

Entrées et Tapas

Ippudo Edamame | 一風堂 枝豆 5
Fèves de soja japonaises marinées au dashi d'algues konbu

Goma Kyuri | ゴマきゅうり 6
Mini concombre croquant servi avec une sauce au sésame

Ippudo Salada | 一風堂 サラダ 8
Au choix : TOFU SOYEUX ou POULET
Salade, maïs, tomate, cresson de daikon, servie avec une vinaigrette au sésame et au wasabi, accompagnée de tofu soyeux ou de poulet.

Hirata Bun 1 pc | 平田バンズ 4
Petit pain fourré avec garniture au choix :

- Bun porc
- Bun poulet
- Bun veggie



Hakata Gyoza 6 pcs | 博多一口餃子 6
Petits gyoza de poulet et légumes servis avec un vinaigre de soja japonais

Gyoza frits 6 pcs | 揚げ餃子 6
Petits gyoza de poulet et légumes frits avec une sauce aigre douce au vinaigre japonais

Kara-Age | 鶏もも肉唐揚げ 10
Poulet frit à la japonaise, mariné dans notre dashi maison, servi avec une mayonnaise japonaise

Tamago Croquette | 玉子コロッケ 6
Deux croquettes de pomme de terre, œuf, oignon, servies avec une sauce Worcester ketchup-mayonnaise

Donburi

Porc Teriyaki Don | チャーシュー丼 7
Petit bol de riz, chashu, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné et sésame

Chicken Katsu Don | チキンカツ丼 9
Petit bol de riz, poulet frit croustillant, salade, mayonnaise, ciboule, sauce tonkatsu, gingembre mariné et sésame

Unagi Don | 鰻丼 10
Petit bol de riz, anguille grillée, algue nori, ciboule

Gohan | ごはん 3
Petit bol de riz

Ramen



CLASSIQUE

Shiromaru 13€
Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, ciboule et champignons kikurage au sésame

Shiromaru Tamago 15€
» avec un supplément œuf mollet mariné

Shiromaru Chashu 16€
» avec un supplément deux tranches de porc

Shiromaru Spécial 18€
» avec suppléments œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori



MODERNE

Akamaru 14€
Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu

Akamaru Tamago 16€
» avec un supplément œuf mollet mariné

Akamaru Chashu 17€
» avec un supplément deux tranches de porc

Akamaru Spécial 19€
» avec suppléments œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori



ÉPICÉ

Karaka 14€
Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, porc et veau haché aux épices, huile pimentée au sésame fait maison et ciboule

Karaka Tamago 16€
» avec un supplément œuf mollet mariné

Karaka Chashu 17€
» avec un supplément deux tranches de porc

Karaka Spécial 19€
» avec suppléments œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori



Tori Shoyu 14€
Bouillon de poulet, nouilles faites maison, chashu de poulet, menma, oignon, ciboule, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi-œuf mariné au soja

Tori Shoyu Tamago 16€
» avec un supplément œuf mollet mariné

Tori Shoyu Spécial 19€
» avec suppléments œuf, deux tranches de chashu de poulet et deux feuilles d'algue nori



Veggie 14€
Soupe composée d'un bouillon aux shiitake et au konbu plus d'un bouillon de légumes, nouilles faites maison au paprika, eringi, betterave, fenouil, mâche et huile de truffe

Veggie Tamago 16€
» avec un supplément œuf mollet mariné

Veggie Spécial 19€
» avec suppléments œuf, champignons eringi et deux feuilles d'algue nori

Toppings

Spicy sauce | 辛味ソース 2
Sauce épicée faite maison

Ni-tamago | 味付け玉子 2
Œuf mollet mariné

Nori et negi | 海苔&ネギ 2
Trois feuilles d'algue et ciboule

Kikurage | 味付けくらげ 2
Champignons noirs au sésame

Menma | メンマ 3
Pousses de bambou marinées au dashi

Tori Chashu | チキンチャーシュー 3
Trois tranches de poulet

Chashu | チャーシュー 3
Deux tranches de porc braisé

Karaka Nikumiso | からか肉味噌 3
Porc et veau haché pimenté

Kaedama* | 替玉 +2
Portion de nouilles supplémentaire
*Uniquement en supplément de votre ramen

Choisissez le niveau de fermeté de vos nouilles

YAWA FUTSU KATA BARI KATA

Fondantes Al dente Fermes

Depuis 1985
-
Paris 2016

一風堂

Du Japon
-
A Paris



Une Brève Histoire

En 2016, IPPUDO ouvre les portes de son premier établissement à Paris, 2 ans après avoir orchestré avec succès l'évènement gastronomique << Paris Ramen Week >> .

Afin d'offrir toute l'authenticité et l'excellence du Japon en France, IPPUDO prépare sur place tous ses onctueux bouillons ainsi que ses pâtes fines et savoureuses avec des produits de qualité.

zuzutto

Le premier restaurant IPPUDO a été créé en 1985 à Hakata, au Sud du Japon. Son fondateur, le "Ramen King" Shigemi Kawahara, a révolutionné les codes des restaurants de ramen en proposant une cuisine authentique servie dans un cadre accueillant.

Fort d'une ascension fulgurante, IPPUDO a commencé son aventure internationale en 2008 à New York. Bientôt présent sur 4 continents, sa mission reste la même : partager sourire et arigato au travers de savoureux bols de ramen.

L'aventure continue...



SUIVEZ-NOUS!

www.ippudo.fr | f t i

Carte des Boissons

APÉRITIF JAPONAIS

Umeshu / 梅酒 6 cl Vin de prune	6
Umespрыз / 梅酒ソーダ Vin de prune et soda	7
Yuzusake / 柚子酒 梅乃宿 6 cl Liqueur de citron yuzu	8
Yuzuspрыз / 柚子酒ソーダ Liqueur de citron yuzu et soda	9

BIÈRES JAPONAISES

{ PRESSION }	
Kirin Ichiban / キリン一番 25 cl ou 50 cl Pression	4,5 / 8
{ BOUTEILLE }	
Coedo Shiro / 小江戸 白 33 cl Blanche, légère et fruitée	7
Coedo Ruri / 小江戸 瑠璃 33 cl Pilsner, équilibrée et sophistiquée	7
Coedo Beniaka / 小江戸 紅赤 33 cl Ambrée, maltée, douce	7

SAKE

Saké du jour / 日替わり酒	11 cl	btl	7
>> Saké froid uniquement - Renseignez-vous au près de notre équipe			
Karatanba Namachozou - Hyogo / 辛丹波 生貯蔵 兵庫	7	35	
>> Non pasteurisé, frais et pur avec un nez tout en douceur			
Bijofu Junmai - Kochi / 美丈夫 純米 高知	8	50	
>> Frais et fruité, sec en bouche, léger et rafraichissant			
Sumiyama Junmai Ginjo - Saga / すみやま 純米吟醸 佐賀	8	50	
>> Corsé et frais, belle acidité, élégant			
Dassai 45 Junmai Daiginjo - Yamaguchi / 獺祭 45 純米大吟醸 山口	10	60	
>> Frais et fruité, élégant, touche d'anis et de poire			
{ CHAUD }			
Atsukan Tokubetsu Junmai / 熱燗 特別純米	10		
>> Saké chaud 15 cl			

VINS & CHAMPAGNES

{ ROUGE }		14 cl	btl	
Vin du moment	6	28		
Crozes Hermitage A Quatre Mains 2016	8	38		
{ BLANC }				
Vin du moment	6	28		
Pouilly-Fumé Domaine des Rabichattes 2017	8	38		
{ ROSÉ }				
La nuit tous les chats sont gris Cellier des Chartreux 2017	5	21		
{ CHAMPAGNE }				
Ayala Brut Majeur 37,5 cl	20			

WHISKY

Hibiki Single Malt / 響 4 cl ou 8 cl	9 / 16
Hibiki Hi-ball / 響 ハイボール « Long-drink » Hibiki Single Malt avec soda	10

SOFT

Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl	3,5
Ramune Soda 20 cl Limonade japonaise	4
Au choix : Nature, Litchi, Melon	
Calpico Soda 33 cl Soda japonais goût yaourt	4
Jus 25 cl Orange	3,5
Vittel 50 cl Eau minérale	5
Perrier 25 cl Eau gazeuse	3
San Pellegrino 75 cl Eau gazeuse	6
Mecha* Thé vert japonais - Glacé ou Chaud	4,5
Genmaicha* Thé vert japonais au riz soufflé - Glacé ou Chaud	4,5
*Thés de la Maison Jugetsudo	
Thé Yuzu Thé sucré à base de confiture de yuzu - Glacé ou Chaud	5