

Restaurant KAWAMOTO

43 - 45, Rue de la Roquette
75011 PARIS

La carte

Entrées

Edamame	枝豆	5 euros
Emincés de concombre et d'algues marinés	胡瓜と若芽の酢の物	6 euros
Hors d'œuvre variés composés de produits de saison	前菜盛り合わせ	15 euros
Mi-cuit de Bœuf avec sauce Ponzu	牛のたたき	15 euros
Mi-cuit de saumon avec sauce Ponzu	鮭のたたき	15 euros
Mi-cuit de thon avec sauce Ponzu	鮪のたたき	17 euros
Aubergine fondante avec nappage à la sauce miso de Kyoto gratiné	なす田楽	9 euros
Assortiment de sashimi (petit)	刺し身盛り (小)	15 euros
Sashimi de thon (9 pièces)	鮪の刺身	17 euros
Sashimi de saumon (9 pièces)	鮭の刺身	15 euros
Soupe miso	味噌汁	5 euros

Plats

Grillade de saumon à la sauce Teriyaki	鮭の照り焼き	20 euros
Grillade ou mijoté de daurade	鯛のバター-醤油焼き、 又は煮付け	20 euros
Grillade de filet de canette à la sauce Teriyaki	小鴨の照り焼き	20 euros
Grillade de l'entrecôte à la sauce Teriyaki	牛肉の照り焼き	25 euros
Assortiment de sashimis	刺身盛り合わせ	25 euros
Assortiment de sushis	寿司盛り合わせ	25 euros
Chirashi	ちらし寿司	25 euros

Menus déjeuner 22 euros

2 entrées + 1 plat au choix + 1 dessert

Entrées

Assortiment d'entrées variées	前菜盛り合わせ
Aubergine fondante avec nappage à la sauce miso de Kyoto gratiné	なす田楽

Plat au choix

Grillade de saumon à la sauce Teriyaki	鮭の照り焼き
Grillade ou mijoté de daurade	鯛のバター醤油焼き、 又は煮付け
Grillade de filet de canette à la sauce Teriyaki	小鴨の照り焼き
Grillade d'entrecôte à la sauce Teriyaki (+3 euros)	牛肉の照り焼き (+ 3 ユーロ)
Assortiment de sashimis	刺身盛り合わせ
Chirashi	ちらし寿司
Assortiment de sushi	寿司盛り合わせ

Dessert du jour

本日のデザート

Tous les menus sont accompagnés de riz (à l'exception des menus sushis et chirashis) et de soupe.

定食には、ご飯と汁物が付きます。

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous en prévenir. Merci.

食品アレルギーなどをお持ちのお客様は、事前にお伝えくださいますよう、宜しくお願い申し上げます。

Menu du soir 54 euros

Menu découverte* – 7 mets おまかせコース・7品

Amuse-bouche	付きだし
Assortiment d'entrées variées	前菜盛り合わせ
Assortiment de sashimis	刺身盛り合わせ
Aubergine fondante gratinée à la sauce miso de Kyoto	なす田楽
Grillade du jour	本日の焼き物
Sushis (4 pièces)	寿司
Dessert du jour	デザート

**Les menus peuvent varier selon les produits du jour. Ici vous sont présentés des exemples de menu.*

日によって内容が変わることがあります。

APERITIF – 食前酒

Cocktail maison	自家製カクテル	12 cl	6 €
Coupe de Champagne	シャンパンクーブ	12 cl	9 €
Umé-Shu pétillant	梅発泡酒	20 cl	8 €
Umé-Shu	梅酒	6 cl	5 €
Yuzu-Shu	柚子酒	6 cl	7 €
Bière japonaise	キリンビール	33 cl	5 €
Whisky japonais coupé à l'eau gazeuse	ハイボール(竹鶴)	30 cl	7 €
Shôchû coupé à l'eau gazeuse	酎ハイ (黒馬 麦)	30 cl	6 €

Le Shôchû est une eau de vie japonaise distillée principalement à partir de riz, d'orge, de sarrasin, de patate douce ou sucre brun. Cette eau-de-vie vient de Kyûshû au Japon et contient de 20 % à 45 % d'alcool.

Saké au verre

Sawanoi	澤ノ井 (純米吟醸)	11 cl	8 €
Kubota	久保田 (純米大吟醸)	11 cl	11 €
Bijôfu	美丈夫 (特別純米)	11 cl	11 €
Dassai	獺祭 (純米大吟醸)	11 cl	13 €

Tous les *sake* proposés chez nous sont des *Tokutei-Meishôshu* (équivalent de notre « Appellation contrôlée »). Les appellations diffèrent selon le degré de polissage du riz (dit *seimai-buai*).

Vin au verre

Vin blanc	グラスワイン白	12 cl	5 €
Vin rouge	グラスワイン赤	12 cl	5 €
Vin rosé	グラスワインロゼ	12 cl	5 €
Vin Loupiac	デザートワイン	8 cl	5 €

VIN – ワイン

Champagnes et mousseux

Wolfberger (Crémant d’Alsace)	Brut	27 €
Cheurlin (Champagne) Bio	Brut Coccinelle&Papillon	50 €
Demi-bouteille	Cheurlin Lucie	26 €

Vins blancs

Saint Bris	2020	Sorin Coquard	25 €
Bourgogne Couvent Jacobins	2020	Louis Jadot	35 €
Rully	2018	Claudie Jobard	37 €
Chablis	2020	L&C Poitout	39 €
Chablis Premier Cru	2020	L&C Poitout	45 €

Vins rouges

Côtes du Rhône	2017	Guigal	25 €
Bourgogne	2020	Dubois Bernard&Fils	25 €
Hautes-Cotes de Beaune	2019	Domaine Demangeot	35 €
Haut Médoc	2013	Château d’Arcins	40 €
Savigny-Les-Beaune	2016	Dubois Bernard&Fils	50 €
Aloxe-Corton	2016	Dubois Bernard&Fils	60 €

Vins rosés

Bourgogne Rosé	2019	Sorin Coquard	25 €
-----------------------	------	---------------	------

Servis chaud – 燗酒

Sawanoi	澤ノ井	15cl	11 €
----------------	-----	------	------

Servis frais – 冷酒

		11 cl	15 cl	25 cl
Sawanoi	澤ノ井	8 €	11 €	19 €
Kubota	久保田	11 €	14 €	24 €
Bijôfu	美丈夫	11 €	14 €	24 €
Dassai	瀬祭	13 €	18 €	27 €
Ooyama	大山	8€	11€	

Dégustation de 3 saké du jour - 日本酒 3 種飲みくらべ (6 cl x 3) 15 €

Dessert – デザート

Glace	アイスクリーム	6 €
Dessert du jour fait main	自家製デザート	8 €
Dorayaki	どらやき	4 €

Autres boissons – お飲み物

Thé vert (servi en théière)	緑茶		4 €
Thé grillé (servi en théière)	ほうじ茶		4 €
Thé au riz grillé (servi en théière)	玄米茶		4 €
Thé glacé saveur Yuzu	冷茶 (柚子風味)	33 cl	3 €
Thé glacé saveur Gingembre BIO	冷茶 (しょうが風味)	33 cl	4 €
Evian	ミネラルウォーター (エビアン)	50 cl	4 €
Saint Pellegrino	スパリングウォーター	50 cl	4 €
Coca, coca zéro	コココーラ	33 cl	4 €
Jus d'orange (Bio)	オレンジジュース	25 cl	4 €
Qyuzu(yuzu tonic)	柚子ドリンク	20 cl	4 €
Café, décaféiné	コーヒー		3 €