


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 maison ail et sésame
- Poulpe frit croustillant | 蛸唐揚げ**
Poulpe frit croustillant à la japonaise

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

- 10 **Kara-Age | 鶏もも肉唐揚げ**
Poulet frit mariné dans notre dashi
maison, mayonnaise japonaise
- 8 **Spicy Kara Age | スパイス唐揚げ**
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 

Veggie Don | ベジ丼  9
Petit bol de riz, shiitake, aubergine,
ratatouille, ciboule et gingembre mariné 

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 kigurage 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 kigurage 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
- Kigurage | 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 | 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

Matcha Parfait 抹茶パフェ

Glacé au thé vert matcha, pâte d'azuki aux haricots rouges, financier au matcha, mascarpone et poudre de matcha

Saikyo Miso Cheesecake 西京味噌クリームチーズケーキ

Servi avec avec une boule de glace au yuzu, coulis de fruits rouges et feuille de menthe

Glaces 柚子ソルベ / 抹茶アイス

2 boules de glace au choix matcha ou yuzu, servies avec un biscuit

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 }		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	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

8	Mochi Glacé 1 pc もちアイス	3
	Mochi glacé matcha, yuzu ou sakura	
	Mochi Mix 3 pcs もちミックス	8
8	Un mochi glacé matcha, un yuzu et un sakura	
	Daifuku Matcha 抹茶クリーム大福	4
	Mochi crème au thé matcha	
5	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