

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

NOS SPÉCIALITÉS sans alcool ♥



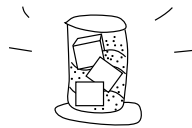
Infusion glacée
Infusion soba, verjus,
frizzante, sarrasin
9



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



Yuzu Soda
Jus de Yuzu, limonade
7



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

VINS ワイン

Vin de macération

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 Vieilles vignes Vin de Bourgogne 2025 - 65

Vin rosé / claret

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

Vin rouge

Infiniment Rouge Allois 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

COCKTAILS signature カクテル



Chu-Hai
Shochu, sirop de melon,
citron vert, frizzante
Classique de la jeunesse tokyoïte,
peu d’alcool, beaucoup de fraîcheur
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

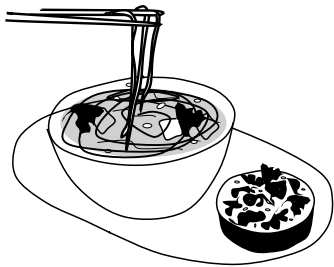


Foujita
Saké, liqueur de poire,
bénédictine, kirsh, citron
Dans un bar de Montparnasse
dans les années 30, en rêvant aux geishas
14



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

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

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

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

Futosoba SHISO au pesto de shiso 20

Futosoba CITRON VERT
nouilles dans un dashi froid au balsamique blanc et citron vert 17

Futosoba KAKE
nouilles à tremper dans un dashi froid, œuf de caille et herbes fraîches 15

Izakayas 居酒屋

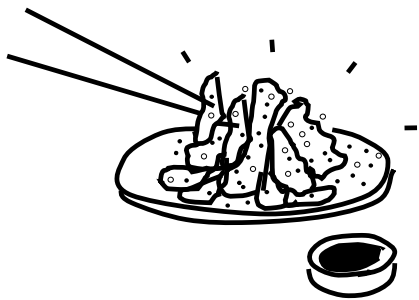
- *Chawanmushi dashi algue kombu 8
- *Salade de concombre pickles, scamorza V 9
- *Salade fraîche V 9
- *Radis blanc et céleri branche sésame noir, citron bio V 9
- Salade croquante sucrine, tofu, radis, concombre, gingembre, cajou V 11
- Assiette d'été légumes de saison à la japonaise, burrata v 15
- Bouillon bonite soja, shiso vert 6
- Légumes Kimono riz soufflé sarrasin, mayo épicée V 15
- Poulet Katsu sauce tonkatsu 16
- Maquereau mijoté au soja 17
- Okonomiyaki porc braisé confit et chou pointu 15
- Okonomiyaki végétarien chou pointu et légumes V 15

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



LE 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 wasabi, pain maison sarrasin V 21
- Stracciatella soja, gingembre, pain maison au sarrasin V 16
- Tempura classique gambas et légumes, sauce tempura classique 21

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 19

Petits plats de légumes 野菜

- Aubergine miso grillée V 15
- Légumes Kimono riz soufflé et sarrasin, mayo japonaise épicée v 16
- Salade fraîche mizuna, pousses d'épinard, shiso, sésame v 9
- Salade croquante sucrine, tofu, radis, concombre, gingembre, cajou V 11
- Okonomiyaki végétarien galette japonaise, chou pointu, légumes v 15
- Assiette d'été légumes de saison marinés à la japonaise, burrata v 15

Petits plats de viande 肉

- Poulet karaage sauce aigre douce 17
- Vitello tonnato au wasabi 18
- Okonomiyaki au porc galette japonaise, porc braisé, chou pointu 15
- Poitrine de Porc fondante soja, gingembre, mirin, piment, saké 15

Futosoba du soir 太そば

- Petit bol futosoba SÉSAME**
froides à tremper dans un dashi froid au sésame blanc V 14
- Futosoba SHISO** au pesto de shiso 20
- Futosoba CITRON VERT**
dans un dashi froid au balsamique blanc et citron vert 17
- Futosoba du moment à l'ardoise !**

Supplément 補足

Futosoba froides nature V 9 / Onigiri nature V 5 / Œuf Onsen V 4 / Pain maison au sarrasin V 6

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

