

SUR PLACE & À EMPORTER


ENTRÉES

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

- 5 Takoyaki 5 pcs | たこ焼き
Boulettes de poulpe frites, sauce
- 7 takoyaki, mayonnaise japonaise, bonite séchée et gingembre mariné.
- 7,5 Spicy Veggie Tofu | 辛かべ豆腐  10
Tofu à l'huile pimentée accompagné de ratatouille et de mâche

- 10 Kara-Age | 鶏もも肉唐揚げ
Poulet frit mariné dans notre dashi maison, mayonnaise japonaise
- 8 Spicy Kara-Age | スパイシー唐揚げ
Poulet frit à la japonaise, mariné dans notre dashi maison, enrobé de notre sauce spicy, sésame et salade

HIRATA BUNS COLLECTION




- Hirata Bun | 平田パンズ 1 pc 4,5 / 3 pcs 12
Petit pain fourré avec mayo, salade et garniture au choix : Bun porc - Bun poulet - Bun veggie 



GYOZA COLLECTION

- Gyoza frits 6 pcs | 揚げ餃子 7
Ravioli de poulet et légumes frits avec une sauce aigre douce

DONBURI

- 10 Porc Teriyaki Don | チャーシュー丼
Petit bol de riz, chashu, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné et sésame 
- 10 Veggie Don | ベジ丼 
Petit bol de riz, shiitake, ratatouille, ciboule et gingembre mariné 

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

- 12 Unagi Don | 鰻丼
Petit bol de riz, anguille grillée, algue nori omelette et ciboule 

- 3 Gohan | ごはん
Petit bol de riz

RAMEN



CLASSIQUE 

- Shiromaru Spécial 19€
>> Shiromaru + un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Shiromaru Chashu 17€
>> Shiromaru + deux tranches de porc
- Shiromaru Tamago 16€
>> Shiromaru + un œuf mollet mariné
- Shiromaru 14€
>> Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, ciboule et champignons kikurage au sésame



MODERNE 

- Akamaru Spécial 20€
>> Akamaru + un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Akamaru Chashu 18€
>> Akamaru + deux tranches de porc
- Akamaru Tamago 17€
>> Akamaru + un œuf mollet mariné
- Akamaru 15€
>> Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu



ÉPICÉ 

- Karaka Spécial 20€
>> Karaka + un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Karaka Chashu 18€
>> Karaka + deux tranches de porc
- Karaka Tamago 17€
>> Karaka + un œuf mollet mariné
- Karaka 15€
>> Bouillon tonkotsu (porc), nouilles faites maison, chashu, porc et veau haché aux épices, ciboule et huile pimentée au sésame faite maison



- Tori Shoyu Spécial 20€
>> Tori Shoyu + un œuf, deux tranches de chashu de poulet et deux feuilles d'algue nori
- Tori Shoyu Tamago 17€
>> Tori Shoyu + un œuf mollet mariné
- Tori Shoyu 15€
>> Bouillon de poulet, nouilles faites maison, chashu de poulet, menma, oignon, ciboule, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi-œuf mariné



- Veggie Miso Spicy Tamago 19€
>> Miso spicy + un œuf
- Veggie Miso Spicy 17€
>> Veggie Miso avec une sauce spicy maison
- Veggie Miso Tamago 17€
>> Miso + un œuf mollet mariné
- Veggie Miso 15€
>> Bouillon de konbu et miso, nouilles épaisses faites maison, ratatouille, menma, maïs, mâche, tempura de racine de lotus et huile de koyu

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 | 味付けきくらげ 2
Champignons noirs au sésame
- Ratatouille | ラタトゥユ 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...



SUIVEZ-NOUS !

www.ippudo.fr



BOISSONS

Apéritifs japonais

Umeshu / 梅酒 6 cl Vin de prune	7
Umesprit / 梅酒ソーダ Vin de prune et soda	8
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 / キリン一番 33 cl	5
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	8
>> Saké froid uniquement - Renseignez-vous au près de notre équipe				
Karatanba Namachozou - Hyogo / 辛丹波 生貯蔵 兵庫	9	45	
>> Non pasteurisé, frais et pur avec un nez tout en douceur				
Bijofu Junmai - Kochi / 美丈夫 純米 高知	9,5	50	
>> Frais et fruité, sec en bouche, léger et rafraîchissant				
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 12 cl				

Vins

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

Whisky

Suntory Kaku / 角 4 cl	8
Kaku Hi-ball / 角 ハイボール << Long-drink >> Suntory Kaku avec soda	9

Soft

Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl	3,5
Jus 25 cl Orange	3,5
Ramune Soda 20 cl Limonade japonaise	4
Au choix : Nature, Litchi	
Evian 50 cl	2,5
Perrier 25 cl Eau gazeuse	3
San Pellegrino 75 cl Eau gazeuse	6
Mecha* Thé vert japonais - Glacé ou Chaud	6
Genmaicha* Thé vert japonais au riz soufflé - Glacé ou Chaud	6
*Thés de la Maison Jugetsudo	
Yuzu pétillant Boisson pétillante à base de Yuzu	6

DESSERTS

Saikyo Miso Cheesecake 西京味噌クリームチーズケーキ	8
Servi avec avec une boule de glace au yuzu, coulis de fruits rouges et feuille de menthe	
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	

