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
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 - 12/56
Crémant zéro dosage Domaine d'Achillée - 14/62
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 1er Cru Côte de Fontenay Bourgogne 2023 - 82

Vin rosé / clairet

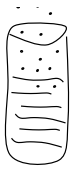
♥ **Clair de Lune** *Château de Brague Bordeaux Clairet 2024* - 8/34
Campé d'Enroch Du Clos Gautier Provence 10/38

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
Crozes-Hermitage Domaine Yann Chave 2023 - 16/78
Hautes Côtes de Nuit Bourgogne 2022 - 82

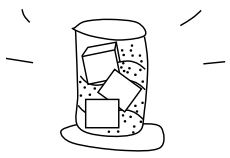
Nos spécialités maison ♥ *(sans alcool)*

Soba Soda
Infusion soba, verjus, frizzante, sarrasin
9



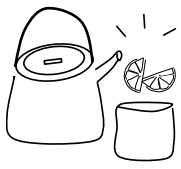
Yuzu Soda
Jus de Yuzu, limonade
7

Matcha Litchi
Matcha, litchi, citron vert, agave, myrtilles
12



Thé glacé maison
Thé Hojicha, sirop noisette, jus yuzu
9

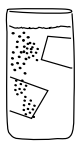
Infusion Sobacha
Graines de sarrasin torréfiées
6



Citron chaud et gingembre
Détox express
6

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

COCKTAILS 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 fraicheur 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

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
+ Crudités marinées
+ Onigiri nature

Bento Plat du jour
26
+ Légumes
+ Bouillon dashi
+ Œuf onsen
+ Crudités marinées
+ Onigiri nature

Bento Onigirazu
21
Sandwich de riz et algue nori au poulet binchotan et scamorza
+ Bouillon dashi
+ Œuf onsen
+ Crudités marinées

Bento Saumon vapeur gingembre
28
+ Légumes
+ Bouillon dashi
+ Œuf onsen
+ Crudités marinées
+ Onigiri nature

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 dansdashi 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
Cheesecake japonais 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