

Depuis 1985

Paris 2016



Du Japon

À Paris

Ippudo Global

Goma Kyuri ゴマきゅうり	6
Mini concombre croquant servi avec une sauce au sésame	
Hakata Gyoza 6 pc 博多一口餃子	6
Petits gyoza de poulet et légumes servis avec un vinaigre de soja japonais et yuzu-kosho	
Hirata Buns 1 pc 平田パンズ	4
Au choix : PORC ou POULET	
Petit pain fourré au porc mariné ou au poulet frit croustillant, agrémenté de laitue, sauce épicée et mayonnaise japonaise	

Entrées & Tapas

Ippudo Edamame 一風堂 枝豆	5
Fèves de soja japonaises marinées au dashi d'algues konbu	
Chashu Banbanji チャーシューバンバンジー	7
Salade de concombre et chashu de poulet servie avec une sauce au sésame	
Age Gyoza 8 pc 揚げ餃子	8
Petits gyoza IPPUDO servis frits avec une sauce aigre douce au vinaigre japonais	

Ramen

Raijin Wings 5 pc 雷神	7
Ailes de poulet frit recouvertes d'une sauce épicée sucrée-poivrée	
Chashu Don チャーシューベン	7
Petit bol de riz, chashu, salade, mayonnaise, ciboule, gingembre mariné	
Chicken Katsu Don チキンカツ丼	8
Petit bol de riz, poulet frit croustillant, salade, mayonnaise, ciboule, sauce tonkatsu, gingembre mariné	

Plats Principaux



CLASSIQUE

Shiromaru	13€
Soupe de porc, nouilles faites maison, poitrine de porc chashu, champignons kikurage au sésame et ciboule	
Shiromaru Tamago	14€
» plus un œuf mollet mariné	
Shiromaru Chashu	16€
» plus deux tranches de porc chashu	
Shiromaru Spécial	17€
» plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori	

MODERNE

Akamaru	14€
Soupe de porc, nouilles faites maison, chashu, champignons kikurage au sésame, ciboule, sauce umami et huile de koyu	
Akamaru Tamago	15€
» plus un œuf mollet mariné	
Akamaru Chashu	17€
» plus deux tranches de porc chashu	
Akamaru Spécial	18€
» plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori	



ÉPICÉ

Karaka	14€
Soupe de porc, nouilles faites maison, chashu, porc et veau haché aux épices, huile pimentée au sésame et ciboule	
Karaka Tamago	15€
» plus un œuf mollet mariné	
Karaka Chashu	17€
» plus deux tranches de porc chashu	
Karaka Spécial	18€
» plus un œuf, deux tranches de porc chashu et deux feuilles d'algue nori	



Tori Shoyu	14€
Bouillon de poulet, nouilles faites maison, chashu de poulet, menma, oignon, ciboule, zeste d'agrumes yuzu, naruto et demi-œuf mariné au soja	
Tori Shoyu Tamago	15€
» plus un œuf mollet mariné	
Tori Shoyu Spécial	18€
» plus deux tranches de chashu de poulet et un œuf mollet mariné	



Veggie	14€
Soupe composée d'un bouillon aux shiitake et au konbu plus d'un bouillon de légumes, nouilles faites maison au paprika, eringi, betterave, fenouil, mâche et huile de truffe	
Veggie Tamago	15€
» plus un œuf mollet mariné	
Veggie Spécial	18€
» plus un œuf et extra champignons eringi	

Ramen Toppings

Ni-tamago 味付け玉子	1
Œuf mollet mariné	
Nori et negi 海苔&ネギ	2
Trois feuilles d'algue et ciboule	
Kikurage 味付けきくらげ	2
Champignons noir au sésame	
Fromage チーズ	2
Emmental et poivre	
Chashu チャーシュー	3
Deux tranches de porc braisé	
Menma メンマ	3
Pousses de bambou marinées au dashi	
Karaka Nikumiso からか肉味噌	3
Porc et veau haché pimenté	
Kaedama* 替玉	+1,5
Portion de nouilles supplémentaire	

Choisissez le niveau de fermeté de vos nouilles

YAWA	FUTSU	KATA	BARI KATA
Fondantes	Al dente	Fermes	

Depuis 1985

Paris 2016



Du Japon

À Paris



Une Brève Histoire

En 2016, IPPUDO ouvre les portes de son premier établissement à Paris, 2 ans après avoir orchestré avec succès l'événement 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.



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 |

Carte des Boissons

APÉRITIF JAPONAIS

Umeshu 6 cl Vin de Prune | 梅酒 4*

Yuzusake 6 cl Liqueur de Citron Yuzu | 柚子酒 梅乃宿 8*

* plus 1€ avec soda

BIÈRES JAPONAISES

Kirin Ichiban 25 cl ou 50 cl Pression | キリン一番 3,5 / 6,5

Coedo Shiro 33 cl Blanche, légère et fruitée | 小江戸 白 7

Coedo Beniaka 33 cl Ambrée, maltée, douce | 小江戸 紅赤 7

Coedo Ruri 33 cl Pilsner, fraîche et classique | 小江戸 瑠璃 7

Coedo Shikkoku 33 cl Brune, équilibrée et puissante | 小江戸 漆黒 7

SAKE

- CLASSIQUE -

Gassan no Yuki Junmai Ginjo 8 cl Yamagata | 月山の雪 8

>> Demi-sec : léger, arôme d'ananas et d'agrumes, fin de bouche propre, se marie bien avec du porc

Shirakabegura Kimoto Junmai 8 cl Hyogo | 白壁蔵 生酛純米 8

>> Traditionnel : moelleux et doux, notes de châtaignes et de caramel, soupçon de chocolat amer

Bijofu Junmai 8 cl Kochi | 美丈夫 純米 10

>> Rafraîchissant & Sec : arôme frais et fruité, sec en bouche, léger et rafraîchissant

- MODERNE -

Dassai 50 Junmai Daiginjo 12 cl Yamaguchi | 獅祭 純米大吟醸 10

>> Sake frais et fruité, élégant, touche d'anis et de poire

- SAKE CHAUD -

Ninki Black < HOT > Junmai Ginjo 15 cl | 黒人気燶酒 10

>> Sake élégant, saveurs de riz délicates, servi chaud

VINS & CHAMPAGNES

- ROUGE -

14cl btl

Brouilly Cret des Garanches 2016 6 25

Crozes Hermitage A Quatre Mains 2016 8 34

- BLANC -

14cl btl

Origine Chardonnay Cellier des Chartreux 2016 7 29

Pouilly-Fumé Domaine des Rabichottes 2016 8 34

- ROSE -

La nuit tous les chats sont gris Cellier des Chartreux 2017 5 21

- CHAMPAGNE -

Ayala Brut Majeur 10 40

Bollinger Spécial Cuvée 80

SOFT

Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl 3,5

Ramune Soda 20cl Limonade Japonaise 4

Jus de Fruits 25 cl Pomme ou Orange 3,5

Vittel 50 cl Eau minérale 4

Perrier 25 cl Eau gazeuse 3

Chateldon 1650 75 cl Eau gazeuse 6

Thé Vert Mecha ou Genmaicha Chaud ou Glacé 4