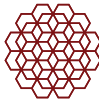


IZAKAYA



**K I N U**  
*yawa*

## KINUGAWA

### EXCLUSIVE COCKTAILS

<b>GEISHA MARTINI</b> 12CL	19
Vodka, sirop de vanille, purée de passion et jus de citron vert Vodka, vanilla syrup, passion fruit purée and lime juice	
<b>HIKO</b> 15CL	19
Gin, kumquat, liqueur de violette, cordial de myrtille et citron jaune Gin, kumquat, violet liqueur, blueberry cordial and lemon juice	
<b>YORU LITCHI</b> 12CL	19
Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, cordial de citronnelle et citron jaune Vodka, lychee liqueur, blackberry liqueur, lemongrass cordial and lemon juice	
<b>KYURI MARGARITA</b> 12CL	19
Tequila Blanco, concombre, sirop d'agave, jus de yuzu et citron vert, wasabi Blanco tequila, cucumber, agave syrup, yuzu juice and lime juice, wasabi	
<b>PUNCH AL YABAN</b> 12CL	19
Rhum, liqueur de gingembre, jus d'orange et passion, bitter cardamome, cordial kiwi vanille Rum, ginger liqueur, orange and passion fruit juice, cardamom bitter, kiwi-vanilla cordial	
<b>AKA MIZU</b> (MOCKTAIL) 20CL	14
Jus de framboise et de cassis, poivre de Timut, thé noir Raspberry and blackcurrant, Timut pepper, black tea	

## BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER 53€  
DU LUNDI AU VENDREDI

Soupe miso Miso soup
Assortiment de 3 californias et 2 sushis Mix of 3 californias and 2 sushi
Carpaccio de Yellowtail, sauce yuzu Yellowtail Carpaccio, yuzu sauce
Salade japonaise aux algues et concombre Seaweed and cucumber salad
Gyoza poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables
Black Cod grillé mariné à la sauce miso Miso marinated Black Cod
ou Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce
Riz blanc White rice

- Spécialités Specialties
- ✓ Végétarien Vegetarian
- Ⓢ Exclusivités Izakaya Izakaya Exclusive

## OTSUMAMI

### APPETIZERS

<b>EDAMAME</b> ⑤	7
Edamame	
<b>BOUCHEES DE SUCRINE</b> snow crab mayonnaise, ①	19
radis jaune takuan et tobiko	
Crispy sucrine lettuce bites with snow crab mayonnaise, yellow takuan radish and tobiko	
<b>MINI CONCOMBRES</b> piri kara et rayu japonais ①	16
Mini cucumbers piri kara and Japanese rayu	
<b>CRISPY CALAMARI</b> karaage, yuzu mayonnaise ①	19
Crispy squid karaage, yuzu mayonnaise	
<b>SHISHITO PEPPERS</b> sauce miso ⑤	15
Fried piquillos and miso sauce	
<b>SOUPE MISO</b>	7
Miso soup	

## ENTREES FROIDES & CHAUDES

### COLD & HOT STARTERS

<b>TIRADITO DE SAUMON ABURI</b> , sauce aguachile verde au kiwi ①	26
Aburi salmon tiradito, green kiwi aguachile	
<b>CRISPY TOFU</b> mariné, avocat, cresson et vinaigrette japonaise ⑤ ①	25
Crispy marinated tofu, avocado, cress and Japanese dressing	
<b>CARPACCIO DE YELLOWTAIL</b> sauce yuzu, piment vert et coriandre ⑧	27
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
<b>YAKITORI DE POULET</b> laqué teriyaki et sauce anticucho ① ⑤	27
Chicken yakitori teriyaki glazed and anticucho sauce	
<b>BROCCOLINI</b> sauce sésame gomaee ①	25
Broccolini with gomaee sesame sauce	
<b>TORO TARTARE</b> au caviar et mini brioches tièdes	29
Tuna belly tartare with caviar and warm mini brioches	
<b>TATAKI DE BŒUF</b> sauce ponzu à la truffe ①	29
Striploin beef tataki, truffle ponzu sauce	
<b>MINI OKONOMIYAKI</b> brochettes de petites crêpes japonaises, ①	23
assortiment de sauces signature	
Skewers of mini Japanese pancakes, served with an assortment of signature sauces	
<b>AUBERGINE</b> gratinée de miso sucré ⑧ ⑤	21
Miso glazed, grilled eggplant	
<b>TARUTO THON</b> ⑧	25
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho sauce	
<b>TARUTO SAUMON</b> ⑧	23
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe d'été et sauce New Style	
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama and New Style sauce	
<b>GYOZA POULET ET LEGUMES</b> sauce tosazu ⑧	21
Chicken and vegetables gyoza, tosazu sauce	

## TEMPURA

- ASPERGES** vertes, sauce yuzu mayonnaise 23  
Green asparagus tempura and yuzu mayonnaise
- CREVETTES** sauce dashi ④ 34  
Shrimps, dashi sauce

## SALADES

### SALADS

- EBITEN** salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise ④ 25  
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise
- KYURI WAKAME** salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise 16  
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing
- POUSSES D'EPINARD TRUFFE** salade de pousses d'épinard, katsuobushi, 22  
parmesan, pignons et vinaigrette yuzu  
Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette

## PLATS

### MAIN DISHES

- SAUMON YUAN-YAKI LAQUE**, sauce concombre jalapeño ① 36  
Glazed salmon yūan-yaki and cucumber jalapeño sauce
- COQUELET ROTI** entier mariné au citron, gingembre et miso d'orge 500GR ① 63  
Roasted baby chicken, lemon, ginger and barley miso 500GR
- SANDO DE BŒUF** pain de mie japonais toasté et sauce tonkatsu ① 47  
Beef sando, Japanese toasted milk bread and tonkatsu sauce
- BLACK COD GRILLE** mariné à la sauce miso ④ 45  
Miso marinated Black Cod
- ENTRECOTE GRILLEE** sauce wafu japonaise 260GR ① 46  
Grilled rib steak, wafu Japanese sauce 260GR
- KINU RAMEN** bouillon miso, chashu de poulet, 32  
œuf tamago et champignons japonais  
Miso broth ramen, chicken chashu, tamago egg and Japanese mushrooms

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDE ORDERS

- CHAMPIGNONS SAUTES**, sauce sake et yuzu 14  
Sauteed mushrooms, sake and yuzu sauce
- BROCCOLINI** sauce sake soy butter et yuzu ① 12  
Broccolini, sake soy butter sauce and yuzu
- RIZ NATURE** 8  
White rice
- RIZ A L'AIL** 9  
Garlic rice

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette  
carte a pour origine garantie la France, le Japon, l'Australie et les USA  
All meats used in dishes on this menu are from France, Japan, Australia and USA

## CALIFORNIA

6/8 PIECES

<b>TEMPURA DE CREVETTES</b> 🍤	24
Shrimp tempura	
<b>SAUMON</b>	19
Salmon	
<b>CRISPY TUNA TRUFFLE</b> 🍄	33
Thon akami, concombre, avocat, tenkasu, mayonnaise à la truffe Akami tuna, cucumber, avocado, tenkasu, truffle mayonnaise.	
<b>CRABE MANGO</b> concombre, mangue fraîche	29
Crab, cucumber, fresh mango	
<b>BLACK COD</b> grillé mariné au miso et concombre	24
Miso marinated Black Cod and cucumber	
<b>CRABE</b> concombre, mayonnaise	28
Crab, cucumber, mayonnaise	
<b>NEW STYLE</b> saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍤	29
Seared salmon, avocado, cream cheese	

## MAKI

6 PIECES

<b>THON</b>	18
Tuna	
<b>THON ROUGE</b> , sauce épicée 🍤	19
Tuna with spicy sauce	
<b>THON GRAS</b>	19
Tuna belly	
<b>YELLOWTAIL</b> , sauce yuzu spicy	15
Yellowtail, spicy yuzu sauce	
<b>SAUMON</b>	15
Salmon	
<b>AVOCAT</b> 🥑	8
Avocado	
<b>SAUMON FROMAGE FRAIS</b> feuille de soja rose et aneth	15
Salmon, cream cheese, pink soya paper and dill	

# SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 5 pièces
<b>LES SPECIALITES</b>		
<b>CROUSTILLANT SPICY TUNA</b> 🍣 Crispy spicy tuna tartare	11	-
<b>WAGYU, CAVIAR</b> , cébette et gingembre 🍣 Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	20	-
<b>SHAKE TATAKI</b> Tataki de saumon, truffe noire et œufs de saumon Salmon tataki, black truffle and salmon eggs	12	-
<b>LES CLASSIQUES</b>		
<b>SAUMON</b> Salmon	9	15
<b>THON</b> Tuna	10	21
<b>THON GRAS</b> Tuna belly	13	22
<b>OEUFS DE SAUMON</b> Salmon eggs	11	13
<b>YELLOWTAIL</b> Yellowtail	10	19
<b>BAR</b> Sea bass	7	17

## HANDROLL

<b>THON GRAS</b> radis jaune takuan et mayonnaise yuzu Tuna belly, yellow takuan radish and yuzu mayonnaise	17
<b>SNOW CRAB</b> mayonnaise japonaise, concombre et œufs de poisson tobiko Snow crab, Japanese mayonnaise, cucumber and tobiko fish eggs	16
<b>SAUMON SPICY</b> avocat et tenkasu croustillant Spicy salmon, avocado and crispy tenkasu	13

## CAVIAR

CASPARIAN Golden Reserve

30 GR - 110

50 GR - 185

## DESSERTS

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> glace matcha Warm chocolate cake matcha, ice-cream	15
<b>MOCHI ICE</b> à la pièce Ice mochi per piece	8
<b>GLACES ET SORBETS</b> 2 boules Ice-cream and sorbet 2 scoops	10
<b>MANGUE FRAICHE</b> Fresh mango	12
<b>VACHERIN GLACE</b> sorbet fraise, meringue, chantilly et fruits rouges Frozen vacherin, strawberry sorbet, meringue, whipped cream and red berries	13

### A PARTAGER TO SHARE



#### **LE CHEESECAKE JAPONAIS** 450GR 44

Coulis au choix : Fruits rouges, fruits exotiques, caramel au miso

The Japanese cheesecake 450GR

Choice of coulis : Red fruits, exotic fruits, miso caramel

● Spécialités Specialties

✓ Végétarien Vegetarian

Ⓢ Exclusivités Izakaya Izakaya Exclusive

## VINS AU VERRE BY THE GLASS

<b>CHAMPAGNE / CHAMPAGNE</b>	15CL
<b>CHARLES HEIDSIECK</b> Brut	20
<b>LOUIS ROEDERER</b> Brut Rosé	26

<b>VINS BLANCS / WHITE WINE</b>	12CL
<b>CHABLIS</b> Domaine Roland Lavantureux - Vau Renard 2023	15
<b>ILE-DE-FRANCE IGP</b> Domaine de la Bouche du Roi Chenin Le Grand Lever 2022	16
<b>SANCERRE</b> Domaine Lucien Crochet - Les Calcaires 2022	17
<b>MEURSAULT</b> Domaine Michel Bouzereau - Les Grands Charrons 2023	35

<b>VINS ROUGES / RED WINE</b>	12CL
<b>PINOT NOIR ABONDANCE</b> Domaine de la Bouche du Roi Ile-de-France IGP 2022	16
<b>MARGAUX</b> Château Brane-Cantenac - Baron de Brane 2017	17
<b>CROZES-HERMITAGE</b> Domaine Yann Chave 2023	22
<b>GEVREY CHAMBERTIN</b> Domaine J.I Trapet - Ostrea 2018	35

<b>VINS ROSES / ROSE WINE</b>	12CL
<b>COTES DE PROVENCE</b> Domaine de la Rouillère 2023	12

## SAKE

	15CL	72CL
<b>TENTAKA</b> Pichet - Servi chaud Served warm	18	
<b>DASSAI 45</b> Junmai Daiginjo - Floral Floral	25	125
<b>AZUMAICHI</b> Ginjo - Extra sec Extra dry		155
<b>DASSAI 23</b> Junmai Daiginjo - Goût cristallin Cristal-clear taste	40	190
<b>YUKIGUWA</b> Junmai Daiginjo - Sec & Fruité Dry and fruity		230
		30CL
<b>NINKI-ICHI</b> Pétillant Sparkling		39

## CHAMPAGNE

	75CL
<b>CHARLES HEIDSIECK</b> Brut	140
<b>MOET &amp; CHANDON</b> Brut Impérial	150
<b>LOUIS ROEDERER</b> Collection	160
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs	270
<b>LAURENT PERRIER</b> Grand Siècle	375
<b>DEUTZ</b> Amour Blanc de Blancs	470
<b>LOUIS ROEDERER</b> Cristal 2015	590
<b>DOM PERIGNON</b> Brut Vintage 2012	590

### ROSE

<b>LOUIS ROEDERER</b> Brut Rosé	210
<b>RUINART</b> Brut Rosé	270

## BLANCS WHITE WINE

### ILE DE FRANCE

	75CL	150CL
ILE-DE-FRANCE IGP Domaine de la Bouche du Roi Chenin Le Grand Lever 2022	75	

### BORDEAUX

PESSAC-LEOGNAN Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2021	95	
PESSAC-LEOGNAN Château Fieuzal 2018	140	

### BOURGOGNE

CHABLIS Domaine Roland Laventureux - Vau Renard 2023	80	
POUILLY-FUISSE 1 <sup>ER</sup> CRU Domaine Cheveau 2022	110	
MONTAGNY Domaine Faiveley - Les Cents Pieces 2023	120	
MEURSAULT Domaine Michel Bouzereau - Les Grands Charrons 2023	170	
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Alex Moreau 2021	190	
PULIGNY-MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU Domaine Faiveley - Les Referts 2022	230	
PULIGNY-MONTRACHET Domaine Henri Boillot 2023	270	
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Louis Latour 2016	360	
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2018	630	
BATARD-MONTRACHET GRAND CRU Domaine Fontaine Gagnard 2023	1 250	

### LOIRE

MENETOU-SALON Domaine Philippe Gilbert 2023	65	
POUILLY-FUME Domaine Michel Redde - La Moynerie 2023	75	150
SANCERRE Domaine Lucien Crochet - Les Calcaires 2022	90	

### RHONE - LANGUEDOC

CONDRIEU Domaine Montez - Les Grandes Chailles 2023	120	
---	-----	--

## ROSES ROSE WINE

	75CL	
COTES-DE-PROVENCE Domaine de la Rouillère 2023	65	
COTES-DE-PROVENCE Château d'Esclan - Whispering Angel 2023	70	
COTES-DE-PROVENCE Château Minuty - Rose et Or 2023	145	

## ROUGES RED WINE

<b>ILE-DE-FRANCE</b>	75CL
<b>ILE-DE-FRANCE IGP</b> Domaine de la Bouche du Roi Pinot Noir Abondance - Ile-de-France IGP 2022	75
<b>BORDEAUX</b>	
<b>TER POINTE</b> Côtes-de-Bourg 2015	60
<b>CHATEAU DUBARD BEL-AIR</b> Puisseguin Saint-Emilion 2022	65
<b>CHATEAU BRANE CANTENAC</b> Baron de Brane Margaux 2017	85
<b>CHATEAU MAUCAILLOU</b> Moulis 2017	90
<b>CHATEAU FONBEL</b> Saint-Emilion Grand Cru 2016	95
<b>CHATEAU TALBOT</b> Connétable Saint-Julien 2021	100
<b>D DE DASSAULT</b> Saint-Emilion Grand Cru Classé 2018	110
<b>CHATEAU LAGRANGE</b> Saint-Julien 2018	145
<b>CHATEAU GISCOURS</b> Margaux 3 <sup>ème</sup> Cru Classé BIO 2020	180
<b>CHATEAU LEOVILLE POYFERRE</b> Saint-Julien 2015	260
<b>CHATEAU PONTET CANET</b> Pauillac 2011	290
<b>CHATEAU LYNCH-BAGES</b> Pauillac 5 <sup>ème</sup> Cru Classé 2012	360
<b>CHATEAU FIGEAC</b> Saint-Emilion 2012	480
<b>CHATEAU ANGELUS</b> Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé 2019	690
<b>CHATEAU HAUT-BRION</b> Pessac-Léognan 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé 2014	1 190
<b>BOURGOGNE</b>	
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Georges Joillot - Pinot Noir Côte d'Or 2022	70
<b>BEAUNE</b> Domaine Philippe Girard - Montée Rouge 2023	95
<b>MERCUREY</b> Domaine Faiveley - La Framboisière 2023	110
<b>MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU</b> Domaine Bachelet-Monnot - Clos de la Boutière 2022	130
<b>VOLNAY</b> Domaine Violot-Guillemard - Les Cros Martin 2022	160
<b>GEVREY-CHAMBERTIN</b> Domaine J.L Trapet - Ostrea 2018	170
<b>NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU</b> Domaine Jean-Marc Millot - Les Crots 2021	190
<b>CORTON GRAND CRU</b> Domaine Senard - Clos des Meix 2020	280
<b>CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU</b> Domaine Jean-Marc Millot 2020	470
<b>VOSNE-ROMANEE 1<sup>ER</sup> CRU</b> Domaine Roche de Bellene Les Malconsorts 2020	595
<b>ECHZEAX GRAND CRU</b> Domaine Henri Boillot 2021	715
<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>	
<b>MENETOU SALON</b> Domaine Philippe Gilbert - 35 Rangs 2020	85
<b>VALLEE DU RHONE</b>	
<b>CROZES-HERMITAGE</b> Domaine Yann Chave 2023	105
<b>COTE ROTIE</b> Martin Clair 2022	120
<b>COTE ROTIE</b> Domaine Clusel Roch - Les Grandes Places 2015	275

## ALCOOLS

### DIGESTIVES

	4CL		4CL	70CL
UMESHU	12	BELVEDERE	18	250
CALVADOS BUSNEL V.S.O.P	18	TANQUERAY	15	250
BAS-ARMAGNAC	21	HENDRICK'S	20	290
COGNAC HENNESSY V.S.O.P	28	DON JULIO REPOSADO	18	280
RHUM ZACAPA	28	DON JULIO 1942	60	900
		CLASE AZUL	60	900

## WHISKY 5CL

### NIKKA

**FROM THE BARREL** Intense, floral 16  
Intense, floral

**COFFEY GRAIN** Cacao, miel et passion 18  
Chocolate, honey and passion fruit

### SUNTORY

**AKASHI MEISEI** Vanille et épices 19  
Vanilla, spices

**TOGOUSHI KIWAMI** Noisette, miel et chocolat 17  
Hazelnut , honey, chocolate

**BLACK LABEL** 12 ans 18  
Praline, vanilla

**JACK DANIEL'S** Single Barrel 16

## BOISSONS FRAICHES

### COLD DRINKS

**EVIAN, BADOIT** 75CL 9

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO** 33CL 8

**LIMONADE, TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE** 33CL 8

**JUS DE TOMATE, CRANBERRY, ANANAS, LITCHI, PASSION** 25CL 8  
Tomato, Cranberry, Pineapple, Lychee, Passion fruit

## BIERE

### BEER

**ASAHI** 33CL 10

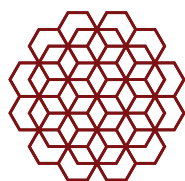
## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

**THES JAPON**  **Special Infusions** Japanese tea and infusion 8

**CAFE, DECAFFEINE**  **Vegetarian** 6

 **Nouveautés** New dishes



Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.  
All prices are in euros.

04/2026