

## 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 !

Simple 3€  
Double 5€

## EDAMAME

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



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 ingredient au choix inclus  
2 ingredients : +0.5€  
3 ingredients : +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

Thé : Perles :

- Violette
- Kiwi-Banane
- Pêche-Abricot
- Citron
- Grenadine
- Surprise !
- Fraise
- Pomme
- Myrtilles
- Litchi
- Orange
- Surprise !



### KORICHA 35cl 4€

Notre thé glacié maison

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

### Jus de fruit 25cl, Sirop à l'eau 33cl : 2.5€

### Eau 50cl : 1 Balle

### CALPIS Peche 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

### ICHIGOOOO 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.

### Kurocha

Thé noir Earl grey, moyennement intense et légèrement vanillé.

### Jardin d'hiver

Thé vert jasmin, doux et réconfortant.

### Haibutsu

Infusion pomme et hibiscus, sans théine.



# What The Food

Street Food Fusion  
Franco-Japonaise



Du Mardi au Samedi  
11h45-18h00

Dimanche  
14h00-18h00

@ WTFood\_Metz  
WTFood-Metz.fr