

ENTRÉES

- Edamame | 枝豆  5
Fèves de soja japonaises, sel
- Goma Kyuri | ゴマきゅうり  6
Mini concombre croquant servi avec une sauce ail et sésame
- Poulpe frit croustillant | 蛸唐揚げ 7
Poulpe frit croustillant à la japonaise

- Takoyaki 5 pcs | たこ焼き 7
Boulettes de poulpe frites, sauce takoyaki, mayonnaise japonaise, bonite séchée et gingembre mariné.
- Spicy Veggie Tofu | 辛かべ豆腐  9
Tofu à l'huile pimentée accompagné de ratatouille et de mâche

- Kara-Age | 鶏もも肉唐揚げ 10
Poulet frit mariné dans notre dashi maison, mayonnaise japonaise
- Tamago Croquette | 玉子コロック 8
Deux croquettes de pomme de terre, œuf, oignon, sauce Worcester ketchup-mayonnaise

HIRATA BUNS COLLECTION

- Hirata Bun 1 pc | 平田パンズ 4
Petit pain fourré avec mayo, salade et garniture au choix : Bun porc - Bun poulet - Bun veggie 



GYOZA COLLECTION

- Hakata Gyoza 6 pcs | 博多一口餃子 6,5
Ravioli de poulet et légumes servis avec un vinaigre de soja japonais
- Gyoza frits 6 pcs | 揚げ餃子 6,5
Ravioli de poulet et légumes frits avec une sauce aigre douce

DONBURI

- Porc Teriyaki Don | チャーシュー丼 9
Petit bol de riz, chashu, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné et sésame 

- Chicken Katsu Don | チキンカツ丼 10
Petit bol de riz, poulet frit croustillant, salade, mayonnaise, ciboule, sauce tonkatsu, gingembre mariné et sésame 

- Unagi Don | 鰻丼 11
Petit bol de riz, anguille grillée, algue nori omelette et ciboule 
- Gohan | ごはん 3
Petit bol de riz

RAMEN



CLASSIQUE 

- Shiromaru Spécial 18,5€
>> Shiromaru avec un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Shiromaru Chashu 16,5€
>> Shiromaru avec deux tranches de porc
- Shiromaru Tamago 15,5€
>> Shiromaru avec un œuf mollet mariné
- Shiromaru 13,5€
>> Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, ciboule et champignons kikurage au sésame



MODERNE 

- Akamaru Spécial 19,5€
>> Akamaru avec un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Akamaru Chashu 17,5€
>> Akamaru avec deux tranches de porc
- Akamaru Tamago 16,5€
>> Akamaru avec un œuf mollet mariné
- Akamaru 14,5€
>> Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu



ÉPICÉ 

- Karaka Spécial 19,5€
>> Karaka avec un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Karaka Chashu 17,5€
>> Karaka avec deux tranches de porc
- Karaka Tamago 16,5€
>> Karaka avec un œuf mollet mariné
- Karaka 14,5€
>> Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, porc et veau haché aux épices, ciboule et huile pimentée au sésame faite maison



- Tori Shoyu Spécial 19,5€
>> Tori Shoyu avec un œuf, deux tranches de chashu de poulet et deux feuilles d'algue nori
- Tori Shoyu Tamago 16,5€
>> Tori Shoyu avec un œuf mollet mariné
- Tori Shoyu 14,5€
>> Bouillon de poulet, nouilles faites maison, chashu de poulet, menma, oignon, ciboule, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi-œuf mariné 



- Veggie Spécial 19,5€
>> Veggie avec un œuf, champignons eringi et deux feuilles d'algue nori   
- Veggie Tamago 16,5€
>> Veggie avec un œuf mollet mariné
- Veggie 14,5€
>> Bouillon de légumes, shiitake, cèpes et konbu, nouilles faites maison au paprika, eringi, betterave, poivrons, fenouil, mâche, ratatouille aux champignons et huile de truffe

TOPPINGS RAMEN

- 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 | 味付けくらげ 2
Champignons noirs au sésame
- Ratatouille | ラタトゥウ 3
Mélange de légumes et champignons
- 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 la cuisson de vos nouilles
- YAWA
 - FUTSU
 - KATA
 - BARI KATA

Fondantes Al dente Fermes



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...



DESSERTS

- 3** Hakata no Ishidatami "Gâteau de pierre" 博多の石畳 10
Biscuits vanille et chocolat, mousse au chocolat, chantilly, ganache au chocolat
- Matcha Parfait** 抹茶パフェ 8
Glace au thé vert matcha, pâte d'azuki aux haricots rouges, financier au matcha, mascarpone et poudre de matcha
- Roulé au Matcha** 抹茶ロールケーキ 7
Sponge cake au matcha, crème fouettée et shiroanko (pâte de haricot blanc), glace au sésame blanc, mascarpone, fruits rouges et coulis

BOISSONS

Apéritifs 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	4,5 / 8
{ BOUTEILLE }	
Kagua Blanc / 馨和ビール白 33 cl Blanche, arômes délicats et note de yuzu	8
Kagua Rouge / 馨和ビール赤 33 cl Ambrée, arômes forts et notes d'épices	8

Saké

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 rafraîchissant		
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

{ BLANC }		14 cl ■ btl
Chardonnay Cellier des Chartreux IGP Gard	6	28
Pouilly-Fumé Domaine des Rabichattes	8	38
{ ROUGE }		
Brouilly Le crêt des Garanches	6	28
Crozes Hermitage A Quatre Mains	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

Suntory Kaku / 角 4 cl	7
Kaku Hi-ball / 角 ハイボール << Long-drink >> Suntory Kaku avec soda	8

Soft

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

- Sorbet ou Glace** 柚子ソルベ / 抹茶アイスクリーム 5
2 boules de sorbet à l'agrumes yuzu ou glace matcha servi avec un biscuit
- Daifuku Matcha** 抹茶クリーム大福 4
Mochi crème au thé matcha
- Daifuku Kuro Goma** 黒ごまクリーム大福 4
Mochi crème au sésame noir

SUIVEZ-NOUS ! www.ippudo.fr | [f](#) [t](#) [i](#) [d](#)



Tous les prix sont en euros. TVA et service compris. Arigato gozaimasu !