

# 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	22 euros
Grillade ou mijoté de daurade	鯛のバタ-醤油焼き、 又は煮付け	22 euros
Grillade de filet de canette à la sauce Teriyaki	小鴨の照り焼き	22 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	27 euros
Assortiment de sushis	寿司盛り合わせ	27 euros
Chirashi	ちらし寿司	27 euros

# Menus déjeuner 24 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-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 59 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*

<b>Cocktail maison</b>	自家製カクテル	12 cl	6 €
<b>Coupe de Champagne</b>	シャンパンクーブ	12 cl	9 €
<b>Umé-Shu pétillant</b>	梅発泡酒	20 cl	8 €
<b>Umé-Shu</b>	梅酒	6 cl	5 €
<b>Yuzu-Shu</b>	柚子酒	6 cl	7 €
<b>Bière japonaise</b>	キリンビール	33 cl	5 €
<b>Whisky japonais coupé à l'eau gazeuse</b>	ハイボール (鳥取)	30 cl	7 €
<b>Shôchû coupé à l'eau gazeuse</b>	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. Le Shôchû que nous servons est distillé à partir d'orge, provient de Kyûshû au Japon et contient de 25 % d'alcool.

### Saké au verre

<b>Sawanoi</b>	澤ノ井 (純米吟醸)	11 cl	8 €
<b>Kokû</b>	虚空 (純米酒)	11 cl	8 €
<b>Kubota</b>	久保田 (純米大吟醸)	11 cl	11 €
<b>Bijôfu</b>	美丈夫 (特別純米)	11 cl	11 €
<b>Dassai</b>	獺祭 (純米大吟醸)	11 cl	13 €

### Vin au verre

<b>Vin blanc</b>	グラスワイン白	12 cl	6 €
<b>Vin rouge</b>	グラスワイン赤	12 cl	6 €
<b>Vin rosé</b>	グラスワインロゼ	12 cl	6 €

## VIN – ワイン

### Champagnes et mousseux

<b>Bonnevie Bocart (Champagne)</b>		Brut Prestige	60 €
<b>Bonnevie Bocart (Champagne)</b>		Brut	50 €
		Demi-bouteille	26 €
<b>Wolfberger (Crémant d'Alsace)</b>		Brut	30 €

### Vins blancs

<b>Bourgogne</b>	2020	Dominique Lafon	55€
<b>Chablis Premier Cru</b>	2020	Gautheron	50 €
<b>Chablis</b>	2020	Gautheron	40 €
<b>Givry</b>	2018	Domaines F. Picard	39 €
<b>Mâcon-Lugny</b>	2022	Louis Jadot	37 €
<b>Saint Bris</b>	2021	Sorin Coquard	27 €

### Vins rouges

<b>Aloxe-Corton</b>	2018	Dubois Bernard&Fils	60 €
<b>Savigny-Les-Beaune</b>	2016	Dubois Bernard&Fils	50 €
<b>Saint-Emilion</b>	2021	Les Hauts de la Gaffelière	40 €
<b>Bourgogne Auxerre</b>	2022	Sorin Coquard	27 €
<b>Côtes du Rhône</b>	2019	Guigal	27 €
<b>Côtes du Rhône</b>	2020	Famille Perrin	27 €

### Vins rosés

<b>Bourgogne Rosé</b>	2019	Sorin Coquard	27 €
-----------------------	------	---------------	------

### Servis chaud – 燗酒

<b>Sawanoi</b>	澤ノ井	15cl	11 €
----------------	-----	------	------

### Servis frais – 冷酒

		11 cl	15 cl	25 cl
<b>Sawanoi</b>	澤ノ井	8 €	11 €	19 €
<b>Kubota</b>	久保田	11 €	14 €	24 €
<b>Bijôfu</b>	美丈夫	11 €	14 €	24 €
<b>Dassai</b>	獺祭	13 €	18 €	27 €
<b>Kokû</b>	国志無双 虚空	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

<b>Glace</b>	アイスクリーム	6 €
<b>Dessert du jour fait main</b>	自家製デザート	8 €
<b>Dorayaki</b>	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 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	スパーリングウォーター	50 cl	4 €
Bière sans alcool	ノンアルコールビール	33 cl	5 €
Coca, coca zéro	コカコーラ	33 cl	4 €
Jus d'orange (Bio)	オレンジジュース	25 cl	4 €
Café, décaféiné	コーヒー		3 €