

# 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  
+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 !

**EDAMAME**

Un bol de fève de soja,  
un snack sain et gourmand !

Simple 3€  
Double 5€



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



**ANKOPAN 4€**



La galette des rois façon What The Food !  
Fourrée à la pâte Anko (haricots rouges  
sucrés) ou Shiro (haricots blanc  
sucrés). Saveur du moment,  
parfois aromatisée.



**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 ingrédient au choix inclus  
2 ingrédients : +0.5€  
3 ingrédients : +1€

- Nutella
- Conf. de cerises
- Speculoos
- Chantilly
- Mousse de canard
- Poulet curry
- 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

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| <b>Thé :</b>    | <b>Perles :</b> |
| - Violette      | - Fraise        |
| - Kiwi-Banane   | - Pomme         |
| - Pêche-Abricot | - Myrtilles     |
| - Citron        | - Litchi        |
| - Grenadine     | - Orange        |
| - Surprise !    | - Surprise !    |



### KORICHA 35cl 4€

Notre thé glacé maison

**Soda 33cl, Diabolo 33cl,  
Mogu Mogu 32 cl : 3€**

**Jus de fruit 25cl,  
Sirop a l'eau 33cl : 2.5€**

**Eau 50cl : 1 Balle**

### CALPIS Pêche 5€

Une boisson typique du japon,  
dans une version aromatisée à la pêche.  
/!\ Contient du lactose /!\

### SODA POP 35cl 5€

Un cocktail à étage,  
très légèrement pétillant,  
mangue-bubble gum !

## CAFÉ

**Expresso 1.80€ Allongé 2.00€**

**Double Expresso 3.00€**

**Viennois 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

### ICHIGOOO 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 !

### PETILU 35cl 7€

Un autre cocktail chaud lacté,  
saveur vanille et biscuit d'antan.  
Recouvert de chantilly et de  
biscuits croquants !

**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.

#### Jardin d'hiver

Thé vert jasmin, doux et  
réconfortant.

#### Kurocha

Thé noir Earl grey,  
moyennement intense  
et légèrement vanillé.

#### Haibitsu

Infusion pomme et hibiscus,  
sans théine.



**Street Food Fusion  
Franco-Japonaise**



**Du Mardi au Samedi  
11h45-18h00**

**Dimanche  
14h00-18h00**

   **WTFood\_Metz**  
**WTFood-Metz.fr**