

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

### Thé Sencha / Hojicha 7 / Genmaicha 8

### Bières, Sakés & Pétillants

#### Bière Asahi 33 cl - 9

#### 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 - 12/56*

#### Crémant zéro dosage Domaine d'Achillée - 14/62

#### Champagne Cuvée Prestige Robert Allait - 18/105

## VINS ワイン

### Vin de macération

♥ **Clair de Lune Château de Brague Bordeaux Clairet 2024 - 8/34**

**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 1er Cru Côte de Fontenay Bourgogne 2023 - 82**

### Vin rosé 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**

**Crozes-Hermitage Domaine Yann Chave 2023 - 16/78**

**Hautes Côtes de Nuit Bourgogne 2022 - 82**

## Nos spécialités maison ♥ (sans alcool)



### Yuzu Soda

Jus de Yuzu, limonade

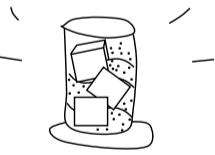
7



### 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 カクテル



### Chu-Hai

Shochu, sirop de melon, citron vert, eau pétillante

Un cocktail populaire très répandu au Japon associe Shochu (liqueur distillée fermentée) et eau pétillante.

La douceur du melon équilibre le côté minéral du Shochu

12



### Foujita

Saké, liqueur de poire, bénédiction, kirsh, citron

Sur la base d'un accord classique saké/poire, un cocktail résolument rétro avec des alcools un peu oubliés de la mixologie moderne : Bénédiction et Kirsh.

14



### Binchotan Old Fashioned

Bourbon, whisky, sirop de muscovado, shichimi

Une interprétation libre de l'old fashioned, le côté réconfortant et fumé du barbecue

15



### Shiso Negroni

Campari infusé au shiso, Gin, Vermouth blanc

La fraîcheur du shiso allié aux notes herbacées du Campari

14

# AU DÉJEUNER ランチ

<b>Bento</b>	<b>Bento</b>	<b>Bento</b>	<b>Bento Saumon</b>	<b>Formule</b>
<b>Poulet Katsu</b>	<b>Plat du jour</b>	<b>Onigirazu</b>	<b>vapeur gingembre</b>	<b>Futosoba</b>
26	26	21	28	23
+ Légumes	+ Légumes	Sandwich de riz et algue nori au poulet binchotan et scamorza	+ Légumes	1 Futosoba au choix
+ Bouillon dashi	+ Bouillon dashi	+ Bouillon dashi	+ Bouillon dashi	+
+ Œuf onsen	+ Œuf onsen	+ Œuf onsen	+ Œuf onsen	1 izakaya*
+ Crudités marinées	+ Crudités marinées	+ Crudités marinées	+ Crudités marinées	
+ Onigiri nature	+ Onigiri nature	+ Crudités marinées	+ Onigiri nature	

## Futosoba 太そば

Froid

### Futosoba SÉSAME

nouilles froides à tremper dans un dashi froid au sésame blanc V 16

### Futosoba SALADE

pousses épinard, sauce sésame blanc, poulet binchotan, avocat 21

Chaud

### Futosoba KAKE

nouilles froides à tremper dans un dashi chaud, œuf de caille et herbes fraîches 15

### Futosoba CURRY

nouilles dans un bouillon chaud au curry japonais, scamorza, légumes, œuf 17

### Futosoba CANARD

nouilles dans dashi chaud, œuf parfait, shiso, canard émincé 19

## SOIR 夕食

### Pour l'apéritif à partager! 始める

Radis blanc et céleri branche au sésame noir et citron bio V 9

Comté yuzu confit, beurre de wasabi, pain maison au sarrasin V 21

Stracciatella soja, gingembre, pain maison au sarrasin V 16

### Petits plats de poisson 魚

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 21

### Petits plats de légumes 野菜

Aubergine miso grillée V 15

#### Légumes Kimono

riz soufflé et sarrasin, mayonnaise japonaise épicée V 16

### Petits plats de viande 肉

Poulet au Binchotan, sauce ponzu Kimono 19

Vitello tonnato au wasabi 18

Okonomiyaki au porc galette au porc braisé confit, chou pointu 15

Porc confit braisé au binchotan, sauce ponzu Kimono 16

Gyoza Kimono au sarrasin, porc, aneth - 6 pièces 16

### Izakayas 居酒屋

\*Chawanmushi dashi algue kombu 8

\*Radis blanc et céleri branche au sésame noir et citron bio V 9

\*Salade de concombre pickles, scamorza V 9

\*Salade fraîche sauce sarrasin V 11

Bouillon bonite soja, shiso vert 6

Légumes Kimono riz soufflé sarrasin, mayo japonaise épicée V 15

Poulet Katsu sauce tonkatsu 16

Poulet Binchotan sauce ponzu Kimono 19

Maquereau mijoté au soja 17

Okonomiyaki porc braisé confit et chou pointu 15

Okonomiyaki végétarien chou pointu et légumes V 15

Onigirazu au poulet binchotan 15

Supplément futosoba nature V 9 / Onigiri nature V 5 / Œuf Onsen V 4

### Futosoba du soir 太そば

Petit bol futosoba CANARD nouilles dans un dashi chaud, shiso, émincé de canard 17

Petit bol futosoba SÉSAME nouilles froides à tremper dans un dashi froid au sésame blanc V 14

Petit bol futosoba CURRY nouilles dans un bouillon chaud au curry japonais, scamorza, légumes, œuf 15

#### Supplément 補足

Futosoba froides nature V 9 / Onigiri nature V 5 /

Œuf Onsen V 4 / Pain maison au sarrasin V 6

### Desserts デザート

Dôme praliné sobacha 12

Crème caramel riz grillé 12

Gâteau mille crêpes chocolat sobacha 12

Chawanmushi genmaicha caramel de sucre noir 10

Mochis frais sésame noir / matcha / marron / yuzu 6

“Juste une boule” glaces et sorbets maison sudachi / poire-yuzu / sobacha / miso-vanille 6