



OSAKA

Street food

Restaurant traditionnel Japonais



SUR PLACE

À EMPORTER

Infos - Résas - Commandes : 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 800 avis Clients

Notez nous sur

powered by





OSAKA

Street food

ENTRÉES



Karaage (5 pièces) 6,50€

Beignets de poulet frits marinés à la japonaise.

- Au choix :
- Sauce douce
- Sauce épicée



Harumaki (2 pièces) 6,50€

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) 6,00€

Croquettes de pomme de terre et de bœuf.



Nikuman 6,50€

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) 5,50€



OSAKA

Street food

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON



PLATS

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

- VEGGIE

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 formule du midi)

1

Choisissez votre
Bouillon

2

Choisissez vos
Nouilles

(extra + 4,00€ / portion de nouilles)

3

Choisissez votre
Protéine
(extra + 3,50€ / protéine)

4

Choisissez vos 3
Accompagnements
(extra + 2,00€ / accompagnement)

5

Choisissez votre
Aromate
(extra + 1,50€ / aromate)

Soupe de nouilles servie dans un grand bol

15,50€



Miso

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



Shoyu

Bouillon traditionnel aux arômes de sauce soja



Ramen
(Nouilles fines)



Udon
(Nouilles épaisses)



Poulet
(Karaage)



Boeuf
(Tranches fines marinées)



Age Tofu
(Tofu Frit)



Menma
(Pousses de bambou)



Algue Nori



Narutomaki
(Surimi)



Shiitake
(Champignons)



Pousses de Soja



Poireau



Champignons Noirs



Maïs



Ail Frit



Oignons
Cébette



Graines de Sésame
Torréfiées

*2 Max / Ramen

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





NOS FORMULES

FORMULE MIDI (HORS WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS)	1 ENTRÉE + 1 PLAT	16,90€
PLATEAU DEGUSTATION		23,50€
DESSERT LE MIDI AVEC FORMULE OU AVEC UN PLAT (HORS WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS)		5,00€

Plateau Dégustation 23,50 €

Sur place uniquement pour 1 personne

1 Miso shiru Soupe Miso Traditionnelle avec ses légumes
+ 2 entrées au choix parmi :

- Karaage (3 p) Beignets de poulets frits marinés
- Harumaki (1p) Rouleaux de printemps frits
- Korokke (1p) Croquettes de pomme de terre et de bœuf
- Salade de concombre et Wakame (algue)

1 Plat au choix :

- Oyakodon
Poulet, œuf et oignons à la sauce soja sur un bol de riz.
- Gyudon
Boeuf aux oignons à la sauce soja sur un bol de riz
- Poulet Teriyaki
Poulet sauté et caramelisé à la sauce Teriyaki sur un bol de riz
- Kare raisu (Boeuf ou Tofu ✓)
Curry Japonais avec ses légumes et champignons, servi avec du riz

Dessert ou café

Dorayaki Pancakes Japonais fourrés à l'Azuki (haricot rouge)

Supplément de 5€ pour les desserts à la carte

DESSERTS / BOISSONS

Mochi traditionnels	(2 pièces au choix)	6,90€
Azuki (haricot rouge)	Litchi	
Sésame Noir	Yuzu	
Sakura (fleur de cerisier)	Mangue	
Thé vert Matcha	Strawberry cheesecake	
Mochi glacés	(2 pièces au choix)	6,90€
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		
Cheesecake	DESSERT FAIT MAISON	6,50€
Yuzu		
Tiramisu	DESSERT FAIT MAISON	6,50€
Thé vert Matcha Bio		

Boissons Japonaises	Boissons classiques
Citronnade au Yuzu Maison 30cl	5,00€ Pepsi 2,50€
Calpis 30cl	4,50€ Pespi Zéro 2,50€
Boisson pétillante et rafraîchissante, composée d'eau et de ferments lactiques très populaire au japon	Lipton ice tea pêche 2,50€
Bière au gingembre BIO 27,5cl (Sans alcool)	Oasis tropical 2,50€
Boisson Pétillante à l'Ume 20cl	5,50€ San Pellegrino 50cl 3,00€
Boisson Pétillante au Yuzu 20cl	5,50€ San Pellegrino 1L 5,00€
Limonade Ramune 20cl	Vittel 50cl 2,50€
Saveurs selon disponibilités	Vittel 1L 4,00€
Boisson à l'Aloe Vera 35cl	Suppléments
Jus de Litchi 25cl	Bol de Riz Nature 3,00€
Boissons chaudes	Œuf Mariné 2,50€
Café / Décaféiné 2,00€	Café Allongé 2,50€ Age Tofu (3 pièces) 3,50€
Thé	3,50€ Karaage (3 pièces) 3,50€
- Sakura (Fleurs de Cerisier)	Bœuf 3,50€
- Genmaicha (Thé Vert Matcha et Riz brun)	Œuf au Plat 2,00€
- Houjicha (Thé Japonais grillé)	Supplément Sauce 0,50€
- Sencha (Thé Vert Japonais)	
- Jasmin	