



Menu

Kobo Ramen - Bistro japonais

1 Rue Wellington N, Sherbrooke QC J1H 5A9, Canada | (819) 791-6301

Most Ordered

Ramen tonkotsu / Tonkotsu Ramen

CA\$19.00

Sans lactose. Bouillon païta au porc, ouf mollet, bokchoy, oignons verts, nori, huile de chili et huile d'ail rôti. / Lactose free. Païta broth with pork, soft egg, bokchoy, green onions, nori, chili oil and roasted garlic oil.

Ramen Shoyu

CA\$18.00

Sans lactose. Bouillon de poulet et dashi, shoyu taré, ouf mollet, huile de poireaux, maïs, oignons verts et nori. / Lactose free. Chicken, and dashi broth, tared shoyu, soft-boiled egg, leek oil, corn, green Onions and nori.

Miso Ramen

CA\$18.00

Bouillon de poulet, taré miso rouge, champignons sautés, choix de protéines, ouf mollet et oignons verts. / Chicken broth, red miso tare, sautéed mushrooms, choice of protein, soft-boiled egg and green onions.

Edamames sel citron / Edamame with Lemon Salt

CA\$6.00

Végétalien. Sans gluten. Jeunes fèves de soja et fleur de sel au zeste de citron. / Vegan. Gluten-Free. Young soybeans and Fleur de sel with lemon zest.

Ramen Shio

CA\$18.00

Bouillon de poulet et dashi, shio taré, ouf mollet, tomates rôties, oignons verts, sel aromatique, huile de poireaux et nori. / Chicken and dashi broth, shio taré, soft-boiled egg, roasted tomatoes, green onions, aromatic salt, leek oil and nori.

Takoyaki

CA\$10.00

Sans-gluten. Épicé. Takoyaki (5), mayonnaise japonaise, sauce takoyaki maison et flocon de bonito. / Gluten-free. Spicy. Takoyaki (5), Japanese mayonnaise, homemade takoyaki sauce and bonito flakes.

Poulet karaage / Chicken Karaage

CA\$14.00

Sans-gluten. Poulet épicé et pané à la farine de riz, chou nappa, mayonnaise au chili et sauce hoisin. / Gluten-Free. Spicy chicken breaded with rice flour, Napa cabbage, chili mayonnaise and hoisin sauce.

Menu Kobo Ramen - Bistro japonais

Cheesecake japonais / Japanese Cheesecake

CA\$9.00

Gâteau au fromage japonais léger et aérien avec une texture délicate. / Light and airy japanese-style cheesecake with a delicate texture.

Ramen Kinako végétalien / Ramen KinakoVegan

CA\$18.00

Végétalien. Bouillon de légumes, taré à la truffe, champignons 3 façons, oignons verts, huile de truffe et nori.

Bao buns 3 mcx / Bao Buns 3 Pcs

CA\$12.00

Effiloché de porc au soja, concombre marinés, oignons verts et pain au lait. / Soy pork pulled pork, pickled cucumber, green onions and milk bread.

Entrées froides / Cold appetizers

Kimchi maison / House Kimchi

CA\$4.00

Végétalien. Sans gluten. Très épicé. Kimchi coréen épicé fermenté. / Vegan. Gluten-free. Very spicy. Spicy fermented korean-style kimchi.

Entrées chaudes / Hot Appetizers

Edamames sel citron / Edamame with Lemon Salt

CA\$6.00

Végétalien. Sans gluten. Jeunes fèves de soja et fleur de sel au zeste de citron. / Vegan. Gluten-Free. Young soybeans and Fleur de sel with lemon zest.

Takoyaki

CA\$10.00

Sans-gluten. Épicé. Takoyaki (5), mayonnaise japonaise, sauce takoyaki maison et flocon de bonito. / Gluten-free. Spicy. Takoyaki (5), Japanese mayonnaise, homemade takoyaki sauce and bonito flakes.

Edamames BBQ

CA\$6.00

Végétalien. Sans-Gluten. Jeunes fèves de soja et fleur de sel BBQ. / Vegan. Gluten-Free. Young soybeans and BBQ fleur de sel.

Sauté de champignons / Sauteed Mushrooms

CA\$7.00

Végétalien. Sans-gluten. Sauté de champignons du moment, beurre au miso et ail. / Vegan. Gluten-free. Seasonal mushroom sauté with miso butter and garlic.

Menu Kobo Ramen - Bistro japonais

Edamames truffe Parmesan / Truffle Parmesan Edamame

CA\$8.00

Végétalien. Sans-Gluten. Jeunes fèves de soya et Fleur de sel truffé et Parmesan. / Vegan. Gluten-Free. Young soybeans with truffle fleur de sel and Parmesan.

Bao buns 3 mcx / Bao Buns 3 Pcs

CA\$12.00

Effiloché de porc au soya, concombre marinés, oignons verts et pain au lait. / Soy pork pulled pork, pickled cucumber, green onions and milk bread.

Poulet karaage / Chicken Karaage

CA\$14.00

Sans-gluten. Poulet épicé et pané à la farine de riz, chou nappa, mayonnaise au chili et sauce hoisin. / Gluten-Free. Spicy chicken breaded with rice flour, Napa cabbage, chili mayonnaise and hoisin sauce.

Ramens

Ramen tonkotsu / Tonkotsu Ramen

CA\$19.00

Sans lactose. Bouillon païta au porc, ouf mollet, bokchoy, oignons verts, nori, huile de chili et huile d'ail rôti. / Lactose free. Païta broth with pork, soft egg, bokchoy, green onions, nori, chili oil and roasted garlic oil.

Ramen Shoyu

CA\$18.00

Sans lactose. Bouillon de poulet et dashi, shoyu taré, ouf mollet, huile de poireaux, maïs, oignons verts et nori. / Lactose free. Chicken, and dashi broth, tared shoyu, soft-boiled egg, leek oil, corn, green Onions and nori.

Ramen épicé végan/ Spicy Vegan ramen

CA\$18.00

Végétalien. Bouillon de légumes, taré épicé lait de coco, tofu, bokchoy, oignon blanc, oignon vert, huile de sésame

Ramen épicé crevettes/ Spicy shrimp ramen

CA\$20.00

Bouillon de poulet, dashi, taré épicé shoyu, crevettes, maïs, kimchi, oignon vert

Ramen Kinako végétalien / Ramen KinakoVegan

CA\$18.00

Végétalien. Bouillon de légumes, taré à la truffe, champignons 3 facons, oignons verts, huile de truffe et nori.

Menu Kobo Ramen - Bistro japonais

Miso Ramen

CA\$18.00

Bouillon de poulet, taré miso rouge, champignons sautés, choix de protéines, ouf mollet et oignons verts. / Chicken broth, red miso tare, sautéed mushrooms, choice of protein, soft-boiled egg and green onions.

Ramen Shio

CA\$18.00

Bouillon de poulet et dashi, shio taré, ouf mollet, tomates rôties, oignons verts, sel aromatique, huile de poireaux et nori. / Chicken and dashi broth, shio taré, soft-boiled egg, roasted tomatoes, green onions, aromatic salt, leek oil and nori.

Spécialités / Specialties

Curry japonais végétan / Vegan Japanese Curry

CA\$17.00

Végétalien. Curry végétalien maison sur riz avec tofu katsu. / Vegan. Homemade vegan curry over rice with katsu tofu.

Salade crevette katsu / Shrimp Katsu Salad

CA\$19.00

Sans lactose. Légumes croquants, tomates, maïs, vinaigrette au soya, gingembre, huile de sésame, crevettes katsu, graines de sésame et oignons verts. / Lactose free. Crisp vegetables, tomatoes, corn, soy dressing, ginger, sesame oil, katsu shrimps, sesame seeds and green onions.

Salade poulet katsu / Chicken Katsu Salad

CA\$16.00

Sans lactose. Légumes croquants, tomates, maïs, vinaigrette au soya, gingembre, huile de sésame, lanières de poulet katsu, graines de sésame et oignons verts. / Lactose free. Crisp vegetables, tomatoes, corn, soy dressing, ginger, sesame oil, katsu chicken strips, sesame seeds and green onions.

Sandwich Katsu

CA\$16.00

Poulet frit, chou nappa, concombres marinés, oignons verts et mayonnaise maison au chili. / Fried chicken, Napa cabbage, pickled cucumbers, green onions and homemade chili mayonnaise.

Sans alcool / Alcohol Free

San Pellegrino Orange (330 ml)

CA\$4.00

Sparkling water with a vibrant orange flavor, offering a refreshing and effervescent beverage experience.

San Pellegrino nature (330 ml) / San Pellegrino Plain (330 ml)

CA\$4.00

San Pellegrino Nature (330 ml): Premium sparkling mineral water with fine bubbles and a crisp, refreshing taste, typically enjoyed on its own or as a palate cleanser.

Menu Kobo Ramen - Bistro japonais

Desserts

Cheesecake japonais / Japanese Cheesecake

CA\$9.00

Gâteau au fromage japonais léger et aérien avec une texture délicate. / Light and airy japanese-style cheesecake with a delicate texture.

Extras

Flanc de porc / Pork Belly

CA\$4.00

Braised pork belly, marinated cabbage salad, daikon, herbs, lime-soy vinaigrette, braised cherries, and pumpkin seeds.

Poulet karaage / Chicken Karaage

CA\$3.50

Bouchées de poulet frit croustillant à la japonaise. / Japanese-style crispy fried chicken bites.

Oufs / Eggs

CA\$2.00

Oufs durs servis en supplément. / Boiled eggs served as an extra.

Nouilles / Noodles

CA\$3.00

Portion supplémentaire de nouilles. / Additional serving of noodles.

Bokchoy

CA\$1.50

Kimchi / Condiment coréen épicé à base de chou fermenté.

CA\$2.00

Spicy fermented Korean cabbage condiment.

Nori

CA\$1.00

Feuilles d'algues utilisées pour envelopper les rouleaux de sushi. / Seaweed sheets used to wrap sushi rolls.

Menu Kobo Ramen - Bistro japonais

Maïs / Corn

CA\$1.00

Des grains de maïs frais ajoutés à votre repas. / Fresh corn kernels added to your meal.

Juliennes de légumes / Julienne Vegetables

CA\$2.00

Thinly sliced vegetables, typically including carrots, bell peppers, and zucchini, prepared in a julienne style.

Bacon

CA\$3.50

Crispy thick-cut, smoked to perfection.

Poulet / Chicken

CA\$3.50

Poulet tendre et juteux à ajouter à votre repas. / Tender and juicy chicken addition to your meal.

Remplacer par nouilles de riz (sans gluten) / Replace with Rice Noodles (Gluten-Free)

CA\$2.00

Sans gluten. Nouilles de riz, une alternative sans gluten. / Gluten-Free. Rice noodles, a gluten-free alternative.

Extra crevette tempura (3) / Extra Tempura Shrimp (3)

CA\$5.00

Crevettes tempura croustillantes et frites servies par lot de 3. / Crispy fried shrimp tempura and served in a set of 3.

Pâte de chili maison / Homemade Chili Paste

CA\$1.00

Pâte de chili maison pour épicer votre bouillon. / Homemade chili paste to spice up your broth.

Champignons marinés / Pickled Mushrooms

CA\$2.00

Champignons marinés avec une touche acidulée. / Marinated mushrooms with a tangy twist.

Beurre / Butter

CA\$1.00

Tartinade riche et crémeuse pour sublimer votre plat. / Rich and creamy spread to enhance your dish.

Menu Kobo Ramen - Bistro japonais

Tomates rôties / Roasted Tomatoes

CA\$1.50

Tomates fraîches rôties pour révéler leur douceur naturelle. / Fresh tomatoes roasted to bring out their natural sweetness.

Tofu grillé / Grilled Tofu

CA\$3.50
