

## Entrées et Tapas

- Edamame | 枝豆** 5  
Fèves de soja japonaises cuites vapeur et sel
- Goma Kyuri | ゴマきゅうり** 6  
Mini concombre croquant servi avec une sauce ail et 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 mayo, salade et 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

- 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
- Poulpe frit croustillant | 蛸唐揚げ** 7  
Poulpe frit croustillant à la japonaise avec persil et citron
- Takoyaki 5 pcs | たこ焼き** 7  
Boulettes de poulpe frites, agrémentées de sauce takoyaki et mayonnaise japonaise, bonite séchée et gingembre mariné.

## Donburi

- Porc Teriyaki Don | チャーシュー丼** 8  
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 et ciboule 🐡

- Gohan | ごはん** 3  
Petit bol de riz

## Ramen



CLASSIQUE 🐷

- Shiromaru Spécial** 18€  
» Shiromaru avec un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Shiromaru Chashu** 16€  
» Shiromaru avec deux tranches de porc
- Shiromaru Tamago** 15€  
» Shiromaru avec un œuf mollet mariné
- Shiromaru** 13€  
» Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, ciboule et champignons kikurage au sésame



MODERNE 🐷

- Akamaru Spécial** 19€  
» Akamaru avec un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Akamaru Chashu** 17€  
» Akamaru avec deux tranches de porc
- Akamaru Tamago** 16€  
» Akamaru avec un œuf mollet mariné
- Akamaru** 14€  
» Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu



ÉPICÉ 🐷

- Karaka Spécial** 19€  
» Karaka avec un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Karaka Chashu** 17€  
» Karaka avec deux tranches de porc
- Karaka Tamago** 16€  
» Karaka avec un œuf mollet mariné
- Karaka** 14€  
» Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, porc et veau haché aux épices, ciboule et huile pimentée au sésame faite maison



- Tori Shoyu Spécial** 19€  
» Tori Shoyu avec un œuf, deux tranches de chashu de poulet et deux feuilles d'algue nori
- Tori Shoyu Tamago** 16€  
» Tori Shoyu avec un œuf mollet mariné
- Tori Shoyu** 14€  
» Bouillon de poulet, nouilles faites maison, chashu de poulet, menma, oignon, ciboule, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi-œuf mariné



- Veggie Spécial** 19€  
» Veggie avec un œuf, champignons eringi et deux feuilles d'algue nori
- Veggie Tamago** 16€  
» Veggie avec un œuf mollet mariné
- 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, poivrons, fenouil, mâche et huile de truffe

## 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 | 海苔** 2  
Trois feuilles d'algue
- Kikurage | 味付けきくらげ** 2  
Champignons noir 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 hâché 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
Umesprit / 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
Yuzuspritz / 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	7	btl
>> 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
Brouilly Le crêt des Garanches	6	28	
Crozes Hermitage A Quatre Mains	8	38	
{ BLANC }			
Chardonnay Cellier des Chartreux IGP Gard	6	28	
Pouilly-Fumé Domaine des Rabichattes	8	38	
{ ROSÉ }			
La nuit tous les chats sont gris Cellier des Chartreux IGP Gard	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 marmelade de yuzu - Glacé ou Chaud	5