



IPPUDO



L'histoire d'IPPUDO

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.

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

BOISSONS

APÉRITIF JAPONAIS

- 梅酒 / Umeshu 6cl Vin de Prune 4*
 - 柚子酒 梅乃宿 / Yuzusake 6cl Liqueur de Citron Yuzu 8*
- * plus 1€ avec soda

BIÈRES JAPONAISES

- キリン一番 / Kirin Ichiban 25cl ou 50cl Pression 3,5/6,5
- 小江戸 白 / Coedo Shiro 33cl Blanche, légère et fruitée..... 7
- 小江戸 瑠璃 / Coedo Ruri 33cl Pilsner, équilibrée et sophistiquée. 7
- 小江戸 紅赤 / Coedo Beniaka 33cl Ambrée, maltée, douce 7
- 小江戸 漆黒 / Coedo Shikkoku 33cl Brune, douce et profonde... 7

SAKE

{ CLASSIQUE }

- 天狗舞 山麩純米 / Tengumai 8cl Yamahai Junmai / Ishikawa.. 9
» Nez de noisettes, saveurs de noix avec une bonne acidité
- 美丈夫 純米 / Bijofu 8cl Junmai / Kochi 10
» Arôme frais et fruité, sec en bouche, léger et rafraichissant
- 大山 十水 特別純米 / O'yama Tomizu 8cl / Yamagata 10
» Léger et crémeux, saveur de riz grillé et d'anis, mature et sec

{ MODERNE }

- 瀬祭 純米大吟醸 / Dassai 50 12cl Junmai Daiginjo / Yamaguchi 10
» Frais et fruité, élégant, touche d'anis et de poire

{ CHAUD }

- 天狗舞 山麩純米 / Tengumai 15cl Yamahai Junmai / Ishikawa 14

VINS & CHAMPAGNES

{ ROUGE }

- Brouilly Cret des Garanches 2016 6 25
- Crozes Hermitage A Quatre Mains 2016 8 34

{ BLANC }

- Origine Chardonnay Cellier des Chartreux 2016 7 29
- Pouilly-Fumé Domaines des Rabichattes 2016 8 34

{ ROSÉ }

- La nuit tous les chats sont gris Cellier des Chartreux 2017 5 21

{ CHAMPAGNE }

- Ayala Brut Majeur 10 40
- Bollinger Spécial Cuvée 80

WHISKY

- 響 / Hibiki Single Malt 4cl ou 8cl 12/18
- ハイボール / Hi-ball « Long-drink » Hibiki soda 13

SOFT

- Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl 3,5
- Ramune 20cl Limonade Japonaise 4
- Calpico 33cl Soda au lait, Gazeux ou Non gazeux 4
- Jus 25cl Pomme ou Orange 3,5
- Vittel 50cl Eau minérale 5
- Perrier 25 cl Eau gazeuse 3
- Chateldon 1650 75cl Eau gazeuse 6
- Thé Vert, Mecha ou Genmaicha Chaud ou Glacé 4

ENTRÉES

IPPUDO GLOBAL

ゴマきゅうり / Goma Kyuri	6
<i>Mini concombre croquant servi avec une sauce au sésame</i>	
博多一口餃子 / Hakata Gyoza 6pc	6
<i>Petits gyoza de poulet et légumes hachés, servis avec un vinaigre de soja japonais et yuzu kosho</i>	
平田バンズ / Hirata Buns 1pc	4
<i>Au choix : PORC, POULET ou VÉGÉTARIEN</i>	
<i>Petit pain fourré au porc, au poulet frit croustillant ou aux légumes, laitue, sauce pimentée Ippudo et mayonnaise japonaise</i>	
爆裂豆腐 / Bakuretsu Tofu	10
<i>Cassolette épicée de tofu et de porc et veau hâché au poivre sansho japonais</i>	

ENTRÉES

一風堂 枝豆 / Ippudo Edamame	5
<i>Fèves de soja japonaises marinées au dashi d'algues konbu</i>	
玉子コロッケ / Tamago Croquette	5
<i>Deux croquettes de pomme de terre, œuf, oignon, servies avec une sauce Worcester ketchup-mayonnaise</i>	
鶏きゅうり胡麻和え / Tori Kyuri Goma-Ae	7
<i>Tranches de chashu de poulet et concombre servis avec une sauce au sésame</i>	
鶏もも肉唐揚げ / Kara-Age	10
<i>Poulet frit à la japonaise, mariné dans notre dashi maison, servi avec une mayonnaise au curry</i>	
リングリングサラダ / Ring Ring Salad	10
<i>Onion rings et encornets frits servis avec de la salade verte et une vinaigrette wasabi-sésame</i>	
エビチリ煎餅 / Ebi-chili Sembei	10
<i>Crevettes panées marinées dans une sauce aigre douce</i>	

DONBURI

鰻丼 / Unagi Don	10
<i>Petit bol de riz, anguille grillée, algue nori, ciboule</i>	
チキンカツ丼 / Chicken Katsu Don	8
<i>Petit bol de riz, poulet frit croustillant, salade, mayonnaise, ciboule, sauce tonkatsu, gingembre mariné</i>	
チャーシュー丼 / Chashu Don	7
<i>Petit bol de riz, chashu, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné</i>	

RAMEN TOPPINGS

煮玉子 / Ni-tamago	1
<i>Œuf mollet mariné</i>	
海苔&ネギ / Nori et Negi	2
<i>Trois feuilles d'algue nori et ciboule</i>	
味付けきくらげ / Kikurage	2
<i>Champignons noirs au sésame</i>	
チーズ / Fromage	2
<i>Emmental et poivre</i>	
炙りチャーシュー / Chashu	3
<i>Deux tranches de poitrine de porc chashu</i>	
メンマ / Menma	3
<i>Pousses de bambou marinées au dashi</i>	
からか肉味噌 / Karaka Nikumiso	3
<i>Porc et veau hâché pimenté</i>	

RAMEN SUPPLÉMENT

替玉 / Kaedama*.....	1.5
<i>Portion de nouilles supplémentaire</i>	

*S'il vous reste de la soupe et que vous souhaitez plus de nouilles, vous pouvez demander à votre serveur un kaedama.

En cas d'allergies alimentaires, merci de le préciser à votre serveur. TVA et service compris.
- Arigato gozaimasu ! -

PLATS PRINCIPAUX

RAMEN

白丸元味

Shiromaru / CLASSIQUE	13
<i>Soupe de porc, nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, champignons kikurage au sésame et ciboule</i>	
Shiromaru Tamago	14
<i>>> standard plus un œuf mollet mariné</i>	
Shiromaru Chashu	16
<i>>> standard plus deux tranches de porc chashu</i>	
Shiromaru Spécial	17
<i>>> standard plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori</i>	

赤丸新味

Akamaru / MODERNE	14
<i>Soupe de porc, nouilles faites maison, porc chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu</i>	
Akamaru Tamago	15
<i>>> standard plus un œuf mollet mariné</i>	
Akamaru Chashu	17
<i>>> standard plus deux tranches de porc chashu</i>	
Akamaru Spécial	18
<i>>> standard plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori</i>	

一風堂からか麺

Karaka / ÉPICÉ	14
<i>Soupe de porc, nouilles faites maison, chashu, porc et veau haché aux épices japonaises, huile pimentée au sésame & ciboule</i>	
Karaka Tamago	15
<i>>> standard plus un œuf mollet mariné</i>	
Karaka Chashu	17
<i>>> standard plus deux tranches de porc chashu</i>	
Karaka Spécial	18
<i>>> standard plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori</i>	

鶏醤油

Tori Shoyu	14
<i>Bouillon de poulet, nouilles faites maison, chashu de poulet, menma, ciboule, oignon, nori, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi-œuf mariné au soja</i>	
Tori Shoyu Tamago	15
<i>>> standard plus un œuf mollet mariné</i>	
Tori Shoyu Spécial	18
<i>>> standard plus deux tranches de chashu de poulet et un œuf mollet mariné</i>	

茸香のベジ麺

Veggie	14
<i>Soupe composée d'un bouillon aux shiitake et au kombu plus d'un bouillon de légumes, nouilles faites maison au paprika, eringi sauté, betterave, fenouil, mâche et huile de truffe</i>	
Veggie Tamago	15
<i>>> standard plus un œuf mollet mariné</i>	
Veggie Spécial	18
<i>>> standard plus un œuf et extra champignons eringi</i>	

NOUILLES FAÇON HAKATA

Choisissez le niveau de fermeté de vos nouilles

YAWA FUTSU KATA BARI KATA

Fondantes Al dente Fermes

En cas d'allergies alimentaires, merci de le préciser à votre serveur. TVA et service compris.
- Arigato gozaimasu ! -