

*Neko Ramen*

猫ラーメン





# NEKO RAMEN GREEN

cuisine authentique japonaise !

2 ans après l'ouverture de NEKO RAMEN quartier des Grands Boulevards, Sedrik Allani, le plus japonais des chefs français, remet le couvert rue de Paradis, dans le Xème. Sous les cerisiers en fleurs, NEKO RAMEN GREEN invite dans sa jungle japonaise et partage son amour pour la cuisine vegan mais pas que.



## C'EST LA SAISON DES CERISIERS EN FLEURS !

NEKO RAMEN GREEN choisit le mois de mars pour ouvrir et célébrer le Hanami. Tradition ancestrale au Japon, les festivités du Hanami font se réunir les japonais en famille pour contempler la floraison des cerisiers, annonciateurs du printemps. Symbole de renouveau et d'évolution, la fleur de sakura couvre toute la façade du restaurant et invite à entrer dans une nouvelle saison.



# DES CHATS DANS LA JUNGLE

Sous un plafond intégralement végétalisé, NEKO RAMEN GREEN invite au voyage. Une ambiance de jardin tropical, 80 places en salle et en cabane, font déconnecter de la vie parisienne. Sur les murs, les fresques d'Estelle Blanchard racontent les nouvelles aventures gourmandes du chat NEKO, la mascotte du restaurant. Au fond, Sedrik Allani expose sa collection d'illustrations signées de l'artiste Ads Libitum. Un passionné d'images aux origines anciennes, amateur d'estampes japonaises, qu'il s'amuse à associer à des personnages issus de la culture pop et manga. Au menu : du maître Yoda surfant sur la vague d'Hokusaï, un Pikachu en pleine séance tendresse avec une Geisha et Olive et Tom tirant un pénalty face au Mont Fuji.

## DANS MA CABANE À THÉ


On l'appelle « Chashitsu » en japonais. Littéralement, une cabane à thé destinée à la cérémonie du thé. Inspirée de la philosophie zen, l'architecture de la cabane de NEKO RAMEN GREEN reprend les plans exacts de construction traditionnelle, se pare des Shojis – ces panneaux coulissants transparents utilisés pour séparer l'extérieur et l'intérieur des maisons japonaises – et invite 8 invités à venir commander leur Ramen préféré.






**NEKO RAMEN GREEN** célèbre le bon Ramen, l'authentique et le populaire Ramen et propose une carte inédite green avec des plats vegans mais aussi les grands classiques Neko Ramen.


## 4 plats vegans à la carte

 1. Le Shoyu Ramen: le Ramen le plus traditionnel au Japon, réalisé autour d'un bouillon à base de sauce soja et de 17 légumes de saison : patates douces rôties, chips de racine de lotus, persil, menthe, poireau ciselé, noix de Cerneaux... 9,50 €

2. Le Yaki Udon Curry : très addictive selon Sedrik. Des nouilles de riz japonaises sautées, associées à un curry préparé à partir de sirop d'agave. Une saveur légèrement sucrée et caramélisée en bouche. 12,50 €

 3. Le Vegan Curry : un classique de NEKO RAMEN, préparé à partir de racines de lotus, de tofu soyeux importé directement du Japon et d'herbes fraîches servi autour d'un curry savoureux et de riz japonais. 13,50 €

4. La salade Green : pour la première fois, la salade s'invite à la carte et promet d'évoluer en fonction des produits de la saison. A chaque recette : une saveur différente et dépayssante. 12,50€





# ET AUSSI À LA CARTE

## LES GRANDS CLASSIQUES DE NEKO RAMEN

### UN SOURCING BIO ET AUTHENTIQUE

Chez NEKO RAMEN GREEN, Sedrik Allani a décidé que tous les produits frais seront bio, fermiers et locaux en faisant appel aux meilleurs producteurs de légumes et de viandes de la région.

Et, pour avoir le goût authentique du Japon, tous les ingrédients japonais (sauce soja, mirin, saké...) sont importés directement depuis les meilleures régions du Japon.

### TIRAMISU ET COOKIE AU THÉ VERT MATCHA

NEKO RAMEN GREEN réinvente le Tiramisu en version green et décline pour son ouverture sa recette de tiramisu au matcha. Du green encore avec son Mochi, classique des pâtisseries japonaises, et généralement dégusté pendant la cérémonie du thé, proposé au thé vert matcha (et aussi à la fleur de cerisier, au yuzu et sésame noir). Du green toujours avec l'irrésistible cookie Matcha, cuisiné 100% maison au chocolat au lait et au thé vert matcha.



# CHEFLERAMENDES



## Sedrik Allani

Sedrik aime les Ramen (presque) par-dessus-tout. Les Ramen comme à Tokyo. Bons. Pas chers. Et à toutes les heures. A 6 ans, il découvre la cuisine japonaise dans un restaurant de Londres. A 20 ans, il déménage à Tokyo et apprend ses 1000 premiers mots. Retour à Paris pour réaliser son rêve : faire découvrir la cuisine japonaise qu'il adore. Bonne, pas chère et avec un service exceptionnelle.

Obsédé du Ramen au dernier degré, le chef collectionne depuis 20 ans toutes les recettes de Ramen testées, classées, annotées puis fichées dans son grand livre de Ramen. Il a été formé à l'école de Rajuku, une référence du Ramen au Japon tenu par Takeshi Koitani (alias Koitani Sensei). « Un passage obligé pour être pris au sérieux dans le monde du Ramen, raconte Sedrik, et qui vous lie à jamais à la cuisine japonaise ».



# GREEN DANS L'ESPRIT AUSSI



Chez NEKO RAMEN GREEN, l'esprit GREEN compte aussi. Conscient des enjeux d'éco-responsabilité et de durabilité, le restaurant respecte les commandements suivants.

## 1. En cuisine tu choisiras local

Le chef Ramen Sedrik Allani privilégie un sourcing de produits fermiers, locaux et régionaux d'abord. Ici, les légumes, les fruits, les viandes et les poissons proviennent de petits producteurs, tous situés à moins de 100 kilomètres du restaurant.

## 2. Frais tu cuisineras

Tous les matins à l'aube, la brigade reçoit la viande et les légumes frais pour garantir les meilleures saveurs à ses clients. Une exigence du quotidien.



## 3. Responsable tu deviendras

Pour toutes ses livraisons, NEKO RAMEN GREEN utilise des bols en carton recyclable. Les baguettes en bois sont, elles aussi, recyclables.

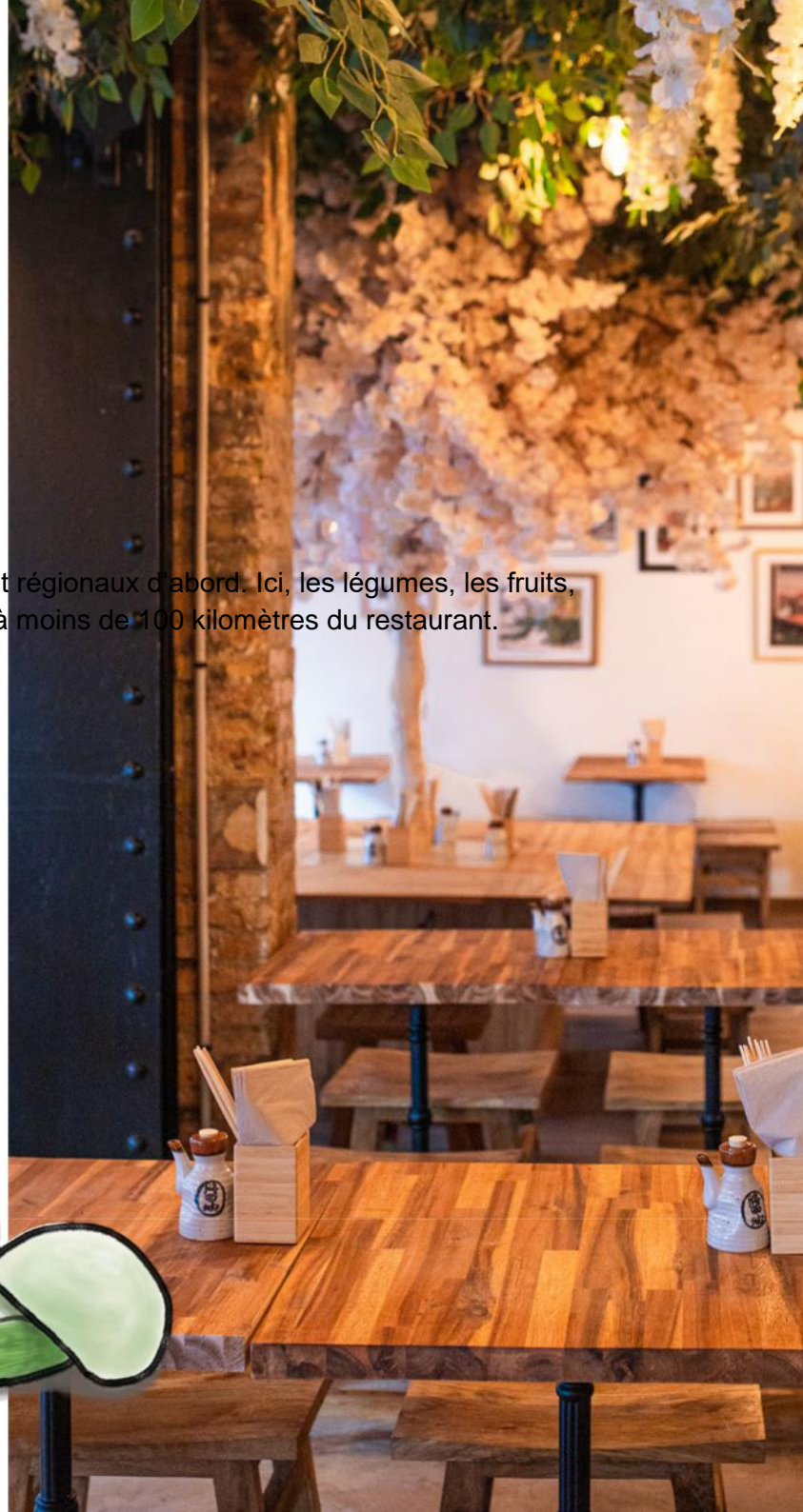


## 4. Zéro déchet tu viseras

Tous les soirs chez NEKO RAMEN GREEN, les réfrigérateurs sont vides. Grâce à une précision de maître, le restaurant ne gaspille pas.

## 5. Solidaire tu seras

À sa manière, NEKO RAMEN GREEN s'associe à l'effort de solidarité général en reversant chaque mois une participation à une association humanitaire différente. Le restaurant propose également des prix réduits de 50% en partenariat avec une école du quartier.



# NEKO RAMEN GREEN

31 rue de Paradis, 75010 Paris  
Ouvert tout les jours de 11h30 à 23h00  
(sans réservation).

et aussi Neko Ramen,  
6 rue de la Grange Batelière, Paris 9ème

Instagram : @nekoramen\_paris