

Depuis 1985

Paris 2016



Du Japon

A Paris

Ippudo Global

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

Hirata Buns 1 ou 2 pc | 平田バンズ 4/8
Au choix : PORC ou VÉGÉTARIEN
Petit pain fourré au porc mariné ou aux légumes, agrémenté de laitue, sauce épicée et mayonnaise japonaise



Tori Shoyu 14€

Bouillon de poulet, nouilles ondulées faites maison, chashu de poulet, menma, oignon, ciboule, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi œuf mariné au soja

Tori Shoyu Tamago 15€
» plus un œuf mollet mariné

Tori Shoyu Spécial 18€
» plus trois tranches de chashu de poulet et un œuf mollet mariné

RAMEN TOPPINGS

- Ni-tamago | 味付け玉子 1
œuf mollet mariné
Nori et negi | 海苔&ネギ 2
Trois feuilles d'algue et ciboule
Kikurage | 味付けきくらげ 2
Champignons noirs au sésame
Rayu | 自家製ラー油 2,5
Sauce épicée faite maison
Menma | メンマ 3
Pousses de bambou marinées au dashi

Kaedama\* | 替玉 +1,5
Portion de nouilles supplémentaire
Choisissez la cuisson : Yawa, Futsu ou Kata

Cuisson des Nouilles

Choisissez le niveau de fermeté de vos nouilles

YAWA FUTSU KATA BARI KATA

Fondantes.....Al dente..... Fermes

Entrées & Tapas

Age Gyoza 8 pc | 揚げ餃子 8
Petits gyoza IPPUDO servis 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 de la mayonnaise japonaise et du citron

Veggie Don | ベジ丼 7
Petit bol de riz, champignons shiitake, aubergine, légumes sansai, ciboule, gingembre mariné

Kara-Age Don | からあげ丼 8
Petit bol de riz, poulet frit à la japonaise, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné, sauce oignon et ail

Plats Principaux

茸香るベジ麺



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 15€
» plus un œuf mollet mariné

Veggie Spécial 18€
» plus un œuf mollet mariné et extra champignons eringi

和み



Nagomi 15€

Bouillon de poulet et sa sauce de poisson, nouilles faites maison, raviolis wonton de crevettes faits maison, chashu de poulet, menma, ciboule et naruto

Nagomi Tamago 16€
» plus un œuf mollet mariné

Nagomi Spécial 19€
» plus un œuf mollet mariné, deux raviolis wonton et algue nori

Boissons

BIÈRES

- Asahi Super Dry 33 cl | アサヒスーパードライ ..... 4
Gallia 33 cl Lager, agréable et rafraîchissante | ガリア ..... 5
Coedo Ruri 33 cl Pilsner, équilibrée et sophistiquée | 小江戸 瑠璃 ..... 7

SOFT

- Coca Cola Canette 33 cl ..... 3
Coca Cola Zero Canette 33 cl ..... 3
Thé vert Canette 33 cl ..... 3
Perrier Canette 33 cl ..... 3
Ramune Soda 20cl Limonade Japonaise ..... 4
Thé vert Mecha Servi chaud ..... 4

Pour notre choix de vin et saké, veuillez consulter notre sélection du moment

## Ippudo Global

**Goma Kyuri** | ゴマきゅうり 6  
Crunchy mini cucumber with house made sesame dressing

**Hirata Buns** 1 or 2 pc | 平田バンズ 4/8  
Your choice of PORK or VEGETARIAN  
Small steamed bun with marinated pork belly or eggplant & eringi mushroom, spicy sauce, lettuce and Japanese mayonnaise

## Small Bites

**Age Gyoza** 8 pc | 揚げ餃子 8  
Deep-fried IPPUDO gyoza with a sweet and sour Japanese vinegar sauce

**Kara-Age** | 鶏もも肉唐揚げ 10  
Japanese fried chicken marinated in our signature dashi served with lemon and Japanese mayonnaise

**Veggie Don** | ベジ丼 7  
Small bowl of rice, shiitake mushroom, eggplant, sansai vegetables, spring onion, pickled ginger

**Kara-Age Don** | からあげ丼 8  
Small bowl of rice, Japanese fried chicken, lettuce, spring onion, pickled ginger, mayonnaise, onion and garlic sauce

## Ramen



**Tori Shoyu** 14€

Clear chicken soup with our house-made noodles, chicken chashu, menma, spring onion, diced onion, kizami yuzu, naruto and a half shoyu-marinated egg

**Tori Shoyu Tamago** 15€  
» standard with a soft-boiled shoyu egg

**Tori Shoyu Special** 18€  
» standard with three extra slices of chicken chashu and an egg



**Veggie** 14€

Vegetable broth with house-made paprika noodles, sautéed eringi mushrooms, beet, fennel, mache and grilled veggies with a fragrant truffle oil

**Veggie Tamago** 15€  
» standard with a soft-boiled shoyu egg

**Veggie Special** 18€  
» standard with an egg and extra eringi mushrooms



**Nagomi** 15€

Chicken broth with our original fish sauce, house-made noodles, house-made shrimp wonton dumplings, chicken chashu, menma, spring onion and naruto

**Nagomi Tamago** 16€  
» standard with a soft-boiled shoyu egg

**Nagomi Special** 19€  
» standard with an egg, two extra wonton dumplings and nori seaweed

### RAMEN TOPPINGS

- Ni-tamago** | 味付け玉子 1  
Soft-boiled soy-marinated egg
- Nori et negi** | 海苔&ネギ 2  
Three sheets of seaweed & spring onion
- Kikurage** | 味付けきくらげ 2  
Marinated mushroom with sesame
- Rayu** | 自家製ラー油 2,5  
House-made spicy sauce
- Menma** | メンマ 3  
Dashi-marinated bamboo shoots

**Kaedama\*** | 替玉 +1,5  
Extra portion of noodles  
Choose your cooking: Yawa, Futsu or Kata

### Hakata Noodle Style

How firm would you like your noodles cooked?

- YAWA
- FUTSU
- KATA
- BARI KATA

Soft ..... Al dente ..... Firm

## Drinks

### BEERS

- Asahi Super Dry** 33 cl | アサヒスーパードライ ..... 4
- Gallia** 33 cl Lager, refreshing bitterness | ガリア ..... 5
- Coedo Ruri** 33 cl Pilsner, fresh and classic | 小江戸 瑠璃 ..... 7

### SOFT

- Coca Cola** 33 cl Can ..... 3
- Coca Cola Zero** 33 cl Can ..... 3
- Green Tea** 33 cl Can ..... 3
- Perrier** 33 cl Can ..... 3
- Ramune Soda** 20cl Japanese Lemonade ..... 4
- Mecha Green Tea** Served hot ..... 4

For our choice of wines and sake, please consult our current selection