

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

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 Achillée 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

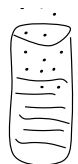
Rosso Veneziano Le Carline BIO - 11/44

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

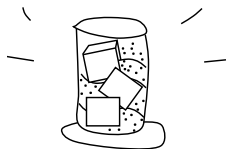
7



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-Haï

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,
bénédictine, 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 :
Bénédictine et Kirsh.

14



Shiso Negroni

Campari infusé au shiso,
Gin, Vermouth blanc

La fraîcheur du shiso allié
aux notes herbacées
du Campari

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

AU DÉJEUNER ランチ

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

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, oeuf parfait, shiso, canard émincé 19

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*

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*

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*