



Restaurant japonais

KINTARO

LISTE DES 14 INGREDIENTS ALLERGENES アレルギーリスト

LIST OF ALLERGENS

Pour toutes allergies, n'hésitez pas à en parler à votre serveur.
If you have any allergies or a special diet, please let the waiter know.



Gluten



Crustacé / *Crustacean*



Oeuf / *Egg*



Poisson / *Fish*



Soja / *Soya*



Lait / *Milk*



Fruits à coques / *Nuts*



Céleri / *Celery*



Moutarde / *Mustard*



Graines de sésame / *Sésame seeds*



Anhydride sulfureux / *Sulfites*



Lupin



Mollusque / *Mollusc*



Cacahuètes / *Peanuts*



Porc / *Pork*



Veggie / *Vegetarian*

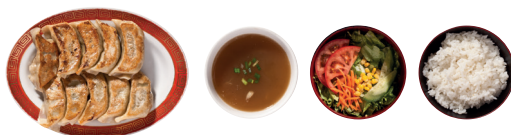


Option veggie / *Vegetarian option*





Restaurant japonais
KINTARO



GYOZA SET / ぎょうざセット fait maison / home made

10 pièces de raviolis au porc et légumes accompagnés de bouillon, salade, riz / *10 pcs of pork and vegetable dumplings with salad, rice, broth*



SHUMAI SET / しゅうまいセット fait maison / home made

10 pièces de raviolis vapeur au porc et crevettes accompagnés de bouillon, salade, riz / *10 pcs of pork and shrimp steamed dimsum with salad, rice, broth*



**GYOZA + SHUMAI SET / ぎょうざ + しゅうまいセット
fait maison / home made**

5 pièces de raviolis frits et 5 pièces de raviolis vapeur accompagnés de bouillon, salade, riz / *5 pcs of pork raviolis and 5 pcs of pork dimsum with salad, rice, broth*



♥ coup de cœur / おすすめ / *favorite*

🌶️ plat pimenté / 辛口 / *spicy*

🐷 contient du porc / 豚肉入り / *made with pork*

EN ACCOMPAGNEMENT / サイド ディッシュ

SIDE DISHES

CHAUD / HOT



♥ **Gyoza / ぎょうざ** 5,8 €
fait maison / home made
5 pcs de raviolis au porc et légumes/
Pork and vegetable dumplings



Korokke (1pc) 3,5 €
手作りコロッケ(1コ)
Pané de patate douce fait maison /
*Homemade deep-fried and breaded
mashed sweet potato*



✓ ½ **Chahan / ½ チャーハン** 5,8 €
Riz sauté au porc, crevettes /
*Japanese style cantonese rice with
pork and shrimp*



Petit shisen don / 四川丼 6,5 €
Bol de riz avec porc haché pimenté,
ciboulette et demi-œuf mariné /
*Bowl of rice with spicy minced pork
and marinated half-egg*



Shumai / しゅうまい 5,8 €
fait maison / home made
Raviolis cuits à la vapeur au porc,
crevettes, légumes / *Pork and shrimp
steamed dimsum*



✓ **Riz blanc / ご飯 / White rice** 2,8 €



½ **torikara / ½ 鳥のから揚げ** 6,5 €
Poulet frit Karaage / *Fried Chicken
Karaage*



Soupe miso ou Bouillon 2,8 €

味噌汁・コンソメスープ
Soupe miso au bouillon de poisson
ou bouillon de porc / *Miso soup or
Broth*



FROID / COLD



✓ **Edamame / えだまめ** 4 €
Pois mange-tout japonais
Soybeans in pods

4 €



Tsukemono / 漬物 4 €
Choux chinois mariné maison /
Japanese style marinated cabbage



✓ **Kimuchi / キムチ** 4 €
Choux chinois mariné piquant
Spicy marinated cabbage



4 €



Inari (1pc) / いなり(1コ) 3 €
Riz vinaigré enveloppé dans tofu frit
sucré / *Sushi rice wrapped in fried tofu*



✓ **Racine de lotus mariné** 4 €
レンコンのお浸し
Marinated lotus roots



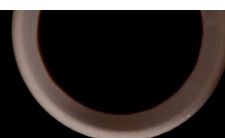
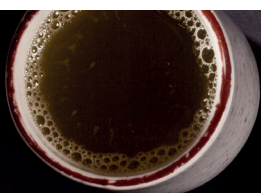
4 €



Onigiri / おにぎり 4 €
Riz fourré enveloppé dans une
feuille d'algue. Au choix : Saumon,
Bonite, Algues marinées, Prune /
*Riceball wrapped in a seaweed sheet.
Flavor: salmon, bonito, seaweed or plum*



✓ **Petite salade / サラダ / Salad** 3,8 €



RAMEN / らーめん

Les nouilles Ramen sont fabriquées par nos soins avec de la farine japonaise afin de représenter le goût comme au Japon. Le bouillon est préparé à base de porc et volaille.

Ramen noodles are home made with Japanese flour to get the same Japanese taste.

The broth is prepared using pork and poultry.

*A l'exception du Tori Ramen et Veggie ramen / Except for the Tori Ramen et Veggie ramen



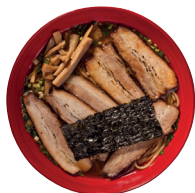
Miso ramen 12,5 €

味噌らーめん
Ramen au miso et porc haché /
Ramen in a miso flavoured broth



Shio / Shoyu ramen 11,5 €

塩 / しょうゆらーめん
Ramen à base de sel / de sauce soja
Ramen in a salty flavoured/
soy flavoured broth



Chashu ramen 13 €

チャーシューらーめん
Shoyu Ramen avec tranches de
porc / Shoyu Ramen with sliced
pork



Curry ramen 12,5 €

カレーらーめん
Shoyu ramen au curry et bœuf
Shoyu ramen with beef curry



Negi ramen 12,5 €

ネギらーめん
Shoyu ramen avec poireaux
Shoyu ramen with leeks



Mabo ramen 13 €

マーボーらーめん
Shoyu ramen au tofu et porc
haché / Shoyu ramen with tofu
and minced pork



Tanmen / タン麺 13 €

Shio ramen aux légumes /
Shio ramen with vegetables



Gekikara ramen 13 €

激辛らーめん
Shio ramen piquant au porc
haché / Spicy shio ramen with
minced pork



Kimuchi ramen 13 €

キムチらーめん
Shio ramen aux choux pimentés
et porc / Shio ramen with spicy
cabbages and pork



Chanpon ramen 13,5 €

ちゃんぽんらーめん
Shio ramen au porc, calamars
et légumes sautés / Shio ramen
with pork, squid and vegetables
cooked in a wok



Tori Ramen 14 €

鶏らーめん
Ramen à base de bouillon de
volaille (sans porc) / Ramen in a
slow cooked chicken broth
(no pork)



Veggie Miso Ramen 15 €

ベジ味噌らーめん
Ramen au miso, à base de
bouillon végétarien / Ramen in a
miso flavoured vegetarian broth



FORMULES らーめんセット SET



Gyoza fait maison / home made / ぎょうざ + 5 €
Shumai fait maison / home made / しゅうまい + 5 €
1/2 Chahan / 小チャーハン + 5 €

GARNITURES 追加トッピング

TOPPING SUPPLEMENTS

4 Tranches de porc / 4 Slices of pork / チャーシュー + 2 €
Œuf mariné / Marinated egg / 煮たまご + 2 €
Pousses de bambou / Bamboo shoots / メンマ + 1 €
Algues wakame / Seaweed / わかめ + 1 €
Maïs / Corn / コーン + 1 €

PLATS SAUTÉS / 炒め物

WOK SAUTÉED DISHES



Yakisoba / 焼きそば 12 €
Nouilles sautées à la sauce soja avec calamars, porc et légumes / *Noodles cooked in sweet soysauce with pork, squid, vegetables*



Yaki udon / 焼きうどん 13 €
Nouilles épaisses sautées avec boeuf, légumes / *Noodles cooked with beef and vegetables*



Gomoku yakisoba 12,5 €
五目焼きそば
Nouilles croquantes recouvertes de légumes, calamars et porc sautés au wok / *Fried noodles covered by pork, vegetables and squids sautéed in a wok*



Chahan / チャーハン 12 €
Riz sauté au porc et crevettes / *Cantonese style rice with pork and shrimp*



Curry chahan 12 €
カレーチャーハン
Riz sauté au curry au porc et crevettes / *Cantonese style rice with curry spice*



Chukadon / 中華丼 12,5 €
Riz recouvert de légumes, porc, calamars sautés au wok / *Rice topped with vegetables pork and squids cooked in a wok*



Mabodon / マーボー丼 12,5 €
Riz recouvert de tofu, porc haché sautés à la sauce soja pimentée / *Rice topped with tofu and minced pork cooked in a wok with spicy sauce*



FORMULES / セット / SET

Gyoza fait maison / home made / ぎょうざ + 5 €

Shumai fait maison / home made / しゅうまい + 5 €



Yaki udon

AUTRES PLATS SAUTÉS / 他の炒め物

OTHER WOK SAUTÉED DISHES



Bœuf Shangai 12 €

牛肉のチンゲンサイ炒め
Bœuf sauté avec chou Shanghai
Sauté of beef with Shanghai's
cabbage



Porc Shangai 12 €

豚肉のチンゲンサイ炒め
Porc sauté avec chou Shanghai
Sauté of pork with Shanghai's
cabbage



Nikuyasai 11,5 €

肉野菜炒め
Porc sauté avec légumes
Sauté of pork with vegetables



Butashoga yaki* 15 €

豚しょうが焼き
Porc sauté au gingembre, sauce
sucré-salé
Sauté of pork with ginger



♥ **Yakiniku*** / 焼肉 15,5 €

Boeuf sauté sauce caramélisée
Sauté of beef with caramelized
sauce



FORMULES / セット / SET



Bouillon (ou Soupe miso*), riz 3,5 €

Broth (or Miso soup*), rice
コンソメスープもしくは味噌汁*、ごはん



Yakiniku

POISSON GRILLÉ / 焼き魚 GRILLED FISHE



Saumon Grillé 15 €

鮭の塩焼き
Filet de saumon grillé
Grilled salmon filet

FORMULES / セット / SET



Soupe miso, riz / 味噌汁、ごはん 3,5 €

Miso soup, rice

UDON / うどん

Nouilles épaisses à base de froment, servies dans un bouillon d'algue et poisson.

Udon noodles with seaweed and fish broth.



Kake udon
かけうどん
Soupe de pâtes simple
Simple noodles soup



12 €

Kitsune udon
きつねうどん
Soupe de pâtes avec tofu frit
sucré / *Noodles soup with sweet
fried tofu*



13 €



Tanuki udon
たぬきうどん
Soupe de pâtes avec chapelures
frites / *Noodles soup with
breadcrumbs*



13 €

Kimuchi udon
キムチうどん
Soupe de pâtes avec chou
piquants / *Noodles soup with
spicy cabbages*



13 €



Curry udon
カレーうどん
Soupe de pâtes au curry avec
poulet / *Noodles soup with
chicken curry*



14,5 €

Kamonegi udon
鴨ネギうどん
Soupe de pâtes avec magret de
canard et poireaux / *Noodles
soup with sliced duck and leek*



14,5 €



Oyako udon
親子うどん
Soupe de pâtes recouverte
d'omelette au poulet /
*Noodles soup topped with
chicken scrambled egg*



14,5 €

Gyuniku udon
牛肉うどん
Soupe de pâtes au boeuf au soja
sucré / *Noodles soup with beef in
a sweet soy sauce*



15 €



Katsuni udon
カツ煮うどん
Soupe de pâtes recouverte
d'omelette au porc pané /
*Noodles soup topped with fried
pork scrambled egg*



15 €

Zaru udon
ざるうどん
Pâtes froides et sa sauce soja
sucrée/salée / *Cold Noodles with
sweet soy sauce*



12 €



Tempura udon
天ぷらうどん
Soupe de pâtes avec 2 pcs de
crevettes panées / *Noodles soup
with 2 pcs of fried shrimps*



15,5 €

Nabeyaki udon
鍋焼きうどん
Marmite de pâtes udon avec
crevette panée, œuf, légumes,
poulet / *Noodles soup with fried
shrimp, egg, vegetables, chicken*



16,5 €



FORMULES / セット / SET



Onigiri au choix / おにぎり + 3,5 €
(saumon, bonite, prune ou algues)



Inari (1pièce) / いなり (1個) + 2,5 €

GARNITURES 追加トッピング TOPPING SUPPLEMENTS

Onsen tamago / Soft boiled egg / 温泉たまご + 1 €

Kimuchi / Kimuchi / キムチ + 1 €

Algues wakame / Seaweed / わかめ + 1 €

Flocons de tempura / Tempura flakes / 天かす + 1 €

DONMONO / 丼物

Plat à base de riz recouvert d'ingrédients, présenté dans une boîte Bento.
Dish of rice with toppings in a Bento box.



✓ **Tamagodon / 玉子丼** 11,5 €
Omelette à la ciboulette sur lit de riz avec sauce soja sucrée / *Rice topped with scrambled egg and chives with sweet soy sauce*



Katsudon / カツ丼 13,5 €
Omelette au porc pané sur lit de riz avec sauce soja sucrée / *Rice covered with scrambled egg and Fried pork filet with sweet soy sauce*



Toridon / 鳥丼 12,5 €
Poulet caramélisé sur lit de riz / *Rice topped with chicken and sweet caramelized soy sauce*



Oyakodon / 親子丼 12 €
Omelette au poulet sur lit de riz avec sauce soja sucrée / *Rice topped with scrambled egg and chicken with sweet soy sauce*



♥ **Gyudon / 牛丼** 13 €
Boeuf à la sauce soja sucrée sur lit de riz / *Rice topped with beef with sweet soy sauce*
Onsen tamago +1€



FORMULES / セット / SET

Soupe miso, salade / 味噌汁、サラダ + 3,5 €
Miso soup, salad



CURRY カレーライス

CURRY RICE



Chicken curry
チキンカレー
Curry au poulet

11,5 €



Beef curry
ビーフカレー
Curry au boeuf

11,5 €



Katsu curry
カツカレー
Curry avec porc
Curry with breaded pork

12,5 €

Ebi furai curry
エビフライカレー
Curry avec crevettes panées
Curry with breaded shrimps

13,5 €



Chicken katsu curry
チキンカツカレー
Curry au poulet pané
Curry with breaded chicken

12,5 €



FORMULES / セット / SET



Bouillon, salade, légumes marinés 3,5 €
Broth, salad, marinated vegetables
コンソメスープ、サラダ、漬物

GARNITURES / 追加トッピング TOPPING SUPPLEMENTS

Onsen tamago / Soft boiled egg / 温泉たまご + 1 €
Curry épicé / Curry spices / 辛唐辛子 + 1 €
Maïs / Corn / コーン + 1 €

FRITURES / 揚げ物

FRIED DISH



Chicken katsu
チキンカツ
Poulet pané / Deep-fried and
breaded chicken

12 €



Tonkatsu
とんかつ
Porc pané / Deep-fried and
breaded pork

13 €



Torikara
鳥のから揚げ
Poulet frit Karaage
Fried chicken Karaage

12 €



Korokke
コロッケ
Panés de patate de douce fait
maison / Homemade deep-fried
and breaded mashed sweet
potato

10 €



Ebi furai / エビフライ « 5個 » 14 €
5 crevettes de Madagascar panées
Deep-fried and breaded
Madagascar shrimps



FORMULES / セット / SET

Soupe miso, riz / 味噌汁、ごはん + 3,5 €
Miso soup, rice

DESSERTS FAIT MAISON* / 自家製デザート*



Cake au thé vert 5,5 €
抹茶ケーキ
Quatre-quart au thé vert Matcha
servi avec chantilly / *Matcha cake*
with whipped cream



Cheesecake 5,5 €
チーズケーキ
Cheesecake à la japonaise (pâte
de haricot rouge) / Japanese
style cheesecake (red bean paste)



Glace thé vert ou sésame 5 €
抹茶アイス/黒ごまアイス
2 boules de glace au choix /
2 scoops of matcha or black
sesame ice cream



Yukimi daifuku 5,5 €
(thé vert ou sésame noir)
雪見大福 (抹茶又は黒ごま)
Glace au thé vert ou sésame
enrobée de pâte de riz gluant /
Mochi (pounded sticky rice) filled
with matcha or black sesame ice
cream



Flan thé vert 5,5 €
ou sésame noir
抹茶又は黒ゴマのプリン
Flan au thé vert ou sésame noir
servi avec azuki et chantilly/
Matcha or black sesame custard
with sweet red beans paste and
whipped cream



Chou à la crème vanille 5 €
バニラシュークリーム
Vanilla cream puff.



* à l'exception des glaces / *except ice cream*

BOISSONS / 飲物 DRINKS

Coca cola / Coca cola zéro / コカコーラ 33 cl 4 €
Jus d'orange / オレンジジュース 20 cl 4 €
Calpis, boisson lactée sucrée 25 cl 3 €
Sweet yogourt flavoured drink / カルピス
Ramune, limonade japonaise 20 cl 5 €
Japanese carbonated soft drink / ラムネ

Eau filtrée Castalie *Filtered water* / ろ過水 0 €
Eau filtrée gazeuse Castalie 0 €
Sparkling filtered water / ろ過炭酸水
Café / コーヒー 2,5 €
Thé genmai bio à base de riz soufflé 2,5 €
(chaud ou froid) *Organic Genmai tea (hot/Cold)*
オーガニック玄米茶 (温・冷)

Bière / Beer / ビール



Kirin pression 25cl 4 € 50cl 7,5 €
Kirin Free sans alcool (en bouteille) 33cl 5 €

Saké japonais / Japanese sake / 日本酒

	froid	chaud
	12cl	18cl
Gekkeikan, Kou no Tsuki (région Kyoto)	10 €	14 €
Morikunishuzo, Bibibi (région Kagawa)	11 €	16 €

Umeshu (Liqueur de prune) / 梅酒

Plum liquor 5,5 €

Vins / Wine / ワイン

Vin rouge / Red wine / 赤ワイン

	verre	bouteille
	12cl	75cl
Côtes du Rhône, Cuvée Guillaume II	5 €	25 €
Croze hermitage, Les Voleyses	-	29 €

Vin blanc / White wine / 白ワイン

	5 €	25 €
Côtes du Rhône, Les Costes Nobles Terres	5 €	23 €
Sylvaner, Frey Sohler		

Vin rosé / Rosé wine / ロゼワイン

Petula, Luberon	5 €	25 €
-----------------	-----	------



Restaurant japonais
KINTARO

24 rue Saint-Augustin - 75002 Paris