



*Les nouilles vivantes*  
① · Tchang



## L'histoire du Ramen

Étymologie du Ramen, du japonais ラーメン, ( rāmen ), lui-même issu du chinois mandarin 拉麵 ( lāmian, "nouilles tirées").

Originaire de Chine, grâce aux cinq grandes villes japonaises qui ont ouvert leurs ports aux étrangères suite à l'ouverture du pays à la menace de la force de la flotte du commodore américain Matthew Perry pendant 1853 et 1854, le Ramen est arrivé aux restaurants chinois qui ont ouvert dans le quartier chinois (Nankin-gai) au Japon à la fin du shogunat Tokugawa vers 1850s.

Au début de l'ère Meiji, les ramen étaient un aliment courant dans le quartier chinois de Yokohama et, dans les années 1900, les Chinois de Shanghai et du Canton vendaient au Japon des nouilles coupées avec une simple base de soupe et des garnitures. Durant la période Showa, le ramen est devenu populaire au Japon. À cette époque, les ramen étaient appelés "nouilles chinoises" (Shina-soba). Différents vagues de popularité ont ensuite frappé le Japon jusqu'à ce que le Ramen devienne au fil du vingtième siècle un des plats les plus populaires.

C'est surtout après la Seconde guerre sino-japonaise que la popularité du Ramen a explosé. La pénurie de riz, le besoin d'un plat consistant, peu cher et rapidement avalé pour les travailleurs ainsi que les Américains ont envoyé de grandes quantités de blé au Japon vaincu et la popularité des nouilles au blé chez les anciennes envahisseurs rapatriés de Chine après la guerre sont autant d'éléments qui ont rendu les Ramen populaires au Japon métropole.

Chaque région a développé son style de Ramen. Le ramen au sel (Shio Ramen) étant une spécialité de Tokyo alors que Le Miso Ramen a été créé dans le Nord à Hokkaido et le Tonkotsu Ramen dans le Sud de l'archipel à Kyushu. On compte aujourd'hui plus de 25000 restaurants de Ramen au Japon avec 5000 Ramen-Ya à Tokyo même.



## The History of Ramen

Etymology of Ramen, from Japanese ラーメン, ( rāmen ), itself from Mandarin Chinese 拉麵 ( lāmiàn, "pulled noodles").

Originating in China, due to the five major Japanese cities that opened their ports to foreigners following the opening of the country by the threat of American Commodore Matthew Perry's fleet during 1853 and 1854, Ramen arrived at the Chinese restaurants that opened in Chinatown (Nankin-gai) in Japan at the end of the Tokugawa shogunate around 1850s.

In the early Meiji era, ramen was a common food in Yokohama's Chinatown, and by the 1900s, Chinese in Shanghai and Canton were selling cut noodles with a simple soup base and toppings in Japan. During the Showa period, ramen became popular in Japan. At that time, ramen was called "Chinese noodles" (Shina-soba). Different waves of popularity then hit Japan until ramen became one of the most popular dishes in the twentieth century.

It was especially after the Second Sino-Japanese War that the popularity of Ramen exploded. The shortage of rice, the need for a hearty, inexpensive and quickly eaten dish for workers, the fact that the Americans sent large quantities of wheat to defeated Japan and the popularity of wheat noodles among former invaders repatriated from China after the war all contributed to the popularity of ramen in mainland Japan.

Each region has developed its own style of ramen. Salt ramen (Shio Ramen) is a speciality of Tokyo, while Miso Ramen was created in the north in Hokkaido and Tonkotsu Ramen in the south of the archipelago in Kyushu. There are now more than 25,000 ramen restaurants in Japan, with 5,000 Ramen-Ya in Tokyo itself.



*Les nouilles vivantes*  
① · Tchang

**M E N U T C H A N G 2 8 €**

**DE MARDI A JEUDI**

NOS **ENTREES** AU CHOIX

**ET**

NOS **RAMENS** AU CHOIX

**ET**

NOS **DESSERTS** AU CHOIX

**M E N U T C H A N G 2 8 €**

**FROM TUESDAY TO THURSDAY**

OUR CHOICE OF **APPETIZERS**

**AND**

OUR CHOICE OF **RAMENS**

**AND**

OUR CHOICE OF **DESSERTS**

★ PLUS 2 EURO

★★ PLUS 4 EURO

© POUR 2 PERSONNES

© FOR 2 PERSONS



*Les nouilles vivantes*  
① · Tchang

## ENTRÉES

### TEMPURAS CREVETTE / TEMPURAS SHRIMP 8€

*2 pièces de crevettes panées, navet blanc râpé, perilla pourpre.*

*2 pieces of breaded shrimp, grated white turnip, purple perilla.*

### IODE MARINE 5€

*Salade d'algue verte croquante, citron et huile de sésame.*

*Crunchy green seaweed salad with lemon and sesame oil.*

### RAVIOLIS 7€

*Traditionnel, Les 5 raviolis dorés d'un côté, et le chou mariné à l'ancienne.*

*Traditional, the 5 fried dumpling, and the marinated cabbage.*



*Les nouilles vivantes*  
① · Tchang

◎ **TENDRETE A PARTAGER POUR 2**



**15€**

◎ **TENDRETE TO SHARE FOR 2**

*Nos deux viandes cuites en basse température, sauce ail, saveur brûlé.*

*Our two meats cooked at low temperature, garlic sauce, burnt flavour.*

★ **NEMS FAIT MAISON CREVETTE**

**8€**

**HOMEMADE SHRIMP SPRING ROLLS**

*La timbale de 3 nems à ma façon, salade menthe.*

*The timbale of 3 spring rolls in my own way, mint salad.*

**NEMS FAIT MAISON VEGETARIAN**



**6€**

**HOMEMADE VEGETARIAN SPRING ROLLS**

*La timbale de 6 nems à ma façon, salade menthe.*

*The timbale of 6 spring rolls in my own way, mint salad.*



*Les nouilles vivantes*  
① · Tchang

## SPECIALITES DE NOUILLES MAISONS DE NOTRE CHEF

AVCE FARINE DE BLE BIO 

### **RAMEN CLASSIQUE**

**15 €**

*Le bol de ramen au porc cuit et pousse de bambou,  
boullion parfumé et oeuf parfait crémeux.*

*The ramen bowl with cooked pork and bamboo sprout, fragrant  
boullion and creamy perfect egg.*

### **RAMEN GOURMAND**

**17 €**

*Le bol de ramen au bouillon au porc, nos trois viandes,  
pousse de bambou et oeuf parfait crémeux.*

*The ramen bowl with pork broth, our three meats, bamboo sprouts,  
creamy perfect egg.*

## **RAMEN MAGRET DE CANARD**

**18 €**

*Le bol de ramen au bouillon du Porc, 80 grammes de magret de canard, des chanterelles, germes de poireau, creamy perfect egg.*

*Bowl of ramen with pork broth, duck breast (80 grams), the chanterelles, leek sprouts, creamy perfect egg.*

## **RAMEN MISO**

**15 €**

*Le bol de ramen au soupe de miso, germes de soja, porc et châshû.*

*The bowl of ramen with miso soup, bean sprouts, pork and shashu.*

## **UDON CURRY**

**15 €**

*Le bol d'udon à la sauce de curry, champignons maison et tempuras crevettes.*

*The bowl of udon with curry sauce, homemade mushrooms and shrimp tempura.*



*Les nouilles vivantes*  
① · Tchang

## SPECIALITES DE NOUILLES SAUTEES

### STIR-FRIED NOODLE SPECIALTIES

#### ASIE ET PROVENCE

17 €

*Nos nouilles sautées, germes de soja, édamamé, oignons  
frites, tomate cerise et oeufs brouillés.*

*Our fried noodles, bean sprouts, edamame, fried onions, tomato  
and scrambled eggs.*

#### AU CANARD LAQUE A LA PEKINOISE LACQUERED DUCK IN PEKING STYLE

#### AU BOEUF SATE BEEF SATE

#### AU POULET A LA CITRONELLE CHICKEN IN LEMONGRASS SAUCE

#### VEGETARIAN CHAMPIGNONS SANS/AVEC OEUF VEGETARIAN MUSHROOMS WITHOUT/WITH EGG



## SPECIALITES DE PLAT FROID

### COLD DISH SPECIALTIES

★SOBA



18 €

*L'assiette froide de nouille au sarrasin avec sauce maison en accompagnement, crevettes tempura ou tofu croustillant.*

*The cold buckwheat noodle plate with homemade sauce on the side, tempura shrimp or crispy fried tofu.*

★BO BUN



18 €

*Le bol de vermicelles de riz, germes de soja, boeuf saté, nems crevettes, oignons frits séchés, menthse fraîches.*

*The bowl of rice vermicelli, bean sprouts, beef satay, shrimp egg rolls, dried fried onions, fresh mint.*



Les nouilles vivantes  
① · Tchang

## DESSERTS DE TCHANG

### TCHANG'S DESSERTS

FRAICHEUR

7€



*Bocal de perles de tapioca dans leur  
crème de de coco, mangue dans son jus.*



CHAUD ET DORE 7€



*Chaud les beignet de riz gluant,  
saupoudrés de farine de pois  
et sucre caramalisé.*

★ EXOTIQUE

8€



*Les deux mochis, sauce caramel  
et crème chantilly.*



★★ MATCHA GOURMAND

9€



*Les glaces au matcha, gateau chocolate au matcha, bâtonnet de biscuit.  
Matcha ice cream, matcha chocolate cake, crunchy biscuit stick,*

★ DESSERT DU JOUR 8€

DESSERT OF THE DAY 8€