

SUR PLACE & À EMPORTER


ENTRÉES

- Edamame | 枝豆**  5
Fèves de soja japonaises, sel
- Goma Kyuri | ゴマきゅうり**  7
Mini concombre croquant servi avec une sauce maison ail et sésame
- Poulpe frit croustillant | 蛸唐揚げ** 7,5
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**  10
Tofu à l'huile pimentée accompagné de ratatouille, de mâche et d'oignons frits

- Kara-Age | 鶏もも肉唐揚げ** 10
Poulet frit mariné dans notre dashi maison, mayonnaise japonaise
- Tamago Croquette | 玉子コロッケ** 1pc 5 / 2 pcs 9
Croquette de pomme de terre, œuf, oignon, sauce Worcester ketchup-mayonnaise

HIRATA BUNS COLLECTION


Hirata Bun | 平田バンズ 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

- Hakata Gyoza 6 pcs | 博多一口餃子** 7
Ravioli de poulet et légumes servis avec un vinaigre de soja japonais
- Gyoza frits 6 pcs | 揚げ餃子** 7
Ravioli de poulet et légumes frits avec une sauce aigre douce

DONBURI

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

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

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

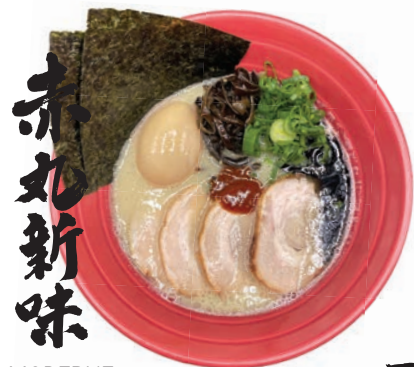
Gohan | ごはん 3
Petit bol de riz

RAMEN



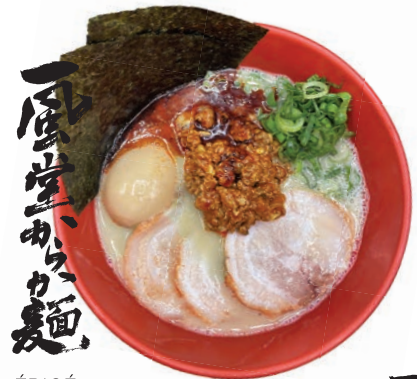
CLASSIQUE 

- 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 Spécial** 20€
>> Veggie + un œuf, champignons eringi et deux feuilles d'algue nori   
- Veggie Tamago** 17€
>> Veggie + un œuf mollet mariné
- Veggie** 15€
>> 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 | 味付けきくらげ** 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
- Yuzu Cheese Cake et Sorbet au Yuzu** 8
柚子チーズケーキ&柚子シャーベット
- Cheesecake crémeux au yuzu sur une base biscuit, fraise et coulis de fruits rouges, sorbet yuzu

- 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

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

- { PRESSION }
- Kirin Ichiban / キリン一番 25 cl ou 50 cl 5 / 9
- { 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 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
- Sumiyama** Junmai Ginjo - Saga / すみやま 純米吟醸 佐賀 9,5 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 12 cl

Vins & Champagnes

- { BLANC }
- 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 6 28
- { CHAMPAGNE }
- Ayala Brut Majeur** 37,5 cl 20

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, Melon
- 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
- Thé Yuzu** Thé sucré à base de marmelade de yuzu - Glacé ou Chaud 5

SUIVEZ-NOUS ! www.ippudo.fr | f t i d