

≠ BISTROT DE RUE
≠ **KINOKO**
≠ IMMERSION ASIATIQUE GOURMANDE

Chez Kinoko,

il nous tient à cœur de
confectionner de façon
artisanale nos plats
(marinades, panures,
sauces, desserts...)



ENTRÉES 7€



Crispy Tofu x 3

Tofu frit avec une sauce ponzu maison



Brochette de Poulet x 2

Poulet mariné et grillé à la plancha avec une sauce cacahuète



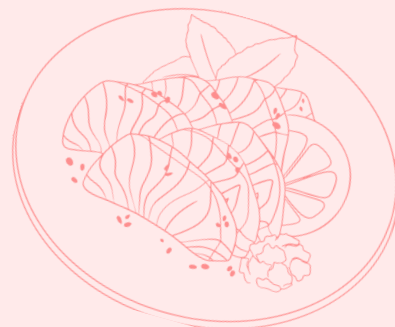
Fried Chicken x 2

Aiguillettes de poulet marinées et panées
Choix 1 sauce : Mayo, Teriyaki, Piquante ou Katsu.



Tataki de Boeuf

Boeuf snacké au chalumeau avec une sauce sésame maison



PLATS 14€

Tonkatsu

Porc de montagne mariné et pané au panko, sauce katsu, chou rouge mariné et riz

Kino Bol

Riz, carotte, laitue, chou rouge mariné, avocat et sauce du moment

Choisissez votre viande : Poisson (+2€) ou Poulet frit ou Tofu frit

Gua Bao x 1

Pain vapeur, salade, chou rouge mariné, pickles de carotte, oignons frits, cacahuètes

Choisissez votre viande :

Poulet frit ou Tofu frit

Votre sauce:

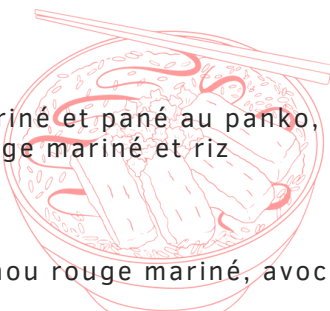
Teriyaki ou Katsu ou Gochujang 🌶️

Votre accompagnement :

Frites de Patate douce ou Salade

Tataki de Poisson (+3€)

Poisson en fonction des arrivages, mi-cuit, snacké au chalumeau et riz



Plat du jour

Suggestion du chef

Curry Katsu ❤️

Poulet pané, sauce curry japonais, pomme de terre, carotte et riz

DESSERTS 7€

Tiramisu Thé Vert Matcha

Un tiramisu crémeux au parfum délicat de thé vert matcha

Cheesecake au Yuzu

Crumble, yuzu et zeste de citron vert

Formule du midi en semaine

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18€

Entrée + Plat + Dessert : 22€

À PARTAGER**Mini Gua Bao (4pc) 15€**

Pain vapeur, salade, chou rouge mariné, pickles de carotte, oignons frits

Choisissez votre viande : Poulet frit ou Tofu frit

Votre sauce: Teriyaki ou Katsu ou Gochujang 🌶️

Fried Chicken x 2 / x 4 / x 6
6,50€ / 12€ / 17€

Aiguillettes de poulet marinées et panées

Choix 1 sauce : Mayo, Teriyaki, Piquante ou Katsu.

Crispy Tofu x 3 / x 6 / x 9
6,50€ / 12€ / 17€

Tofu frit avec une sauce ponzu maison

Tataki de Boeuf pour 130g ou 260g
13€ / 25€

Boeuf snacké au chalumeau avec sauce sésame

Brochette de Poulet
x 2 / x 4 / x 6
6,50€ / 12€ / 17€

Poulet mariné et grillé à la plancha avec une sauce cacahuète maison

♥ Plat Signature
Tentacules de Poulpe géant
Flambés 180g ou 360g
19€ / 38€
SAUCES MAISON

Supplément de 0,50€

Mayonnaise

Citronnée avec une touche d'ail

Gochujang 🌶️

La piquante coréenne

Katsu

Le ketchup japonais

Teriyaki

Onctueuse et sucrée

PLATS 14€**Curry Katsu** ❤️

Poulet pané, sauce curry japonais, pomme de terre, carotte et riz

Kino Bol

Riz, carotte, laitue, chou rouge mariné, avocat et sauce du moment

Choisissez votre viande : Poisson (+2€) ou Poulet frit ou Tofu frit

Gua Bao x1

Choisissez votre viande : Poulet frit ou Tofu frit

Votre sauce: Teriyaki ou Katsu ou Gochujang 🌶️

Votre accompagnement : Frites de Patate douce ou salade

Tonkatsu

Porc de montagne mariné et pané au panko, sauce katsu, chou rouge mariné et riz

Tataki de Poisson (+3€)

Poisson en fonction des arrivages, mi-cuit, snacké au chalumeau et riz

Plat du jour

Suggestion du chef

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de Patate Douce 6€

Riz nature 3€

Salade de chou rouge mariné 3,50€

DESSERTS 7€

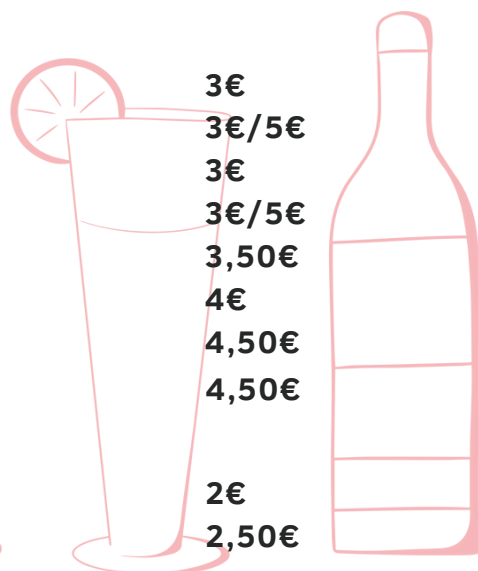
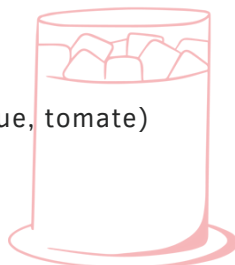
Tiramisu Thé Vert Matcha

Cheesecake au Yuzu

SOFT

Thé froid maison 33cl
Evian 50cl / 1l
Badoit rouge 33cl
Badoit verte 50cl / 1l
Coca 33cl / **Coca zéro** 33cl
Limonade japonaise 20cl
Ginger Beer bio 25cl
Jus de fruits 25cl
 Patrick Font (pomme, orange, mangue, tomate)

Expresso / Allongé
Thé chaud (by EN APARTHE)



3€
3€/5€
3€
3€/5€
3,50€
4€
4,50€
4,50€
2€
2,50€

VINS

Vin au verre 12cl / **Pichet** 47,5cl
 Côte du Rhone, Viognier ou Côte de Provence

4€ / 15€

ROSÉ Belle Promesse
 Côte de Provence BIO, 2021, 12%

22€

BLANC Chardonnay Viognier Arrogant
 Selection Parcelaire, Plot de Naudy, 2021, 13,5%

21€

BLANC (moelleux) Vintus
 Première gelée, 2021, 12%

22€

ROUGE Côte du Rhône
 Vieux Clocher, 2023, 13,5%

22€

ROUGE Saint-Joseph
 Les Fagottes, 2022, 12,5%

29€

SAKÉS ARRANGÉS MAISON & DIGESTIFS

Nos parfums : Mangue, Framboise, Piment, Gingembre, Kumkwat, Romarin et Saké du moment

Shooter 2cl **4€**
Verre 4cl **8€**
1 mètre 10 shooters **36€**
Verre Umeshu Liqueur de prune 10cl **5€**
Soju 36cl, 12%, plusieurs parfums disponibles **10€**
Gin Roku 4cl, 43°, équilibre subtil entre fraîcheur, épices et notes florales **10€**
Whisky Togouchi 4cl, 40°, arômes de vanille, de miel et une touche fumée **10€**

BIÈRES PRESSIONS

Hikari 33cl (bouteille)
Asahi 5,2% 25cl / 50cl
St Stefanus Blonde 7% 25cl / 50cl
Stephanus Rouge 6,5% 25cl / 50cl

5€
3,50€/6€
4€/7€
4€/7€

COCKTAILS

Sweet Nigai 10€

Tequila, jus de pamplemousse, citron vert et sirop de melon

Tokyo Tonic 10€

Gin tonic, sirop de fleur de sureau, citron vert et sirop de falernum

Raichi 10€

Vodka, jus de litchi, Soho et sirop d'hibiscus maison

Smoked Mango 12€

Saké, Soho, Malibu, jus de mangue, lait de coco, citron jaune et purée de mangue

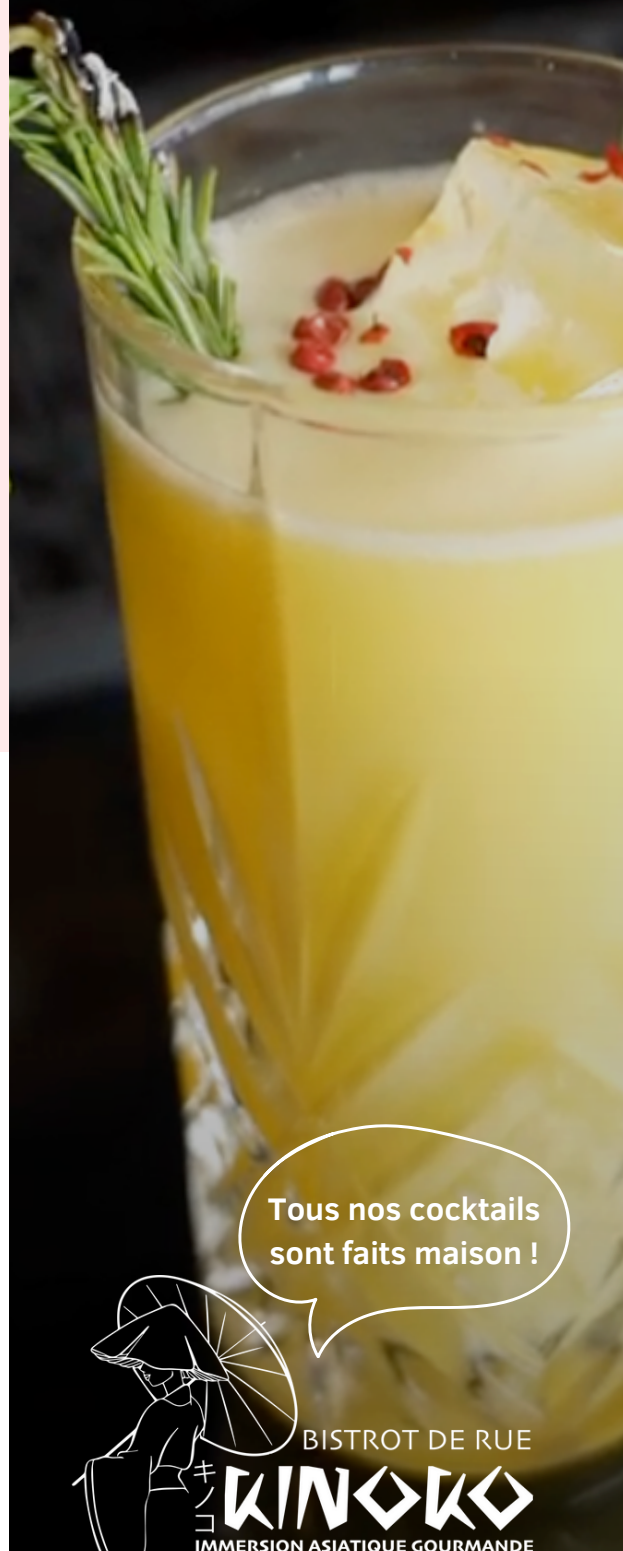
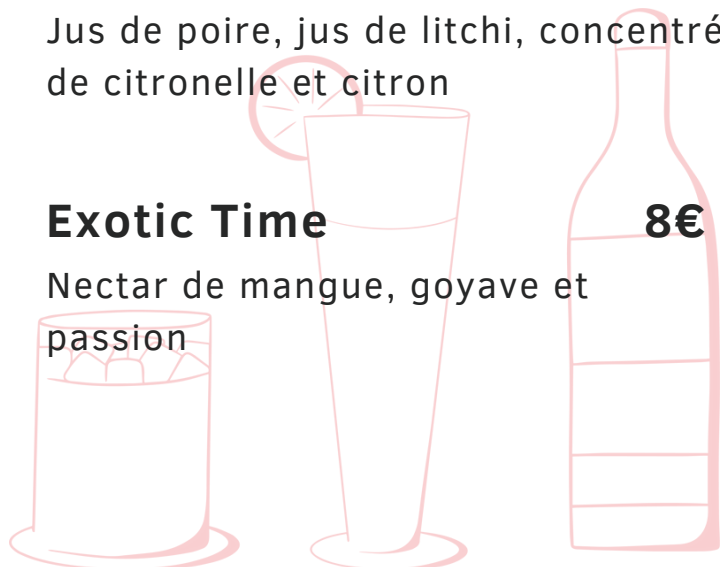
MOCKTAILS

Sweet Citrus 8€

Jus de poire, jus de litchi, concentré de citronnelle et citron

Exotic Time 8€

Nectar de mangue, goyave et passion



Tous nos cocktails sont faits maison !