

# CAFÉ ▾ BAR ▾ RESTAURANT



Pensé par le chef Yuji Tani et réalisé par la cheffe Chihiro Yamazaki, le menu offre une série d'assiettes sous influences, à mixer et à partager.

Une cuisine simple, créative et réconfortante, qui revisite les classiques bistrotiers français, les incontournables des *diners* américains et teintée, par endroits, de touches nippones.

*Conceived by chef Yuji Tani and executed locally by chef Chihiro Yamazaki, the menu offers a series of internationally-influenced dishes to share. This simple, creative and comforting cuisine revisits French bistro classics and American diner must-haves, with a unique Japanese touch.*

---

## **NOS CAFÉS / OUR CAFÉS**

Espresso

Cappuccino

Flat White

Cortado

Latte

Supplément laits végétaux – avoine, amande ou coco.

*Non dairy-milk – oat, almond or coconut.*

---

## **NOS THÉS & BOISSONS CHAUDES / OUR TEAS & HOT DRINKS**

Thés

Chai Latte

Dirty Chai Latte

Matcha Latte

Chocolat Chaud

---

## **NOS JUS & BOISSONS FROIDES / OUR JUICES & COLD DRINKS**

Jus de Fruit

Cascara Fizz

Limonade

Ginger Fizz

Iced Matcha

Iced Yuzu & Honey

Iced Chai

Tonic Water

Ginger Ale

Ginger Beer Maison au Curcuma

Thé Glacé Maison

Eaux Café Kitsuné filtrées

Plate ou gazeuse

*Still or sparkling*

---

## **NOS PÂTISSERIES & GLACES / OUR PASTRIES & ICE-CREAM**

Sablé Café Kitsuné

Brownie

Financier

Chiffon Cake

Lemon Cake

Cookie

Glace & Sorbet

---

## À TOUTE HEURE / ALL DAY LONG

### Granola

Granola fait maison, yaourt à la grecque, miel de Paris et fruits secs de saison.

*Homemade granola, greek yogurt, Parisian honey and seasonal dried fruits.*

### Portobello Eggs Benedict

Oeuf poché, sauce hollandaise, poitrine de porc fumé tranchée, chou kale et écrasé de pommes de terre.

*Poached egg, hollandaise sauce, sliced smoked pork belly, kale cabbage and mashed potatoes.*

### Avocado Toast

Pain aux céréales toasté, avocat, olive, tomates séchées, coriandre.

*Toasted cereal bread, avocado, olive, dried tomatoes, coriander.*

### Azuki Toast

Pain de mie toasté, haricots rouges (azuki).

*Toasted soft-bread, red beans (azuki).*

### Dorayaki Pancakes

Azuki ou aux baies.

*Azuki or berries.*

### Café Kitsuné Tartines

Servies avec confitures & miel de Paris.

*Served with Parisian jams & honey.*

Sélection disponible de 11h à 23h  
*Selection available from 11.00am to 11.00pm*



---

## NOS CLASSIQUES / OUR CLASSICS

### Mackerel Brandade & Toast

Maquereau, pommes de terre et muscade rapée.

*Mackerel, potatoes, and grated nutmeg.*

### Kitsuné Burger

Viande de bœuf façon tartare, sauce teriyaki, comté, oeuf au plat et bacon.

*Beef in the style of tartare, teriyaki sauce, comté cheese, fried egg and bacon.*

### Parisian Banh-mi

Pain de campagne grillé, foie de volaille, poitrine de porc poêlée, haricots verts, légumes vinaigrés et sauce chili.

*Grilled farmhouse bread, chicken liver, pan-fried pork belly, green beans, pickled vegetables and chili sauce.*

### Crispy Tortilla

Galette de maïs, crème de noix de cajou, maïs, courgettes jaunes, ricotta, parmesan et amandes.

*Corn galette, cashew cream, corn, yellow zucchini, ricotta, parmesan and almonds.*

### Croque-Monsieur

Pain de campagne toasté, thon à la citronnelle et au gingembre, sauce béchamel maison, gruyère et emmental rapé.

*Toasted farmhouse bread, tuna with lemongrass and ginger, homemade bechamel sauce, gruyère and grated cheese.*

### Crushed Salmon

Saumon snacké servi tiède, mousseline de tofu, guacamole et amandes.

*Seared salmon served warm, tofu 'mousseline', guacamole and almonds.*

### Plat du jour

---

## NOS SALADES / OUR SALADS

### Green Green

Brocolis, chou kale frit, avocat, parmesan et mousse faisselle, pistaches et noix.

*Broccoli, fried kale cabbage, avocado, parmesan cheese and cottage cheese mousse, pistachios and nuts.*

### Super Potatoes

Pommes de terre, oignons rouges, carottes, concombres, œuf mollet et mayonnaise moutardée.

*Potatoes, red onions, carrots, cucumbers, soft-boiled egg and mustard mayonnaise.*

### Fancy Niçoise

Thon tataki frais servi avec une croute de céréales, salade romaine, haricots verts, tomates, céleri, poivrons rouges et verts, oignons rouges, œufs durs, anchois, olives, graines de sarasin soufflées, shiso et vinaigrette au yuzu.

*Fresh tuna tataki served with a cereal crust, romaine salad, green beans, tomatoes, celery, green and red peppers, red onions, hard-boiled egg, anchovies, olives, puffed buckwheat seeds, shiso and yuzu vinaigrette.*

### Farmers Market Salad

Endives, salade frisée, betteraves cuites, radis noirs, copeaux de parmesan et vinaigrette au lait de soja.

*Endives, frisée, cooked beets, black radish, parmesan chips and soja milk vinaigrette.*

### Chiks on Green

Cuisse de poulet fermier, chou kale, pommes de terre grenailles, brocolis, œuf poché et vinaigrette à la moutarde.

*Farmer's chicken leg, kale cabbage, baby potatoes, broccoli, poached egg and mustard vinaigrette.*

---

## SUR LE POUCE / QUICK BITES

### Houmous Edamame

Edamame, pois chiche, paprika.

*Edamame, chickpeas, paprika.*

### Grenaille Potatoes

Pommes de terre grenailles, sauce au piment doux.

*Baby potatoes and sweet chili sauce.*

### Wasabi Popcorn

Maïs soufflé et mayonnaise au wasabi.

*Popcorn and wasabi mayonnaise.*

---

## NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

### Chou à la Crème

Crème légère et noisettes caramélisées.

*Light cream and candied hazelnuts.*

### Mochi Daifuku

Fruit frais de saison, crème d'ange et crumble au sarasin.

*Fresh seasonal fruit, angel cream and buckwheat crumble.*

### Moelleux au Chocolat

Pomelos et crème montée.

*Pomelos and whipped cream.*

### Carpaccio de Fruits

Fruits frais, sirop de basilic Thaï.

*Fresh fruits, Thai basil syrup.*

---

## NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

Sélection disponible à partir de 18h  
*Selection available from 6.00pm*



Nos cocktails sont élaborés par Alexis Taoufiq,  
Mixologue Meilleur Ouvrier de France.  
*Our cocktails are created by Alexis Taoufiq,  
Meilleur Ouvrier de France Mixologist.*

### **Yokosso**

Gin infusé au thé jasmin, jus de citron, jus d'ananas et champagne.  
*Gin infused with jasmine tea, lemon, pineapple juice and champagne.*

### **Aoyoma Gin Fizz**

Gin, jus de yuzu, sirop de canneberge, basilic Thaï.  
*Gin, yuzu juice, cranberry syrup, Thai basil.*

### **Kitsuné Cocktail**

Cognac, liqueur d'abricot, saké Japonais, jus de citron et citronnelle.  
*Cognac, apricot brandy, Japanese saké, lemon juice and lemongrass.*

### **Japan Plum**

Calvados, pisco, liqueur de prune umeshu, vermouth rouge  
et bitter psychaud.  
*Calvados, pisco, umeshu plum liqueur, red vermouth, psychaud bitter.*

### **Ichijiku Negroni**

Shōchū infusé aux figes séchées, vermouth blanc, vermouth sec,  
suze et bitter lime.  
*Shōchū infused with dried figs, white and dry vermouth, suze and lime bitter.*

### **Parisian Mule**

Tequila, chartreuse jaune, jus de citron vert, bitter angostura, ginger  
beer maison infusée au curcuma.  
*Tequila, yellow chartreuse, lime juice, angostura bitter, homemade ginger beer  
infused with turmeric.*

### **Kaffir**

Sochu japonais infusé aux feuilles de kaffir, whisky, suze, jus de citron,  
bitter angostura, ginger ale.  
*Japanese sochu infused with kaffir leaves, whiskey, suze, lemon juice, angostura  
bitter, ginger ale.*

### **Fox Nori**

Vodka infusée aux feuilles de nori, liqueur saint-germain, tio peppe, jus de  
citron, sirop de kumquat et poivre de sichuan.  
*Vodka infused with nori leaves, saint-germain liqueur, tio peppe, lemon juice,  
kumquat and sichuan pepper syrup.*

### **Parisian Coffee Martini**

Vodka, espresso, liqueur de café, falernum fait maison, bitter chocolat.  
*Vodka, espresso, coffee liqueur, homemade falernum, chocolate bitter.*

### **Kitsuné Island**

Rhum brun fatwashed à l'huile de sesame, jus de citron, lait de coco,  
sirop d'orgeat et fernet branca.  
*Brown rum fatwashed with sesame oil, lemon juice, coconut milk,  
orgeat syrup, fernet branca.*

---

## NOS VINS / OUR WINES

### BLANCS / WHITE

#### Metiss du Domaine Bott Geyl, Alsace BIO

Vin blanc sec avec de petites notes de fleurs blanches.  
*Dry white wine with small notes of white flower.*

#### Sancerre du Vignoble Berthier, Loire

Vin blanc un peu acidulé.  
*White wine a bit tart.*

#### Chablis du Domaine Angst, Bourgogne

Vin blanc sec et équilibré.  
*Dry and balanced white wine.*

#### Adély's du Château de l'Engarran, Languedoc

Petites notes d'agrumes.  
*Small notes of citrus.*

#### Pouilly fumé du Vignoble Berthier, Loire

Très frais et légèrement fumé.  
*Very fresh and lightly smoky.*

#### Buddy, Maison Marigny, Languedoc

Notes d'agrumes et pêches.  
*Citrus and peach notes.*

### ROSÉS / ROSÉS

#### Roquerousse du Château de Calavon, Coteaux d'Aix en Provence BIO

Frais avec un côté exotique.  
*Fresh with an exotic side.*

#### Barbebelle, Coteaux d'Aix en Provence

Frais et fruité.  
*Fresh and fruity.*

### ROUGES / RED

#### Menetou Salon du Domaine de Loye, Loire

Rouge très léger.  
*Very light red.*

#### A Bon Entendeur du Domaine du Salut, Bordeaux

Puissant avec des touches épicées et vanillées.  
*Powerful with spicy and vanilla notes.*

#### Bagatelle du Manoir de la Tête Rouge, Loire Biodynamie

Fruité et croquant.  
*Fruity and crunchy.*

#### La Réserve du Château d'Arlay, Jura

Gourmand et fin en bouche.  
*Gourmand and fine in the palette.*

#### Quetton saint Georges du Château de l'Engarran, Languedoc

Notes de griotte et cassis.  
*Notes of sour cherry and blackcurrant.*

#### Lalande de Pomerol du Château des Annereaux, Bordeaux BIO

Vin structuré aux arômes de fruits noirs.  
*Structured wine with black fruit aromas.*

#### Nuits Saint Georges du Château de Prémeaux, Bourgogne BIO

L'équilibre parfait du pinot noir, frais et intense.  
*The perfect balance of pinot noir, fresh and intense.*

#### Gevrey Chambertin du Château de Prémeaux, Bourgogne BIO

Notes de cacao toute en finesse.  
*Delicate cacao notes.*

#### Buddy, Maison Marigny, Languedoc

Arômes de mûre et violette.  
*Blackberry and violet notes.*

---

## UN PEU DE DOUCEUR & DE BULLES / SOFTNESS & BUBBLES

### Champagne Perrier Jouet Grand Brut

Arômes fruités, intenses et précis.

*Fruity notes, intense and accurate.*

### Champagne Gremillet Brut Zéro Dosage

Des petites bulles fines et raffinées.

*Small and fine bubbles.*

### Champagne Caillez Lemaire Brut Rosé

Généreux et équilibré.

*Generous and balanced.*

### Gewurztraminer du Domaine Rieflé, Alsace BIO

Sucré et gourmand.

*Sweet and gourmand.*

---

## NOS SAKÉS JAPONAIS / OUR JAPANESE SAKÉS

### Mio Junmai

Saké pétillant.

*Sparkling sake.*

### Ryujin Kakushi Ginjo Namagenshu

Soyeux et doux avec des notes de pêches blanches et melon.

*Silky and sweet with white peach and melon notes.*

### Saké Homare Kirin Tokubetsu Junmai

Arômes légers de riz et une agréable longueur en bouche.

*Light aromas of rice and a pleasant length in the palette.*

### Tatenokawa « Phoenix »

Saké élaboré par Christian Mazzalai, membre du groupe Phoenix.

*Saké created by Christian Mazzalai, member of the band, Phoenix.*

---

## NOS WHISKY JAPONAIS / OUR JAPANESE WHISKY

4<sup>cl</sup>

### Nikka Coffee Grain

Fruits mûrs, notes de rhum (banane) et caramel.

*Ripe fruit, notes of rum (banana) and caramel.*

### Togouchi Premium

Notes d'agrumes et de noix de coco.

*Citrus and coconut notes.*

### Akashi Single Malt

Notes de camomille, cerise et malt.

*Camomilla, cherry and malt notes.*

---

## NOS BIÈRES / OUR BEERS

### La Brasserie Fondamentale (Lager – IPA – Ambré)

Bière artisanale 100% Française élaborée au cœur de Paris.

*French craft beer made in the heart of Paris.*

### Bière Iki

Bière Japonaise bio au yuzu et thé vert Sencha.

*Japanese organic beer with yuzu and Sencha green tea.*