

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

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



ENTRÉES 6€



Crispy Tofu x 3

Tofu frit avec une sauce ponzu maison



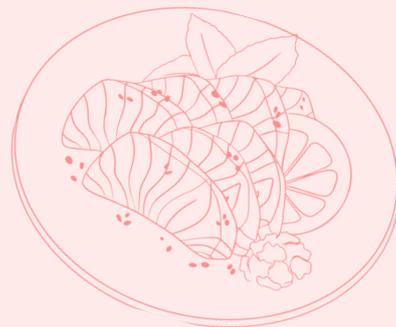
Tataki de Boeuf (+1€)

Boeuf snacké au chalumeau avec sauce sésame



Fried Chicken x 2

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



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, à voir sur l'ardoise

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€ / 16€

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€ / 16€

Tofu frit avec une sauce ponzu maison

Tataki de Boeuf pour 2 ou 4 13€ / 24€

Boeuf snacké au chalumeau avec sauce sésame

♥️ Plat Signature

Tentacules de poulpe géant Flambés 180g ou 360g 19€ / 36€

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€

Kino Bol

Riz, carotte, laitue, chou rouge mariné 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, à voir sur l'ardoise

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de Patate Douce 6€

Riz nature 3€

Salade de chou rouge mariné 3,50€

Spicy Corn 5,50€

Maïs grillé avec une sauce spicy

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

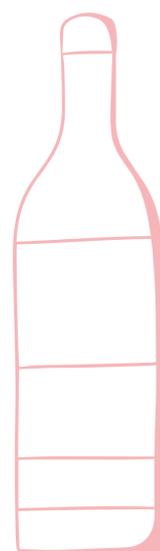
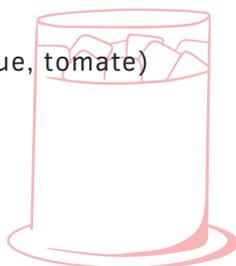
Ginger Beer bio 25cl

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
(rouge, rosé ou blanc)

4€

Pichet de vin
(rouge, rosé ou blanc)

15€

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

22€

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

20€

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

22€

ROUGE Côte du Rhône
Vieux Clocher, 2021, 13,5%

21€

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

29€

SAKÉS ARRANGÉS MAISON

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

Shooter 2cl

4€

1 mètre 10 shooters

36€

BIÈRES PRESSIONS

Hikari 33cl (bouteille)

5€

Asahi 5,2% 25cl / 50cl

3,50€/6€

St Stefanus Blonde 7% 25cl / 50cl

4€/7€

Stephanus Rouge 6,5% 25cl / 50cl

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

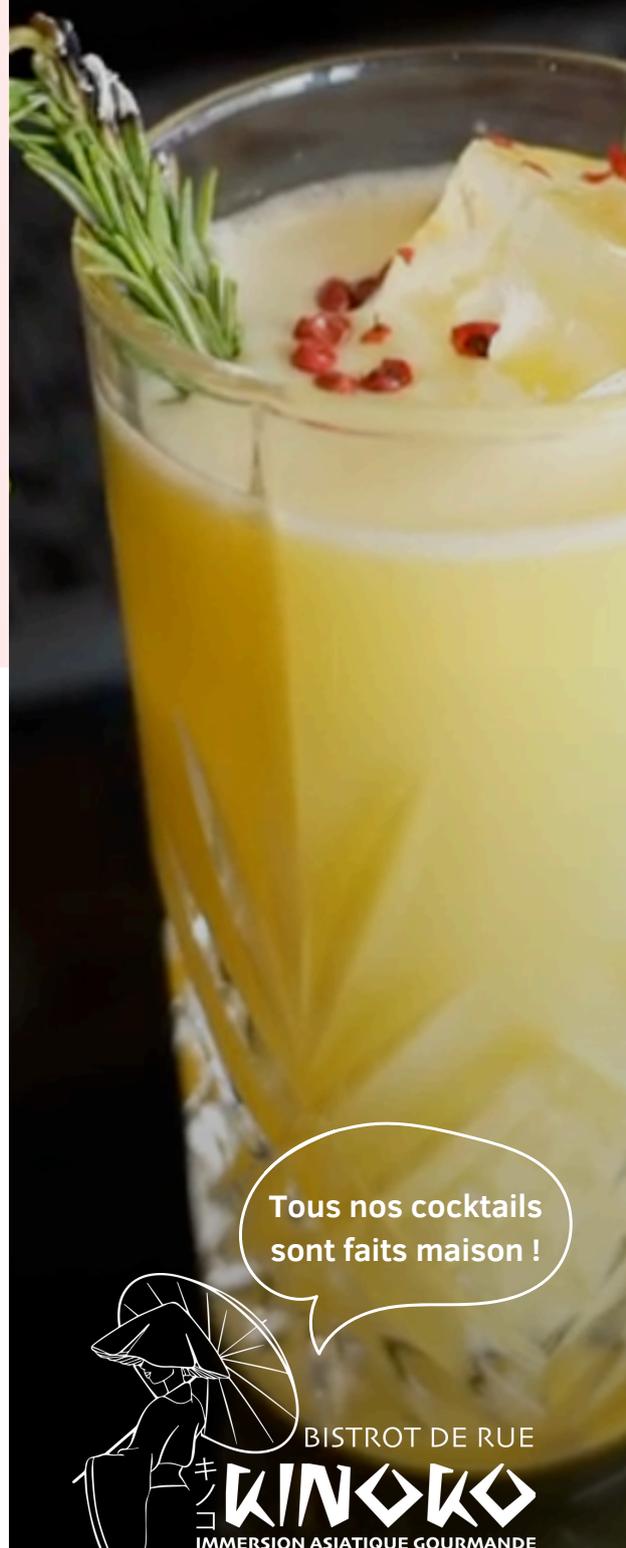
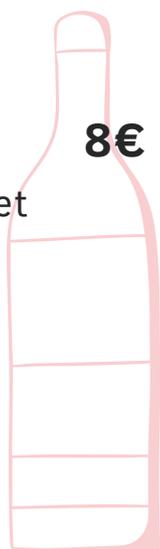
MOCKTAILS

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 !



BISTROT DE RUE

キノコ
KINOKO
IMMERSION ASIATIQUE GOURMANDE