

BOISSONS FRAICHES

Toutes nos boissons sont sans alcool

BUBBLE TEA 50cl 5€

Un thé aromatisé
et des perles fruitées

Thé :	Perles :
- Citron	- Melon
- Violette	- Pomme
- Pêche	- Orange
- Fraise	- Fraise
- Caramel	- Myrtilles
- Surprise !	- Surprise !



KORICHA 35cl 4€

Notre thé glacé maison

**Soda 33cl, Diabolo 33cl,
Mogu Mogu 32 cl : 3€**

**Jus de fruit 25cl,
Sirop a l'eau 33cl : 2.5€**

Eau 50cl : 1 Balle



SEKAI 50cl 7€

Partez dans l'espace glacial avec
cette boisson énergisante !

Powerade, Redbull, un peu de menthe et en plus ça brille !!!

FURESHU 35cl 4.5€

Cocktail non pétillant et rafraîchissant :

- Fraise/Kiwi
- Fruits rouges
- Melon/Pêche
- Cerise/Banane

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, Taro, Matcha
ou Abricot**

Version au café : + 0.5€

NESKUIKU 35cl 4€

Le chocolat chaud de notre enfance

ISUTA 50cl 7€

Pâques se fête en tout temps !
Notre boisson la plus gourmande :
Un chocolat chaud ou froid, de la
passion, du chocolat, de la chantilly,
encore du chocolat !

Un demi litre de pur réconfort !



USAGI no KUSO 1€

Surprise !

Serez-vous assez courageux pour
le goûter ? Et pour le traduire ?

Ce n'est pas une boisson, juste une petite gourmandise...



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

MATCHA 20cl 4€

NOS THÉS 35cl 4€

Fukuoka
Sencha modéré,
légèrement iodé. Le plus
courant au Japon.

Genmaicha
Thé vert doux et riz grillé,
un classique japonais.

Legende du Dragon
Mélange de thés vert et blancs
de Chine. Très doux et fruité.

Lavendu
Thé noir très intense, note de
chocolat et de lavande

Tenteki
Infusion fruitée, pomme et
ananas.



**Street Food Fusion
Franco-Japonaise**



**Du Mardi au Samedi
11h45-18h00**

**Dimanche
14h00-18h00**

©    **WTFood_Metz**
WTFood-Metz.fr

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
journee !

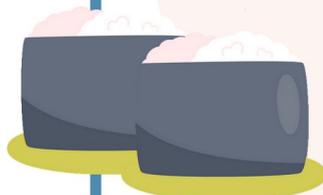
10€

+1 Pot Noodle
+1 Daifuku Mochi ou Yokan
+1 Soda ou 1 Thé
Ou un Bubble Tea (+2€)

ONIGIRAZU

8€

Proche de l'onigiri, l'onigirazu est un
burger de riz garni de différents
ingrédients à l'intérieur d'une feuille
de nori.



- Poulet Curry -
- Thon Mayo -
- Poivronnade -

MISO MISO 20cl

Une soupe miso intense,
ça requinque !

Simple 3€
Double 5€



EDAMAME

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

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



YOKAN 3€

La pâte de fruit japonaise aux haricots
sucrés ! Idéal pour accompagner
un thé ou un café

Présence de Gélatine



ANKOPAN 4€

Une galette à l'Anko ou au Shiro-An

Vegan

Allergènes : Gluten

Avec peut-être

la chance d'avoir

une fève What the Food !

