

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 - 10Coca,

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 - 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 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 / 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 Alois AOP Ventoux 2022 BIO - 9/39

Zensa Primitivo Pouilles Italie 2021 carafe - 10/39

♥ *Bordeaux Supérieur* *Château de Brague* 2018 - 8/37

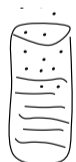
Rosso Veneziano Le Carline BIO - 11/44

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 *sans alcool* ♥



Yuzu Soda

Jus de Yuzu, limonade
7



Soba Soda

Infusion soba, verjus,
frizzante, sarrasin
9



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, eau pétillante*
Un cocktail populaire répandu au
Japon associe Shochu (liqueur distil-
lée 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

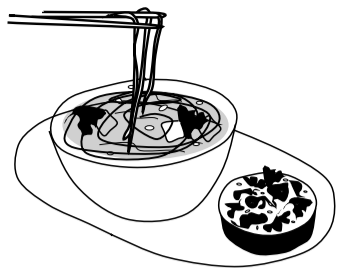


Binchotan Old Fashioned

*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

+ Légumes + Bouillon dashi + Œuf onsen
+ Crudités marinées + Onigiri nature

• Bento Plat du jour 26

+ Légumes + Bouillon dashi + Œuf onsen
+ Crudités marinées + Onigiri nature

• Bento Saumon vapeur gingembre 28

+ Légumes + Bouillon dashi + Œuf onsen + Crudités

• Formule Futosoba 23

1 Futosoba au choix + 1 izakaya* au choix

Futosoba 太そば



Futosoba SÉSAME

nouilles, dashi froid au sésame blanc V16

Futosoba SALADE

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

Futosoba KAKE

nouilles, dashi froid, œuf de caille et herbes fraîches 15

Futosoba CURRY

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

Futosoba CANARD

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

Izakayas 居酒屋



*Chawanmushi dashi algue kombu 8

*Salade de concombre pickles, scamorza V 9

*Salade fraîche sauce sarrasin V 11

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

Bouillon bonite soja, shiso vert 6

Légumes Kimono riz soufflé sarrasin, mayo 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

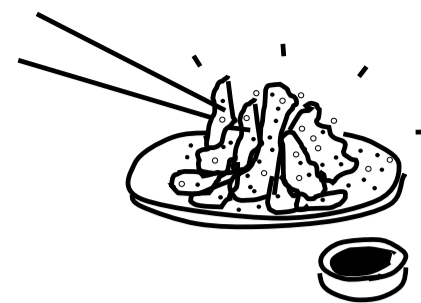
Okonomiyaki végétarien chou pointu et légumes V 15

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

Bruschetta japonaise Comté yuzu confit, beurre wasabi,
pain maison sarrasin V 10

Bruschetta japonaise Stracciatella soja, gingembre,
pain maison au sarrasin V 8

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 21

Petits plats de légumes 野菜

Aubergine miso grillée V 15

Légumes Kimono riz soufflé sarrasin, mayo épicée V 16

Okonomiyaki végétarien chou pointu et légumes V 15

Petits plats de viande 肉

Poulet au Binchotan, sauce ponzu Kimono 19

Vitello tonnato au wasabi 18

Okonomiyaki au porc 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

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

