

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

Porc Teriyaki Don | チャーシュー丼 8
Petit bol de riz, chashu, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné, sésame

Gohan | ごはん 3
Petit bol de riz

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

- Bun porc
- Bun poulet
- Bun veggie



Gyoza frits 8 pc | 揚げ餃子 8
Petits gyoza IPPUDO servis 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

Takoyaki 5 pc | たこ焼き 7
Boulettes de poulpe frites, agrémentées de sauce takoyaki et mayonnaise japonaise, bonite séchée et gingembre mariné

Donburi

Kara-Age Don | からあげ丼 10
Petit bol de riz, poulet frit croustillant, salade, mayonnaise, ciboule, sauce à l'oignon, gingembre mariné, sésame

Veggie Don | ベジ丼 9
Petit bol de riz, champignons shiitake, aubergine, légumes sansai, ciboule, gingembre mariné

Plats Principaux



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'agrume 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, fenouil, mâche, poivrons et huile de truffe



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

Yokohama Tamago 16€
» Yokohama avec un œuf mollet mariné

Yokohama 14€
» Bouillon de porc, poulet et shoyu, nouilles larges faites maison, chashu, menma, épinards, negi, oignons, naruto et une feuille de nori

Quantités Limitées

Toppings

Spicy sauce | スパイシーソース 2
Sauce épicée faite maison

Menma | メンマ 3
Pousses de bambou marinées au dashi

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

Ni-tamago | 味付け玉子 2
Œuf mollet mariné

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

Choisissez le niveau de fermeté de vos nouilles :

YAWA

FUTSU

KATA

Fondantes Normale Al dente

Desserts

Mochi glacé 1 pc | もちアイス 3
Mochi glacé au matcha ou au litchi

Mochi glacé 2 pc | もちアイス 5
2 pièces de mochi glacé au matcha ou au litchi

Matcha Financier | 6
抹茶フィナンシェ
Financier au matcha servi avec deux boules de glace au sésame noir

Daifuku Matcha | 4
抹茶クリーム大福
Un mochi crème au thé matcha

Daifuku Kuro Goma | 4
黒ごまクリーム大福
Un mochi crème au sésame noir

Sorbet Yuzu | 柚子ソルベ 5
2 boules de sorbet à l'agrume yuzu servies avec un biscuit

Glace | 黒ごまアイスクリーム 5
2 boules de glace au sésame noir, servies avec un biscuit

Bon Appétit !

Depuis 1985

Paris 2016

一風堂

Du Japon

À 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 |

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

Kirin Ichiban 33 cl キリン一番	4
Hikari 33 cl Pale Ale, équilibrée, fleurie ひかりビール	6

SAKE

Saké du jour / 日替わり酒	7	11 cl		btl	
>> Saké froid uniquement - Renseignez-vous au près de notre équipe					
Kikumasamune Kimoto Junmai - Hyogo 菊正宗 生酏純米 兵庫	6	27			
>> Arômes francs et note finale de vanille					
Karatanba Namachozou - Hyogo / 辛丹波 生貯蔵 兵庫	7	35			
>> Non pasteurisé, frais et pur avec un nez tout en douceur					
Yamato Shizuku Yamahai Junmai - Akita やまとしずく 山廃純米 秋田	8	45			
>> Sake riche et sec, avec un bel umami					
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					

- SAKE CHAUD -

Atsukan Tokubetsu - Junmai 熱燗 特別純米	10
>> Sake chaud 15cl	

VIN

- ROUGE -	14 cl		btl	
Brouilly Le crêt des Garanches	6	28		
- BLANC -				
Chardonnay Cellier des Chartreux IGP Gard	6	28		
- ROSE -				
La nuit tous les chats sont gris Cellier des Chartreux IGP Gard	5	21		

SOFT

Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl Canette	3
Ramune Soda 20 cl Limonade Japonaise.....	4
<i>Au choix : Nature, Litchi, Melon</i>	
Calpico Soda 33 cl Soda Japonais goût yaourt	4
Jus 25 cl Orange	3
Thé vert 33 cl Canette	3
Perrier 33 cl Canette	3
Mecha* Thé vert japonais - Glacé ou Chaud.....	4
Genmaicha* Thé vert japonais au riz soufflé - Glacé ou Chaud	4
*Thés de la Maison Jugetsudo	
Thé Yuzu Thé sucré à base de marmelade de yuzu - Glacé ou Chaud.....	5

