

オ
イ
シ
イ



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 daikon (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
- Crevettes
- Légumes
-  EGGIE



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 frites 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)

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

*2 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





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 caramélisé 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

Dorayaki 5,50€

Azuki

Cheesecake 6,50€

Yuzu

DESSERT FAIT MAISON

Tiramisu 6,50€

Thé vert Matcha Bio

DESSERT FAIT MAISON

Boissons Japonaises

Citronnade au Yuzu Maison 30cl 5,00€

Calpis 30cl 4,50€

Boisson pétillante et rafraîchissante, 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 disponibilités

Boisson à l'Aloe Vera 35cl 4,00€

Jus de Litchi 25cl 4,50€

Boissons chaudes

Café / Décaféiné 2,00€ Café Allongé 2,50€

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

Pepsi 2,50€

Pespi 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€