

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

EAU MINÉRALE

Eau minérale gazeuse (San Pellegrino)	3,40
Eau minérale naturelle (Aquabona)	2,85

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Limonade maison	3,95
Coca-Cola / Zero	3,35
Fanta Orange / Citron	3,35
Fuze Tea / Aquarius	3,35

KOMBUCHAS

Gingembre, menthe et moringa	4,50
Idéal pour accompagner n'importe quel plat de notre menu, simple et délicieux	
Myrtille et lavande	4,50
Associez-le à une salade ou tempura de légumes, très rafraîchissant et sain	

BIÈRES

Estrella Damm	4,95
Daura (sans gluten)	3,95
Estrella Damm	3,35
Estrella Damm	3,35
Free Damm Ambrée (sans alc.)	3,35
Damm Lemon	3,35
Turia	3,35

BIÈRES JAPONAISES

Asahi	4,20
La bière la plus vendue au Japon, au goût sec, avec une finale courte et rafraîchissante. L'accord parfait avec la cuisine asiatique	
Kirin	4,20
La bière préférée des Japonais : légère, rafraîchissante, peu amère et mousseuse	

VIN ROUGE

Jean Leon 3055	21,85
MERLOT-PETIT VERDOT / BIOLOGIQUE	
Arôme de fruits rouges mûrs, d'une longue finale parfumée. Idéal pour les nouilles aux fruits de mer	

Celeste Roble	19,85
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Arôme de fruits noirs et nuances fumées. Accord avec les nouilles à la viande et avec le riz	

VIN BLANC

Jean Leon 3055	21,85
CHARDONNAY / BIOLOGIQUE	
Arôme de fruit tropical frais et mûr. Idéal pour les fruits de mer et les nouilles	

Celeste Verdejo	19,85
D.O. RUEDA	
Arôme floral intense avec des notes variétales de fenouil et d'amande verte. Accord avec les fruits de mer, les izakayas et les nouilles	

VIN ROSÉ

Jean Leon 3055	21,85
PINOT NOIR / BIOLOGIQUE	
Arôme de fleurs, agrumes, fruits rouges. Idéal pour les nouilles et les légumes	

SAKÉ

Kurabito	5	7,20
Saké propre en bouche, avec un arôme agréable de fruits frais et de fleurs blanches		

COCKTAILS

Osaka Mojito	5,95
Saké, citron vert, menthe et soda	
Tokyo Fruit de la Passion	5,95
Saké, fruit de la passion et citron	
Manila Coco (sans alc.)	5,95
Coco, limonade, menthe et citron vert	
Sintokio (sans alc.)	5,45
Fruit de la passion et citron	

CAFÉ

Cappuccino	2,85
Café au lait	1,95
Café noisette	1,90
Espresso	1,85

THÉ

NEW Thé Noir Chai	3,15
BIOLOGIQUE	
À la cannelle, zeste d'orange, gingembre, clou de girofle, cardamome verte, poivre noir concassé	
NEW Thé vert Sencha	3,15
BIOLOGIQUE	
NEW Rooibos Grande Muraille de Chine	3,15
BIOLOGIQUE	
Au zeste d'orange, gingembre, citronnelle	
VOUS POUVEZ AUSSI DÉGUSTER VOTRE THÉ GLACÉ !	

CROUSTILLANTES

Tempura de Légumes aux Crevettes 9,25

Délicieuse et croustillante chapelure de légumes biologiques : courgette, carotte, poivron rouge, aubergine et deux crevettes

ON PEUT AUSSI LE COMMANDER SANS LES CREVETTES POUR 7,25€ !

AJOUTEZ UNE CREVETTE POUR 1,10€ !

Ebi Fry 8,65

Quatre crevettes panées croustillantes à la sauce thaï légèrement relevée

AJOUTEZ UNE CREVETTE POUR 2,15€ !

Chicken Thai Fingers 6

Bâtonnets de poulet fermier panés à la sauce thaï légèrement relevée

Rouleau de printemps 5,95

Deux rouleaux de printemps, farcis aux légumes, nouilles de soja, champignons et bambou, à la sauce thaï légèrement relevée

AJOUTEZ UN ROULEAU POUR 2,95€ !

TRADITIONNELLES

Wakame Salad 4,75

Salade d'algues wakamé et d'algues agar-agar aux graines de sésame

Edamame 4

Gousses de soja à la vapeur

Miso Soup 4

Soupe japonaise traditionnelle au dashi, pâte de miso, tofu, algue wakamé et oignons nouveaux

Gohan 2,95

Bol de riz blanc

SPÉCIALITÉS

Tataki de Saumon 11,75

Saumon mariné légèrement grillé, coupé en tranches fines et servi avec sauce teriyaki, dés d'avocat et sésame

Pork Buns 10,95

Deux petits pains Bao cuits à la vapeur au porc mariné (chashu), concombre, avocat, oignons nouveaux, sauce hoisin et mayonnaise japonaise

AJOUTEZ UN BAO POUR 5,20€ !

Takoyaki 7,75

Quatre boulettes traditionnelles japonaises farcies au poulpe, recouvertes de mayonnaise japonaise, sauce tonkatsu, ciboulette et katsuobushi

AJOUTEZ UN TAKOYAKI POUR 1,95€ !

★ **Rouleau Japonais** 6,50

Trois rouleaux de pâte à wonton farcis de poulet fermier, champignons, oignon, carotte, bambou, chips de champignons shiitake, algue nori, sauce teriyaki et mayonnaise japonaise

AJOUTEZ UN ROULEAU POUR 2,20€ !

GYOZAS

Gyozas (quatre pcs) 7,95

- Curry de Poulet
- Crevettes à l'Ail Nouveau
- Légumes
- Porc
- Mixed (un de chaque)

AJOUTEZ UN GYOZA POUR 2,15€ !

Salmon Quinoa Salad 12,90

Salade verte au quinoa bio, avocat, tataki de saumon, tomates cerises, concombre, oignons croustillants et mayonnaise au kimuchi

★ **Kaesar Asian Salad** 12,50

Salade verte à l'avocat, tomates cerises, blanc de poulet fermier pané croustillant aux corn-flakes, sauce César au dashi, chips de maïs croustillantes, arachides et parmesan râpé

ASSAISONNEZ AVEC DE L'HUILE D'OLIVE BIO 

VEGÉTARIEN VÉGÉTALIEN PIQUANT LÉGER
PIQUANT ★ RECOMMANDATIONS DU CHEF
NEW NOUVEAU OU NOUVELLE RECETTE

YAKISOBA
OU YAKI UDON

Yakisoba (nouilles minces) ou Yaki Udon (nouilles épaisses) sautées

NEW **Sunny Corral Yakisoba ou Yaki Udon** 15,20

Aux champignons shiitake, carotte, courgette, chou chinois, blanc de poulet fermier pané croustillant aux corn-flakes, œuf grillé, sauce yakisoba, ciboulette et sauce teriyaki

NEW **Chicken Black Truffle Yakisoba ou Yaki Udon** 14,50

Au poulet fermier, sauce à la truffe, champignons shiitake, parmesan et fini avec des oignons croustillants

★ **Corral Chicken Yakisoba ou Yaki Udon** 14,20

Aux champignons shiitake, carotte, courgette, chou chinois, blanc de poulet fermier pané croustillant aux corn-flakes, sauce yakisoba, ciboulette et sauce teriyaki

Corral Vegan Yakisoba ou Yaki Udon 13,85

Aux champignons shiitake, carotte, courgette, chou chinois, blanc de poulet végétal Heura pané au panko, sauce yakisoba, ciboulette et sauce teriyaki

Chicken / Beef / Seafood Yakisoba ou Yaki Udon

Aux champignons shiitake, carotte, courgette, chou chinois, sauce yakisoba et ciboulette avec la protéine de votre choix : Chicken 12,95 / Beef 13,85 / Seafood 13,50

Yasai Yakisoba ou Yaki Udon 11,85

Aux champignons shiitake, aubergine, brocolis, courgette, chou chinois, asperges sauvages, carotte, poivron rouge et vert et pak choï, à la sauce yakisoba et teriyaki

CURRY & THAI

Beef Udon Panang Curry 14,85

Nouilles udon sautées au bœuf cuit à basse température, oignon, carotte, lait de coco, panang curry et oignons nouveaux

NEW **Chicken / Seafood Pad Thai**

Nouilles de riz sautées aux carottes, courgette, chou chinois, tamarin, pousses de soja, arachides et citron vert avec la protéine de votre choix : Chicken 14,50 / Seafood 14,50

AJOUTEZ UN ŒUF GRILLÉ À N'IMPORTE QUEL SAUTÉ POUR 1€ !

Huit Noodle Rolls de nouilles

Mixed Rolls 11,45

Choisissez la combinaison de deux types de rolls différents (quatre pièces par type de roll)

NEW **Salmon Tartar Roll** 11,45

Chauds en tempura à l'avocat, mangue, fromage à pâte molle, ciboulette et tartare de saumon à la sauce teriyaki

★ **Salmon Avocado Roll** 11,10

Au saumon, avocat, mangue, fromage à pâte molle et sauce teriyaki

Corral Chicken Roll 10,50

Au poulet fermier pané, asperges sauvages, avocat, jeunes pousses, parmesan, oignons croustillants et mayonnaise au kimuchi

Veggie Roll 10

À la protéine végétale Heura, avocat, jeunes pousses, concombre, tofu, algue wakamé et mayonnaise au miel et à la moutarde

À LA SAUCE SOJA **kikkoman**

RAMEN

Ramen (nouilles minces) au bouillon

★ **Tantanmen Ramen** 14,85

Ramen au bouillon végétal et miso, protéine végétale Heura, bambou, oignon violet, pak choï, champignons shimeji, maïs et oignons nouveaux

★ **Tonkotsu Ramen** 14,85

Ramen au bouillon végétal, lamelles de porc mariné (chashu), champignons shiitake, pak choï, œuf mi-cuit mariné et oignons nouveaux

COMMANDEZ VOTRE OPTION VÉGÉTARIENNE AVEC HEURA !

NEW **Tampopo Ramen** 13,95

Ramen au bouillon de poulet, préparé avec du soja. Avec des lamelles de porc mariné (chashu), maïs doux, bambou, œuf mi-cuit mariné, naruto, algue nori et oignons nouveaux

NEW **Chicken Ramen** 13,95

Ramen au bouillon de poulet, préparé avec du soja et du miso, au poulet fermier pané, œuf mi-cuit mariné, champignons shimeji, pak choï, épinards, oignon rouge, champignons shiitake et citron vert

NEW **Miso Ramen** 13,95

Ramen au bouillon de poulet, préparé avec du soja et du miso. Avec des lamelles de porc mariné (chashu), algues wakamé, œuf mi-cuit mariné, oignons nouveaux et algue nori

UDON

Udon (nouilles épaisses) au bouillon

Corral Chicken Curry Udon 14,85

Udon au bouillon, aux aiguillettes de poulet fermier croustillantes, oignon, carotte, brocolis, épinards, champignons shiitake, œuf mi-cuit mariné, citron vert et dashi au curry

★ **Kimchi Chicken Udon** 14,85

NEW Udon au bouillon de poulet, préparé avec du soja et du kimuchi no moto. Aux bâtonnets de poulet fermier panés, pak choï, oignon violet, brocolis, asperges sauvages, épinards et oignons nouveaux

Nabeyaki Udon 13,95

Udon au bouillon, aux lamelles de poulet fermier mariné, dashi, tempura de crevette, épinards, œuf mi-cuit mariné, champignons shiitake, bambou, ciboulette et algue nori

Karee Gyudon 13,00

Riz au curry au lait de coco, bœuf cuit à basse température, oignon, carotte, dashi et oignons nouveaux

Niku Don 12,90

Riz au bœuf cuit à basse température, oignon, dashi, mirin, œuf grillé, algue nori, oignons nouveaux japonais et shichimi togarashi

★ **Vegan Karee & Tofu** 12,75

Riz au curry au lait de coco, protéine végétale Heura, brocolis, asperges sauvages, pousses de soja, tofu, épinards, champignons shiitake et graines de sésame

Oyako Don 12,75

Riz aux aiguillettes de haut de cuisse de poulet fermier panées, oignon, champignons shiitake, dashi, œuf brouillé, sauce tonkatsu et ciboulette
ON PEUT AUSSI COMMANDER LE POULET SANS LA CHAPELURE !

Chicken Katsu Curry 12,75

Riz aux aiguillettes de haut de cuisse de poulet fermier panées, oignon, champignons shiitake, carotte, lait de coco, curry, dashi et mirin



Saumon issu de l'Aquaculture Durable



Nous privilégions les produits biologiques et locaux



Œufs de poules élevées en plein air



Poulet, porc et bœuf issus d'exploitations avec des politiques de bien-être animal



DEMANDEZ OU CONSULTEZ ICI NOTRE TABLEAU DES ALLERGÈNES ET NUTRITIONNEL