

GOO

POPCAFE®

Libre comme l'air, Aio est notre spécialiste de la street food ! Des mets à déguster sur le pouce ou en mobilité, il adore !



## ENTREES . STARTER



*Free as a bird, Aio is our street food expert! Fresh dishes to enjoy on the go or on the move, he loves it!*

[www.goopopcafe.fr](http://www.goopopcafe.fr)

# GOO STREET GEEK

## NEMS SPRING ROLL x6 🌱

11€

**Au choix : Poulet ou végété**, feuille de brik, légumes, salade, sauce maison

**FRIED SPRING ROLL CHICKEN OR VEG x6**

*Your choice : chicken or veg, brick sheet, vegetables, salad, homemade sauce*



## GYOZA FRITS (RAVIOLI JAPONAIS) x6

11€

**Au choix : Poulet ou crevette (+1€)**, sauce vinaigrée maison

**FRIED GYOZA x6 (CRESCENT-SHAPED DUMPLING)**

*Your choice : chicken or shrimp (+1€), homemade vinegar sauce*



## KARAAGE, TOUT EN BEIGNET ! ❤️ 🌱

11€

**Au choix : poulet x6 ou crevettes (Ebi fry) x6 (+1€) ou patate douce ou galettes de légumes**, pâte à beignet maison, mayonnaise miso maison

**KARAAGE, DONUTS FIRST!**

*Your choice : chicken x6 or schrimp (Ebi fry) x6 (+1€) or sweet potatoes or vegetables, homemade donut dough, homemade mayonnaise with miso*

Spécialité japonaise, le Karaage est une technique de friture. Tout l'art est dans la marinade et le craft de la pâte. Le karaage sera croustillant à l'extérieur tout en conservant son moelleux et ses saveurs.

*A Japanese specialty, Karaage is a frying technique. All the art is in the marinade upstream and in the craft of the dough. The karaage will be crispy outside while retaining its softness and flavors.*



# GOO TOPPING

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE

Bol de riz **3,5€**

*Bowl of steam rice*

Edamame **6€**

*Edamame beans*

Bol de ramen sautées **6,9€**

*Bowl of fried ramen*

Bol de ramen en soupe **6,9€**

*Bowl of ramen with soup*

## SAUCES / SAUCE

Sauces piquantes **1€**

Au choix : huile de piment ou purée de piment

*Your choice : chili oil or chili paste*

Suppléments sauces mayonnaise, teriyaki, soja, vinaigre noir, nems **0,5€**

*Extra sauces (mayonnaise, teriyaki, soy, black vinegar, spring roll sauce)*



## ACCORDS STARTER ET COCKTAIL / STARTER COCKTAIL PAIRING

### UMESHU – PLUM WINE

Ce qui n'était au départ qu'un breuvage médicinal depuis des siècles est devenu une boisson appréciée sous de multiples formes. Qu'il soit dégusté seul, incorporé à des cocktails innovants ou associé à une cuisine raffinée, l'umeshu brille par sa polyvalence, offrant d'innombrables possibilités de découvertes.

*What began as a medicinal tonic centuries ago has evolved into a beloved drink, enjoyed in many forms today. Whether sipped on its own, incorporated into innovative cocktails, or paired with exquisite cuisine, umeshu's versatility shines, offering endless opportunities for discovery.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Alcohol is more enjoyable if consumed in moderation.*



Coups de cœur d'Iino, grande fan de Naruto et très soucieuse de sa ligne :) Plats complets avec un bouillon pour bien digérer et hydrater c'est parfait !



## PLATS – MAIN DISHES



*Ino's favorites, she's a big fan of Naruto and very concerned about balanced diet :) Complete dishes with broth, perfect for well digest and hydration!*

# GOO RAMEN

## MISO RAMEN D'INO

**Au choix : porc chashu ou poulet ou tofu**, œuf, ramen ou udon (+1€), soja, shiitake, ciboulette, pousses de bambou, Naruto maki, nori, bouillon miso maison

### MISO RAMEN INO'S STYLE

*Your choice : chashu pork or chicken or tofu, egg, ramen or udon (+1€), soy sprout, black fungus mushroom, chive, bamboo shoot, Naruto maki, nori, homemade miso broth*



19,9€

## MISO BUTTER RAMEN

**Au choix : Porc chashu et viande hachée ou filet de poulet et viande hachée ou tofu**, œuf, ramen ou udon (+1€), soja, ciboulette, pousses de bambou, poireaux, maïs, Naruto maki, nori, tobanjan (pâte épicée à base de fèves de soja fermentés), bouillon miso beurre maison

### MISO BUTTER RAMEN

*Your choice : chashu pork and minced meat or chicken filet and minced meat or tofu, egg, ramen or udon (+1€), soy sprout, chive, bamboo shoot, leek, baby corn, Naruto maki, nori, Tobanjan (fermented chili bean paste), homemade miso butter broth*



21,9€

## TAMAGO TOJI UDON D'INO

**Au choix : Porc chashu ou poulet frit ou tofu**, œufs battus, udon, gingembre, ciboulette, shiitake, pousses de bambou, Naruto maki, nori, bouillon dashi et shoyu maison

### TAMAGO TOJI UDON INO'S STYLE

*Your choice : chashu pork or fried chicken or tofu, beaten eggs, udon, ginger, spring onions, shiitake mushroom, bamboo shoot, Naruto maki, nori, homemade dashi and shoyu broth*



21,9€



RAMEN

UDON



# GOO RAMEN

## SHOYU RAMEN



**Au choix : gyoza crevettes (+1€) ou gyoza poulet ou kakiage (légumes en tempura)**, ramen ou udon (+1€), soja, shiitake, ciboulette, pousses de bambou, oignon et ail frits, graines de sésame, nori, bouillon shoyu maison



18,9€

### SHOYU RAMEN

*Your choice : gyoza shrimp (+1€) or gyoza chicken or kakiage (fried vegetables), ramen or udon (+1€), soy sprout, black fungus mushroom, chive, bamboo shoot, fried onion and fried garlic, sesame seeds, nori, homemade shoyu broth*

## TANTANMEN RAMEN



Version japonaise des Dan Dan Mian du Sichuan  
**Au choix : poulet haché ou tofu (veg)**, ramen ou udon (+1€), soja, bok choy, ciboulette, nori, bouillon au lait de soja, huile pimentée, fèves de soja fermentées



18€

### TANTANMEN RAMEN

*Japanese version of Dan Dan noodles from Sichuan*

*Your choice : minced chicken or tofu (veg), ramen or udon (+1€), soy sprout, bok choy, chive, nori, homemade broth with soy milk, chilli oil, fermented soy beans*

## ACCORDS RAMEN ET BIERES / RAMEN BEER PAIRING



**COEDO**

### SUPER PREMIUM JAPANESE CRAFT BEER

COEDO was founded by a family which started organic farming with the concept of "peace, safe, and delicious" early in 1970s. There is a historical approach to keep the soil healthy by growing barley as a green manure in the area of Kawagoe, Saitama.



AMBER



BLACK



WHITE



IPA



IPL



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Alcohol is more enjoyable if consumed in moderation.*

# GOO TOPPING

## SUPPLEMENTS /EXTRA

Chashu (2 tranches) ou filet de poulet (4 tranches) **4,8€**

*Pork chashu (2 slices) or chicken filet (4 slices)*

Œuf Ajitsuke Tamago **2,8€**

*Ajitsuke marinated egg*

Gyoza poulet (1pc) **2€**

*Gyoza chicken*

Gyoza crevettes (1pc) **2,3€**

*Gyoza shrimp*

Supplément ramen **3,9€**

*Extra ramen noodles*

Supplément udon **4,9€**

*Extra udon noodles*

## SAUCES /SAUCE

Sauces piquantes **1€**

Au choix : huile de piment ou purée de piment

*Your choice : chili oil or chili paste*

Sauces mayonnaise, teriyaki, soja, vinaigre noir, nems **0,5€**

*Sauces (mayonnaise, teriyaki, soy, black vinegar, spring roll sauce)*

## ACCORDS RAMEN ET BIERES /RAMEN BEER PAIRING

L'un des facteurs clés qui distingue Kirin Ichiban des autres bières est son processus de brassage unique, connu sous le nom de "Ichiban shibori" ou "first press". Grâce à cette méthode, Kirin est en mesure d'extraire l'essence la plus pure des ingrédients, ce qui permet d'obtenir une bière au profil aromatique net, croquant et corsé. La finale est vive et rafraîchissante.

*One of the key factors that sets Kirin Ichiban apart from other beers is its unique brewing process, known as "Ichiban shibori" or "first press". This method involves using only the first press of the wort, which is the richest and most flavorful portion of the mash.*

*The beer boasts a smooth, clean taste with a subtle sweetness and a hint of hoppy bitterness. The finish is crisp and refreshing.*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Alcohol is more enjoyable if consumed in moderation.*

Une spécialité d'Ignis, des plats complets craftés et servis sur assiette en fonte, brasier garanti !



## PLATS – MAIN DISHES



*Ignis's specialities, complete dishes crafted and served on a cast iron plate, burning inferno guaranteed!*

# GOO TEPPAN

## OKONOMIYAKI, LA GALETTE ICONIQUE ! ❤️ 🌱

20€

**Au choix : poulet ou tofu ou porc chashu (+1€) ou crevettes (+2€) ou mix porc chashu (+1€) ou mix crevettes (+1€)**

### OKONOMIYAKI, THE ICONIC PANCAKE!

*Your choice : chicken or tofu or chashu pork (+1€) or shrimp (+2€) or mix pork chashu (+1€) or mix shrimp (+1€)*

Littéralement okonomi (お好み, « ce que vous aimez ») et yaki (焼き, « grillé »), est un plat japonais composé d'une pâte qui enrobe un nombre d'ingrédients très variables, le tout cuit sur une plaque chauffante.

*Literally okonomi (お好み, "whatever you like") and yaki (焼き, "grilled"), is a Japanese dish consisting of a dough that coats a wide variety of ingredients, all cooked on a cast iron plate.*

Notre recette : pâte à crêpe maison, légumes (choux, carotte), bonito séchée, sésame, sauces maison

*Our recipe : homemade pancake batter, vegetables (cabbage, carrot), dried bonito, sesame seeds, homemade sauces*



## KATSUDON OU KATSUUDON D'IGNIS 🌱

21,9€

**Au choix : Tonkatsu porc pané ou katsu poulet ou tofu frit**, riz ou udon (+1€), œufs battus, oignon frit, ciboulette, sauce maison au soja

### KATSUDON OR KATSUUDON IGNIS STYLE

*Your choice : deep-fried breaded pork cutlet or fried chicken filet or fried tofu, steam rice or udon (+1€), beaten eggs, fried onion, chive, homemade soy sauce in boiling broth*



## SANJI KARE RAISU 🌶️ 🌱

21,9€

**Au choix : Tonkatsu porc pané ou katsu poulet ou tofu frit**, curry japonais, riz, oignon, légumes selon saison

### SANJI KARE RAISU

*Your choice : deep-fried breaded pork cutlet or fried chicken filet or fried tofu, Japanese curry, steam rice, onion, in-season vegetables*



Issus de l'unification des forces d'Ino, Aio et Ignis, ces plats complets sont idéals par beaux temps ou pour tous ceux qui ont envie de fraîcheur au-delà d'une salade ou d'un snack. A vous de mixer et de déguster !



# PLATS – MAIN DISHES

*Resulting from the combination of Ino, Aio and Ignis's forces, these complete dishes are perfect in summertime or for anyone who wants more than a salad or a snack. It's up to you to mix and taste!*

# GOO MAZE

. RAMEN SANS BOUILLON , BROTHLESS RAMEN

## TATAKI MAYU MAZEMEN ♥

26,9€

### (AIL NOIR BIO ET SESAME NOIR)

Tataki de filet de bœuf, ramen ou udon (+1€), soja, légumes selon saison, herbes aromatiques, graines de sésame, oignon et ail frits, sauce à l'ail noir bio et sésame noir maison

#### TATAKI MAYU MAZEMEN

##### (ORGANIC BLACK GARLIC AND SESAME SAUCE)

Beef tenderloin tataki, ramen or udon (+1€), soy sprout, in-season vegetables, aromatic herbs, sesame seeds, fried onion and fried garlic, homemade organic black garlic and sesame sauce



## PAITAN MAZEMEN 🌿

21,9€

**Au choix : poulet frit ou Ebi fry – crevettes (+1€) ou tofu frit ou kakiage (légumes frits),** ramen ou udon (+1€), Ajitsuke Tamago (œuf mariné), soja, bok choy, ciboule, oignon frit, sésame, sauce paitan maison (sésame blanc)

#### PAITAN MAZEMEN

**Your choice : fried chicken or schrimp ebi fry (+1€) or fried tofu or kakiage (fried vegetables),** ramen or udon (+1€), Ajitsuke Tamago (marinated egg), soy sprout, bok choy, chive, fried onion, sesame seeds, homemade paitan sesame sauce



## SHOYU PONZU MAZEMEN 🌿

21,9€

**Au choix : Tempura de légumes ou Ebi fry – crevettes (+1€) ou poulet,** ramen ou udon (+1€), patate douce, pickles, crudités, soja, ciboule, oignon et ail frits, sésame, sauce shoyu ponzu maison (acidulée)

#### SHOYU PONZU MAZEMEN

**Your choice : vegetables tempura or fried chicken or schrimp ebi fry (+1€),** ramen or udon (+1€), sweet potatoes, pickles, raw vegetables, soy sprout, chive, fried onion and fried garlic, sesame seeds, homemade shoyu ponzu sour sauce (citrus vinaigrette)



Espiègle et gourmande, le moment préféré de Gaia c'est celui des desserts, d'ailleurs pour elle c'est à tout moment !



# DESSERTS

*Mischievous and greedy, Gaia's favorite moment is desserts, moreover for her it's at any time!*

# GOO MANGA SWEET

**MOCHI** 3,8€

**MOCHI GLACÉ / MOCHI ICE CREAM** 5,3€

Pâte de riz sucrée, thé vert, jus de betterave

**GLACE ARTISANALE BIO (2 boules au choix)** 8,8€

Matcha, sésame noir, yuzu, chocolat, vanille ou autres saveurs selon arrivage

*ORGANIC ARTISANAL ICE CREAM (2 scoops)*

*Matcha, black sesame, yuzu, chocolate, vanilla or other flavors according to availability*

**SHOGUN – COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE** 10€

Sorbet yuzu, Umeshu (liqueur de prune japonaise)

*SHOGUN – YUZU AND UMESHU SUNDAE*

*Yuzu sorbet, Umeshu (Japanese plum wine)*

**GYOZA POMMES ET SA BOULE DE GLACE** 8,8€

Boule de glace au choix : matcha, sésame noir, yuzu, chocolat, vanille

*FRIED APPLE GYOZA (CRESCENT-SHAPED DUMPLING) WITH SCOOP OF ICE CREAM*

*Ice cream 1 scoop of your choice : matcha, black sesame, yuzu, chocolate, vanilla*

**DESSERTS DU MOMENT** ♥

*DESSERTS ON THE AIR*



À partir de 5,9€



SPARKLING  
SAKE  
零  
MIO

Sparkling crisp, mellow  
sweetness with hints of apple  
and pear

MIO brightens any festive  
occasion and pairs beautifully  
with appetizers and desserts





# **BOISSONS – BEVERAGE**

[www.goopopcafe.fr](http://www.goopopcafe.fr)

# GOO POP



## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGE

Cappuccino 30cl	5,9€	Café ou allongé	2,3€
Café crème 30cl	5,9€	Café double ou Americano	4,3€
<i>Caffè latte</i>		Supp. lait ou Eau chaude	1,5€
Thé <b>BIO</b>	4,9€	<i>Extra milk or hot water</i>	
<i>Tea</i>			

## BOISSONS FRAÎCHES | COOL BEVERAGE

Milkshake			10€
Au choix   <i>Your choice</i> : matcha ou/or sésame noir/black sesame ou/or yuzu			
Perrier 33cl ou eau minérale naturelle PET 50cl			4€
Coca cola 33cl (original ou zéro) ou autres sodas			4€

## Thé glacé ou limonade 100% naturel 33cl LEMONAID<sup>+</sup> ChariTea<sup>o</sup> **BIO** 5,9€

DRINKING HELPS : les thés glacés et limonades sont 100% naturels, bio et issus du commerce équitable, certifiés Max Havelaar. Pour chaque bouteille vendue, une contribution est reversée à la Fondation Lemonaid & ChariTea qui soutient des projets sociaux dans les pays producteurs des matières premières.



## Bionade 33cl **BIO**

Fabrication purement biologique par fermentation de l'eau et du malt selon le principe du brassage, le sucre de malt est transformé non pas en alcool, mais en acide gluconique. Celui-ci est présent naturellement dans le miel d'abeilles et est considéré comme excellent pour la santé. Des minéraux sont ajoutés, à savoir le calcium et le magnésium, ainsi que des essences naturelles tirées de fruits et d'herbes.



5,9€

Verre de jus de pomme 100% naturel 30cl **BIO** FABRICATION ARTISANALE 5,9€

Eau minérale naturelle plate ou gazeuse 1L 6,9€

Bière KIRIN sans alcool 33cl 5,9€



# GOO POP



## BIÈRES / BEER

KIRIN 5° 33cl

6,9€

KIRIN 5° 50cl

8,9€

Craft beer selon arrivage 33cl 

8,9€

**Bière d'exception du moment 33cl / Exceptional craft beer on the air**

9,9€

**COEDO BREWERY**

## VIN / WINE

Vin blanc OROYA 12° 75cl **35€**

Oroya est le fruit du travail de l'oenologue japonaise Yoko Sato et du coupage de trois cépages : l'Airne, le Macabeo et le Moscatel. La robe est jaune citron et lumineuse. En bouche, on retrouve des touches de pomme et de pêche sur le bouquet parfumé du Moscatel.

*Oroya is the result of the work of Japanese oenologist Yoko Sato and the blending of three grape varieties: Airne, Macabeo and Moscatel. The dress is lemon yellow and bright. On the palate, there are touches of apple and peach on the fragrant bouquet of Moscatel.*

Vin blanc OROYA 12° 14cl **8,9€**

## SAKÉ / SAKE AND JAPANESE ALCOHOL

GOO Mana Potion 10° 18cl **12€**

Umeshu 10° 14cl **11€**

Umeshu Spritz 10° 30cl **13€**

Umeshu Soda 5° 30cl **11€**



Saké Mio pétillant 5° 15cl **10€**

Saké du moment 14cl **13€**

*Sake in the air*

Provenant des dernières explorations de L'Atelier du Saké et de nos héros

From the last expeditions of L'Atelier du Saké with our heroes

Saké du moment 72cl ou 75cl **62€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Alcohol is more enjoyable if consumed in moderation.*

