

オ  
イ  
シ  
イ



# OSAKA Street food

Restaurant traditionnel Japonais



SUR PLACE

À EMPORTER

Infos - Résas - Commandes : [osakastreetfood.fr](https://osakastreetfood.fr)  
09 88 03 45 00

Du mardi au samedi  
12h - 14h / 19h - 22h  
18 rue Gustave Simon - Nancy  
09 88 03 45 00

4.8



+ de 700 avis Clients

Notez nous sur 

powered by 





OSAKA  
Street food

## ENTRÉES



**Karaage** ( 5 pièces ) 6,00€

Beignets de poulet frits marinés à la japonaise.

Au choix : - Sauce douce  
- Sauce épicée 🌶️



**Harumaki** ( 2 pièces ) 6,00€

Rouleaux de printemps frits, aux légumes et shiitake (champignons japonais) :

Au choix : - Bœuf  
- Végétarien 🌱

Au choix : - Sauce soja  
- Moutarde japonaise Karashi  
(à base de graine de moutarde brune)



**Korokke** ( 2 pièces ) 5,50€

Croquettes de pomme de terre et de bœuf.



**Nikuman** 6,00€

Brioche vapeur farcie au poulet et shiitake (champignons japonais).



**Miso Shiru** 🌱 5,00€

Soupe miso traditionnelle composée de daïkon (radis japonais), carottes, shiitake (champignons japonais), wakame (algue) et oignons.



**Salade de concombre et wakame (algue)** 🌱 5,00€



OSAKA  
Street food

## PLATS

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON



### Okonomiyaki

13,90€

Crêpe de farine de blé et œufs, à base de légumes émincés et cuite sur une plaque chauffante.

Agrémentée de sauce Okonomiyaki, Kewpie (mayonnaise japonaise), Katsuobushi (Copeaux de bonite séchés et fumés), et d'ao nori (flocons d'algue).

Plat emblématique de la ville d'Osaka

Au choix :    - Poulet                    - Légumes  
                  - Crevettes                - 



### Oyakodon

13,90€

Poulet, œuf et oignons à la sauce soja sur un bol de riz.



### Gyudon

14,90€

Bœuf aux oignons à la sauce soja sur un bol de riz.



### Poulet Teriyaki

14,00€

Poulet sauté et caramélisé à la sauce Teriyaki sur un bol de riz.



### Karaage Don

14,90€

Beignets de poulets frits marinés à la japonaise, agrémentés de Kewpie (mayonnaise japonaise), d'oignons cébette et servi avec du riz

Au choix :

- Sauce douce                                    - Sauce épicée  



### Kare Raisu

14,00€

Curry Japonais avec ses légumes (oignons, carottes, pomme de terre) et champignons, servi avec du riz

Au choix :    - Bœuf                                    - Tofu 



OSAKA  
Street food

# Ramen à composer

(+ 1,00€ avec formules)

Soupe de nouilles servie dans un grand bol 15,50€

1

Choisissez votre  
**Bouillon**



**Miso** Saveur Intense et un arôme de miso  
(Soja Fermenté - Végétarien)



**Shoyu** Bouillon traditionnel aux arômes de sauce soja

2

Choisissez vos  
**Nouilles**

(extra + 4,00€ / portion de nouilles)



**Ramen**  
(Nouilles fines)



**Udon**  
(Nouilles épaisses)



3

Choisissez votre  
**Protéine**

(extra + 3,50€ / protéine)



**Poulet**  
(Karaage)



**Boeuf**  
(Tranches fines marinées)



**Age Tofu**  
(Tofu Frit)



4

Choisissez vos 3  
**Accompagnements**

(extra + 2,00€ / accompagnement)



**Menma\***  
(Pousses de bambou)



**Algue Nori**



**Narutomaki**  
(Surimi)



**Shiitake**  
(Champignons)



**Ajitsuke Tamago**  
(Œuf Mariné)



**Pousses de Soja**



**Poireau**



**Champignons Noirs**



**Maïs**

\*1 Max / Ramen

5

Choisissez votre  
**Aromate**

(extra + 1,50€ / aromate)



**Ail Frit**



**Oignons  
Cébette**



**Graines de Sésame  
Torréfiées**



## Ramen Veggie

15,50€

Nouilles Ramen / Bouillon Miso / Age Tofu /  
Accompagnements : Pousses de Soja, Poireau, Maïs /  
Aromate : Graines de Sésame Torréfiées.



## Ramen du Chef

15,50€

Nouilles Ramen / Bouillon Shoyu / Karaage /  
Accompagnements : Menma, Nori, Ajitsuke Tamago /  
Aromate : Ail Frit

# RAMEN SIGNATURES





OSAKA  
Street food

## DESSERTS

### Mochi traditionnel (2 pièces au choix) 6,50€

Azuki (haricot rouge)	Litchi
Sésame Noir	Yuzu
Sakura (fleur de cerisier)	Mangue
Thé vert Matcha	Strawberry cheesecake

### Mochi glacé (2 pièces au choix) 6,50€

Sakura (fleurs de cerisier)	Noix de coco
Thé vert Matcha	Vanille
Yuzu	Chocolat
Mangue	

### Glace 2 boules 5,50€

Thé vert Matcha  
Azuki (haricot rouge)  
Sésame noir  
Yuzu

### Dorayaki 5,50€

Pancakes Japonais fourrés à l'Azuki (haricot rouge)

### Cheesecake **DESSERT FAIT MAISON** 6,00€

Yuzu

### Tiramisu **DESSERT FAIT MAISON** 6,00€

Thé vert Matcha Bio

# NOS FORMULES MIDI

Hors weekend et jours fériés



1 ENTRÉE

+

1 PLAT

16,90€



2 ENTRÉE

+

1 PLAT

19,90€



DESSERT AVEC FORMULE OU AVEC UN PLAT

5,00€

## NOS BOISSONS

### Boissons Japonaises

Citronnade au Yuzu Maison 30cl 5,00€

Calpis 30cl 4,50€

Boisson pétillante et rafraichissante, composée d'eau et de ferments lactiques très populaire au japon

Bière au gingembre BIO 27,5cl 5,50€

(Sans alcool)

Boisson Pétillante à l'Ume 20cl 5,50€

Boisson Pétillante au Yuzu 20cl 5,50€

Limonade Ramune 20cl 4,50€

Saveurs selon disponibilité

Boisson à l'Aloe Vera 35cl 4,00€

Jus de Litchi 25cl 4,50€

### Boissons chaudes

Café 2,00€

Thé 3,50€

- Sakura (Fleurs de Cerisier)
- Genmaicha (Thé Vert Matcha et Riz brun)
- Houjicha (Thé Japonais grillé)
- Sencha (Thé Vert Japonais)
- Jasmin

### Boissons classiques 33cl

Coca cola 2,50€

Coca cola Zéro 2,50€

Lipton ice tea pêche 2,50€

Oasis tropical 2,50€

San Pellegrino 50cl 3,00€

San Pellegrino 1L 5,00€

Vittel 50cl 2,50€

Vittel 1L 4,00€

### Suppléments

Bol de Riz Nature 3,00€

Œuf Mariné 2,50€

Age Tofu (3 pièces) 3,50€

Karaage (3 pièces) 3,50€

Bœuf 3,50€

Œuf au Plat 2,00€

Supplément Sauce 0,50€