

## 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**  
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**   
Tofu à l'huile pimentée accompagné de ratatouille, de mâche et oignons frites

- 7 **Kara-Age | 鶏もも肉唐揚げ** 10  
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** 20  
>> Shiromaru + un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Shiromaru Chashu** 17,5  
>> Shiromaru + deux tranches de porc
- Shiromaru Tamago** 16,5  
>> 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** 21  
>> Akamaru + un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Akamaru Chashu** 18,5  
>> Akamaru + deux tranches de porc
- Akamaru Tamago** 17,5  
>> 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** 21  
>> Karaka + un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori
- Karaka Chashu** 18,5  
>> Karaka + deux tranches de porc
- Karaka Tamago** 17,5  
>> 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** 21  
>> Tori Shoyu + un œuf, deux tranches de chashu de poulet et deux feuilles d'algue nori
- Tori Shoyu Tamago** 17,5  
>> 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** 21  
>> Veggie + un œuf, champignons eringi et deux feuilles d'algue nori
- Veggie Tamago** 17,5  
>> Veggie + un œuf mollet mariné
- Veggie** 15  
>> Bouillon de légumes, shiitake, cèpes et konbu, nouilles faites maison au paprika, eringi, betterave, pois chiches, 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** 2,5  
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** 3,5  
Trois tranches de poulet
- Chashu | チャーシュー** 3,5  
Deux tranches de porc braisé
- Karaka Nikumiso | からか肉味噌** 3,5  
Porc et veau haché pimenté
- Kaedama\* | 替玉** +2,5  
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



**E**n 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

Glace 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
Yuzu Bomb / ゆずボム Kirin 25cl et liqueur de citron yuzu .....	9

### Bières japonaises

{ PRESSION }	
Kirin Ichiban / キリン一番 25 cl ou 50 cl .....	5 / 9
{ BOUTEILLE }	
Coedo Shiro / コエドビール -白- 33 cl Arôme fruité, doux et riche .....	8
Coedo Ruri / コエドビール -瑠璃- 33 cl Amer, léger, équilibré et clair .....	8

### Saké

	11 cl	■	btl	🍷
Saké of the day / 日替わり酒				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				
{ PETILLANT }				
Mio Clear / 漣 / Saké pétillant / 300ml				15
>> Arôme fruité de pomme, goût rafraîchissant et doux				

### Vins & Champagnes

	14 cl	🍷	btl	🍷
{ BLANC }				
Chardonnay Cellier des Chartreux IGP Gard .....	6			28
{ ROUGE }				
Brouilly Le crêt des Garanches .....	6			28
{ 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](http://www.ippudo.fr) | [f](#) [t](#) [i](#) [d](#)



Tous les prix sont en euros. TVA et service compris. Arigato gozaimasu !