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

APÉRITIF / DIGESTIF

Bière Asahi 33 cl 9 / **Bière Kagua** 33 cl 12
Highball Whisky 15 / **Highball Umeshu** 13
Vivant Pét Nat 2021 56 / **Crémant zéro dosage** 62
Champagne Cuvée Prestige Robert Allait 18 /105
Saké Kurumazaka Junmai Daiginjo 16/88
Saké Kinrei Junmai Ginjo 15/84
Saké "Impression G"Junmai Ginjo16/88
Liqueur de prune Umeshu 16
Liqueur de Yuzu Ume no Yado 5cl 10
Nikka From the Barrel 5cl 13
Toki Suntory 5cl 13

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
Campé d'Enroch Du Clos Gautier Provence 10/38

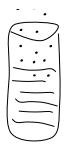
Vin Clairet
♥ **Clair de Lune** *Château de Brague Bordeaux Clairet 2024* - 8/34

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

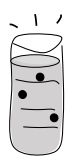
NOS SPÉCIALITÉS *sans alcool* ♥



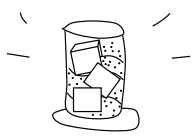
Infusion glacée
Infusion soba, verjus, frizzante, sarrasin
9



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

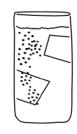


Citron chaud et gingembre
Détox express
6



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



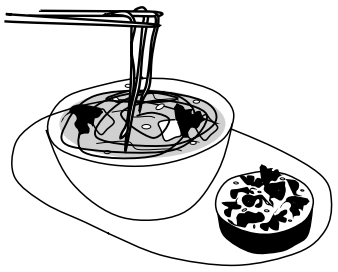
Foujita
Saké, liqueur de poire, bénédictine, kirsh, citron
Dans un bar de Montparnasse dans les années 30, en rêvant aux geishas
14



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* 𝒱 22



Izakayas 居酒屋

***Bouillon bonite** *soja, shiso vert* 6

***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, poivrons, gingembre, cajou* 𝒱 11

Légumes Kimono *riz soufflé sarrasin, mayo épicée* 𝒱 15

Poulet Katsu *sauce tonkatsu* 16

Poulet Binchotan *sauce ponzu Kimono* 19

Poulpe grillé *sauce chimichurri shiso-coriandre* 21

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

Stracciatella *soja, gingembre, pain maison au sarrasin* 𝒱 18

Tempura classique *gambas et légumes, sauce tempura classique* 21

Petits plats de légumes 野菜

Aubergine miso grillée *poivron, soja* 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 𝒱 11
sucrine, tofu, radis, conconbre, poivrons, gingembre, noix de cajou

Okonomiyaki végétarien *galette japonaise chou pointu légumes* 𝒱 15

Courge Kabocha au Binchotan *sauce gorgonzola,châtaignes rôties* 𝒱 14

Petits plats de poisson 魚

Poulpe grillé *sauce chimichurri shiso-coriandre* 21

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 viande 肉

Poulet au Binchotan *sauce ponzu Kimono* 19

Tagliata de bœuf au binchotan 25
boeuf grillé, miso, Parmesan, mizuna

Okonomiyaki au porc 15
galette japonaise au porc braisé confit et chou pointu

Porc confit 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 *dashi chaud, shiso, émincé de canard* 17

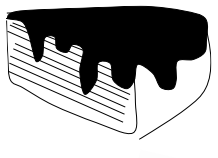
Futosoba du moment à l'ardoise !

Supplément

Futosoba froides nature 𝒱 9 / Onigiri nature 𝒱 5

Œuf Onsen 𝒱 4 / Pain maison au sarrasin 𝒱 6

DESSERT デザート





Cheesecake japonais *sauce matcha* 12

Dôme *praliné sobacha* 14

Gâteau mille crêpes *chocolat sobacha* 14

Mochis frais *sésame noir / matcha / marron* 8

Mochis glacés *matcha / vanille* 5

"Juste une boule" *glaces et sorbets maison* 7
Sorbet sudachi / Sorbet fraise-yuzu / Sobacha / Miso-vanille

Coupe glacée "Anmitsu" *glace au thé, gelée litchi, azuki, sucre noir* 12