maison

Soda 33cl, Diabolo 33cl,

Mogu Mogu 32 cl : 3€

Ramune 20cl : 3.8€

Jus de fruit 25cl,

Sirop a l'eau 33cl : 2.5€

Eau 50cl : 1 Balle

### SODA POP 35cl 5€

Un cocktail à étage pétillant,  
mangue et bubble gum !

### RAOMUNE 35cl 5€

Un autre cocktail à étage,  
non pétillant,  
pomme-citronnée !

## CAFÉ

Expresso 1.80€ Allongé 2.00€

Double Expresso 3.00€

Viennois 3.00€

## NOS LATTES ET CHOCOLATS

### LATTE 50cl 5€

Boisson Chaude Base Lait

Vanille, Fraise, Banane, Sesame, Matcha  
ou Abricot

Version au café : + 0.5€

### NESKUIKU 35cl 4€

Le chocolat chaud de notre enfance

### ICHIGOOO 35cl 7€

Le grand retour de notre cocktail star !  
Un latte à la fraise et pêche, servi chaud  
recouvert de chantilly et d'éclats de Kit-Kat...  
à la fraise bien sur !

### DORAMONDO 50cl 8.5€

Un autre cocktail chaud lacté,  
à l'amande et un soupçon d'orgeat.  
Recouvert de chantilly, d'un mini dorayaki  
à la crème de marron, et d'éclats de Lion !

Remplacement lait  
par boisson végétale + 0.5€  
Supp Chantilly : + 0.5€

### MATCHA 20cl 4€

## NOS THÉS 35cl 4€

#### Genmaicha

Thé vert doux et riz grillé,  
un classique japonais.

#### Jardin d'hiver

Thé vert jasmin, doux et  
réconfortant.

#### Kurocha

Thé noir Earl grey,  
moyennement intense  
et légèrement vanillé.

#### Haibitsu

Infusion pomme et hibiscus,  
sans théine.



Street Food Fusion  
Franco-Japonaise



Du Mardi au Samedi  
11h45-18h00

Dimanche  
14h00-18h00

@ 📷 📱 WTFood\_Metz  
WTFood-Metz.fr