

## 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** 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 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

### 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



- 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



**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...



SUIVEZ-NOUS !

[www.ippudo.fr](http://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 }		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		

### 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	

