KIMONO

Nous sommes un **bistrot japonais,** notre chef **Masahiro Moriya** vous propose des izakayas adaptés au déjeuner et au dîner !
Ouvert du mardi au vendredi - 12h-14h30 / 19h-22h. Samedi 12h-15h / 19h-22h30. Tel : 01 42 22 32 15. kimono-paris.com

BOISSONS 飲み物

Aqua Chiara 75 cl
Eau du réseau micro filtrée Plate ou Pétillante- 4,5
Jus de fruits A. Millat Mangue, Fraise, Pêche 33 cl - 10
Coca, Coca zéro / Lemonade /
Ginger Beer /Tonic Fever Tree 20 cl - 7
Espresso / Double - 3,5/5
Matcha Latte - 6
Thé Sencha / Hojicha 7 / **Genmaicha** 8

Bières, Sakés & Pétillants

Bière Asahi 33 cl - 9
Bière Kagua 33 cl - Blonde / Blanche / Ambrée - 12
Liqueur de Kabosu - 15
Liqueur de prune Umeshu 15
Saké Kurumazaka Junmai Daiginjo - 16/88
Saké Kinrei Junmai Ginjo - 15/84
Saké "Impression G" Junmai Ginjo - 16/88
Vivant Pét Nat 2021
Bulles fines, évolutif, notes de poire - 56
Crémant zéro dosage Domaine d'Achillée - 62
Champagne Cuvée Prestige Robert Allait - 18 /105

VINS ワイン

Vin de macération

Pépin Orange *Domaine Achilée Alsace carafe* - 10/39

Vin blanc

♥ **Château de Brague** Bordeaux 2023 - 8/37
♥ **Pépin blanc non filtré** Alsace carafe - 9 / 38
Château de Fontenay Touraine Sauvignon 2023 HVE - 10/42
Achillée Alsace Macéré - 12/54
Borgoletto Soave DOC Fasoli Gino Vénétie 2023 - 12/54
Chablis Vieilles vignes Vin de Bourgogne 2025 - 65

Vin rosé / clairet

♥ **Clair de Lune** *Château de Brague Bordeaux Clairet 2024* - 8/34
Campé d'Enroch Du Clos Gautier Provence 10/38

Vin rouge

Infiniment Rouge Alloïs AOP Ventoux 2022 BIO - 9/39
Zensa Primitivo Pouilles Italie 2021 carafe - 10/39
♥ **Bordeaux Supérieur** Château de Brague 2018 - 8/37
Rosso Veneziano Le Carline BIO - 11/44
Éclat de Granite Domaine Sérol Côte Roannaise 2023 - 12/54
Cuvée Cairanne Grand Cru du Rhône 2024 - 68
Hautes Côtes de Nuit Bourgogne 2022 - 82

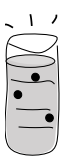
NOS SPÉCIALITÉS *sans alcool* ♥

Infusion glacée

Infusion soba, verjus, frizzante, sarrasin
9

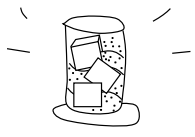
Yuzu Soda

Jus de Yuzu, limonade
7



Matcha Litchi

Matcha, litchi, citron vert, agave, myrtilles
12



Thé glacé maison

Thé Hojicha, sirop noisette, jus yuzu
9

Infusion Sobacha

Graines de sarrasin torréfiées
6

Citron chaud et gingembre

Détox express
6

Café d'orge

Graines d'orge torréfiées, une alternative au déca
3,5

COCKTAILS *signature* カクテル

Chu-Haï

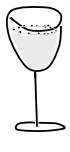
Shochu, sirop de melon, citron vert, frizzante
Classique de la jeunesse tokyoïte, peu d'alcool, beaucoup de fraicheur
12

Sakura

Gin, Maraschino, fleur de cerisier, citron, frizzante
Ivresse légère et pétillante sous les cerisier en fleurs
13

Kimono Sbagliato

Umeshu, campari, citron, frizzante
Un spritz léger en première classe d'un vol Turin-Tokyo
13



Foujita

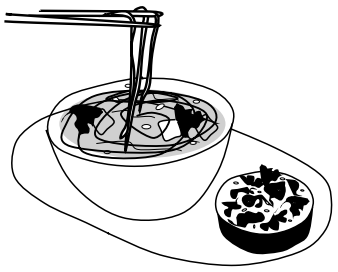
Saké, liqueur de poire, bénédictine, kirsh, citron
Dans un bar de Montparnasse dans les années 30, en rêvant aux geishas
14

Shiso Negroni

Campari infusé au shiso, Gin, Vermouth blanc
Don Corleone trinque avec un yakuza
14

Le Château de Brague est le vin du domaine familial ! Vin v. 15cl / btl. 75 cl - Saké v.10cl / btl. 72 cl - La maison accepte la carte Amex, pas les chèques.
Prix nets en euros, service compris. Les titres restaurant sont acceptés uniquement au déjeuner en semaine hors jour férié. Nos viandes sont issues de l'agriculture française, veau et poulet origine UE. *V* végétarie

AU DÉJEUNER
ランチ



- **Bento Poulet Katsu** 26

+ Légumes + Bouillon dashi + Œuf onsen
+ Salade croquante + Onigiri nature

- **Bento Plat du jour** 26

+ Légumes + Bouillon dashi + Œuf onsen
+ Salade croquante + Onigiri nature

- **Bento Saumon vapeur gingembre** 28

+ Légumes + Bouillon dashi + Œuf onsen
+ Salade croquante

- **Formule Futosoba** 23

1 Futosoba au choix + 1 izakaya* au choix

Futosoba 太そば

Froid

Futosoba SALADE
nouilles froides, pousses d'épinard, sauce sésame blanc, poulet binchotan, concombre, avocat 21

Futosoba SHISO *au pesto de shiso* 20

Chaud

Futosoba CANARD
nouilles dans un dashi chaud, oeuf parfait, shiso, canard émincé 19

Futosoba TOBIKO POUTARGUE *crème tobiko, poutargue, aneth* 19

Futosoba CHAMPIGNONS *girolles, eryngii, enoki* ν 22

Izakayas 居酒屋

***Bouillon bonite** *soja, shiso vert* 6
***Chawanmushi** *dashi algue kombu* 8
***Salade de concombre** *pickles, scamorza* ν 9
***Salade fraîche** ν 9
***Radis blanc et céleri branche** *sésame noir, citron bio* ν 9
Salade croquante *sucrine, tofu, radis, concombre, gingembre, cajou* ν 11
Vitello tonnato *au wasabi* 18
Légumes Kimono *riz soufflé sarrasin, mayo épicée* ν 15
Poulet Katsu *sauce tonkatsu* 16
Poulet Binchotan *sauce ponzu Kimono* 19
Poulpe grillé *sauce chimichurri shiso-coriandre* 18
Maquereau mijoté *au soja* 17
Okonomiyaki porc braisé *confit et chou pointu* 15
Okonomiyaki végétarien *chou pointu et légumes* ν 15

Supplément
Futosoba nature ν 9 / Onigiri nature ν 5 / Œuf Onsen ν 4

LE SOIR
夕食

Pour l'apéritif *à partager !* 始める

Radis blanc et céleri branche *au sésame noir et citron bio* ν 9
Comté *yuzu confit, beurre wasabi, pain maison sarrasin* ν 21
Stracciatella *soja, gingembre, pain maison au sarrasin* ν 16
Tempura classique *gambas et légumes, sauce tempura classique* 21

Petits plats de poisson 魚

Poulpe grillé *sauce chimichurri shiso-coriandre* 18
Maquereau mijoté *au soja, légumes à la plancha* 17
Chawanmushi *flan japonais vapeur à la poutargue et aneth* 9
Saumon vapeur *gingembre, légumes à la plancha* 19

Petits plats de légumes 野菜

Aubergine miso grillée ν 15
Légumes Kimono *riz soufflé et sarrasin, mayo japonaise épicée* ν 16
Salade fraîche *mizuna, pousses d'épinard, shiso, sésame* ν 9
Salade croquante *sucrine, tofu, radis, concombre, gingembre, cajou* ν 11
Okonomiyaki végétarien *galette japonaise, chou pointu, légumes* ν 15
Courge Kabocha au Binchotan *sauce gorgonzola, chataîgnes rôties* ν 14

Petits plats de viande 肉

Poulet au Binchotan *sauce ponzu Kimono* 19
Vitello tonnato *au wasabi* 18
Okonomiyaki au porc *galette japonaise, porc braisé, chou pointu* 15
Porc braisé au binchotan *sauce ponzu Kimono* 16

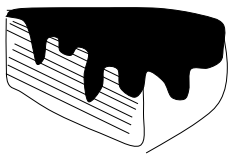
Futosoba du soir 太そば

Futosoba SHISO *au pesto de shiso* 20
Futosoba CHAMPIGNONS *girolles, eryngii, enoki V* 22
Futosoba TOBIKO POUTARGUE *crème tobiko, poutargue, aneth* 19
Petit bol futosoba CANARD *nouilles dans un dashi chaud, shiso, émincé de canard* 17
Futosoba du moment à l'ardoise !

Supplément 補足

Futosoba froides nature ν 9 / Onigiri nature ν 5 /

DESSERT デザート



Dôme *praliné sobacha* 12
Cheesecake japonais *sauce matcha* 12
Gâteau mille crêpes *chocolat sobacha* 12
Mochis frais *sésame noir / matcha / marron* 6
"Juste une boule" *glaces et sorbets maison* 6
Sorbet sudachi / Sorbet fraise-yuzu / Sobacha / Miso-vanille