

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

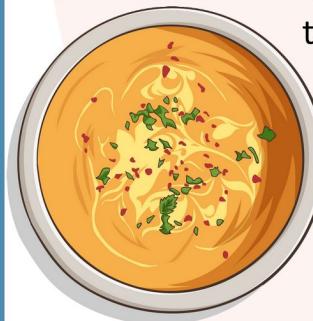
Toute la journée ! 10€

1 Pot Noodle
+1 Daifuku Mochi ou Yōkan
+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 !

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 au Matcha 3€

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



Présence de Gélatine

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

- Nutella
- Conf. de cerises
- Speculoos
- Chantilly
- Mousse de canard
- Poulet curry
- Thon mayo
- Poivronnade
- 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 :

- Violette
 - Passion
 - Framboise
 - Citron
 - Grenadine
 - Surprise !
- Perles :
- Orange
 - Pomme
 - Yuzu
 - Pêche
 - Mangue
 - Surprise !



KORICHA 35cl 4€

Notre thé glacié maison

Soda 33cl, Diabolo 33cl,

Mogu Mogu 32 cl : 3€

Ramune 20cl : 3.8€

Jus de fruit 25cl,

Sirop à 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€

Viennais 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

ICHIGOOOO 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.

Kurocha

Thé noir Earl grey, moyennement intense et légèrement vanillé.

Jardin d'hiver

Thé vert jasmin, doux et réconfortant.

Haibutsu

Infusion pomme et hibiscus, sans théine.



What The Food

Street Food Fusion
Franco-Japonaise



Du Mardi au Samedi
11h45-18h00

Dimanche
14h00-18h00

@ @ f WTFood_Metz
WTFood-Metz.fr