

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.

CAFÉ KITSUNÉ LOUVRE, 2 PLACE ANDRÉ MALRAUX 75001 PARIS

Ouvert tous les jours de 08h30 à minuit - Service continu de 11h à 23h

Open every day from 8.30 am to midnight - Continuous service from 11.00 am to 11.00 pm

WWW.CAFEKITSUNE.COM @CAFEKITSUNE #CAFEKITSUNE @KITSUNE

NOS CAFÉS / OUR CAFÉS

Espresso

Cappucino

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 & Infusions

Teas & Infusions

Chai Latte

Dirty Chai Latte

Matcha Latte

Chocolat Chaud

Hot Chocolate

NOS JUS & BOISSONS FROIDES / OUR JUICES & COLD DRINKS

Jus de Fruit

Juices

Cascara Fizz

Limonade

Ginger Fizz

Iced Matcha

Iced Yuzu & Honey

Iced Chai

Tonic Water

Ginger Ale

Ginger Beer Maison au Curcuma

Homemade Ginger Beer with Turmeric

Thé Glacé Maison

Homemade Iced Tea

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

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

Portobello mushroom, 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 crème montée avec baies.

Azuki or whipped cream with berries.

Café Kitsuné Tartines

Servies avec confiture & miel de Paris.

Served with Parisian jam & 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, œuf 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, cornichons sauce béchamel maison, gruyère et emmental rapé.

Toasted farmhouse bread, tuna with lemongrass and ginger, pickles, 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

Quinoa, brocolis, chou kale frit, avocat, parmesan et mousse faisselle, pistaches, noix et sauce pistou.

Quinoa, broccoli, fried kale cabbage, avocado, parmesan cheese and cottage cheese mousse, pistachios, nuts and pesto sauce.

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 sarrasin 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, noix, copeaux de parmesan et vinaigrette au lait de soja.

Endives, frisée, cooked beets, black radish, nuts, 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 sarrasin.

Fresh seasonal fruit, angel cream and buckwheat crumble.

Gâteau au Chocolat

Pomelos et crème montée.

Pomelos and whipped cream.

Carpaccio de Fruits

Fruits frais, sirop de basilic Thaï.

Fresh fruits, Thai basil syrup.

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.

Aoyama 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 peychaud.
Calvados, pisco, umeshu plum liqueur, red vermouth, peychaud 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 kumquat and sichuan pepper syrup.

Parisian Coffee Martini

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

Kitsuné Island

Rhum brun fatwashed à l'huile de sesame, jus de citron, lait de coc 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.

Barbe Belle, 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 Prémieux, 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 Prémieux, Bourgogne BIO

Notes de cacao tout 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 Cailleze Lemaire Brut Rosé

Généreux et équilibré.

Generous and balanced.

Gewurztraminer du Domaine Riefflé, 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 «Phœnix»

Saké élaboré par Christian Mazzalai, membre du groupe Phœnix.

Saké created by Christian Mazzalai, member of the band, Phœnic.

NOS WHISKY JAPONAIS / OUR JAPANESE WHISKY

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 – Yuzu ou Gingembre.

Iki beer – Yuzu or Ginger.