

Entrées et Tapas

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edamame 枝豆 5
Fèves de soja japonaises cuites vapeur et sel | Hirata Bun 1 pc 平田パンズ 4
Petit pain fourré avec salade et mayo et garniture au choix :
• Bun porc
• Bun poulet
• Bun veggie | 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 |
| Goma Kyuri ゴマきゅうり 6
Mini concombre croquant servi avec une sauce ail et sésame |  Hakata Gyoza 6 pcs 博多一口餃子 6
Petits gyoza de poulet et légumes servis avec un vinaigre de soja japonais | Poulpe frit croustillant 蛸唐揚げ 7
Poulpe frit croustillant à la japonaise avec persil et citron |
| Ippudo Salada 一風堂 サラダ 8
Au choix : TOFU SOYEUX ou POULET
Salade de maïs, tomate, salade et cresson de daikon, servie avec une vinaigrette au sésame et au wasabi, accompagnée de tofu soyeux ou de poulet. | Gyoza frits 6 pcs 揚げ餃子 6
Petits gyoza de poulet et légumes frits avec une sauce aigre douce | 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  | Veggie Don ベジ丼 9
Petit bol de riz, champignons shiitake, aubergine, légumes sansai, ciboule et gingembre mariné  |
| Gohan ごはん 3
Petit bol de riz | | |

Ramen

白丸元味



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 |

赤丸新味



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 |

一風堂からか麺



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 |



鶏醤油

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 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 | |

茸香るベジ麺



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 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 | |

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 noirs 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 ポークチャーシュー 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



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.



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
Umepspritz / 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	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 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 50cl 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