

CAFÉ ▾ BAR ▾ RESTAURANT



Café Kitsuné Louvre offre une cuisine créative et réconfortante, des classiques de bistrot français, teintés de touches nippones, par la cheffe Chihiro Yamazaki.

Café Kitsuné Louvre offers a creative and comforting cuisine, French bistro classics, revisited with a unique Japanese touch, by chef Chihiro Yamazaki.



NOS CAFÉS / OUR CAFÉS

Espresso

Cappucino

Flat White

Cortado

Latte

Supplément laits végétaux – avoine, amande ou soja.

Non dairy-milk – oat, almond or soja.

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

Jus de Fruits Frais Pressés

Fresh Fruit Juices

Cascara Fizz

Limonade

Ginger Fizz

5lced 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

Cake

Brownie

Sablé Breton

Financier

Glace & Sorbet

Japanese Cheesecake

Lemon Cake

Cookie

↓

Sélection disponible de 8h30 à 23h
Selection available from 8.30am to 11.00pm

↓

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.

Œufs Brouillés (disponible jusqu'à 11h)

Scrambled eggs (available until 11.00am)

Champignons / Mushrooms +2€ - Bacon +3€ - Fromage / Cheese +2€

Avocado Toast

Pain aux céréales toasté, avocat, olive, tomates séchées, coriandre. Supplément œuf poché 2,5€

Toasted cereal bread, avocado, olive, dried tomatoes, coriander. Poached eggs extra charge 2,5€

Azuki Toast

Pain de mie toasté, haricots rouges (azuki).

Toasted soft-bread, red beans (azuki).

Dorayaki Pancakes

Crème montée avec baies ou façon Tatin.

Whipped cream with berries or served like Tatin.

Café Kitsuné Tartines

Servies avec confiture & miel de Paris.

Served with Parisian jam & honey.

Minestrone de Fruits

Fruits frais de saison.

Seasonal fresh fruits.

↓

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

↓

NOS ENTRÉES / *OUR STARTERS*

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.

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 eggs, anchovies, olives, puffed buckwheat seeds, shiso and yuzu vinaigrette.

Forest Salad

Vermicelles, émincés de poulet, œuf mollet, champignon enoki et vinaigrette au sésame.

Vermicelli, sliced chicken, poached egg, vermicelli, enoki japanese mushroom and sesam dressing.

Super Potatoes

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

Potatoes, red onions, carrots, cucumbers and mustard mayonnaise.

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.

Vegetable Basket Japanese Style

Céleris marinés à la sauce soja, méli-mélo de radis et racines de lotus servi avec une sauce miso et sésame.

Marinated celery with soja sauce, mix of radish and lotus roots served with a miso and sesame sauce.

NOS PLATS / OUR DISHES

Kitsuné Burger

Viande de bœuf façon tartare, sauce teriyaki, comté, œuf au plat et bacon, servi avec des frites maison à la mayonnaise nature ou truffée.

Beef in the style of tartare, teriyaki sauce, comté cheese, fried egg and bacon, served with homemade french fries with nature or truffle mayonnaise.

Croque-Monsieur

Pain de campagne toasté, thon à la citronnelle et au gingembre, cornichons sauce béchamel maison, gruyère et emmental rapé, servi avec un coleslaw pomme granny, amandes et wasabi.

Toasted farmhouse bread, tuna with lemongrass and ginger, pickles, homemade bechamel sauce, gruyère and grated cheese, served with a wasabi coleslaw granny apple, grilled almonds and wasabi.

Crunchy Salmon

Saumon servi en croûte de chou, sauce acidulée au sansho, servi avec une mousseline de panais.

Salmon served with cabbage crust, acidulated sansho pepper sauce, served with a parsnip mousseline.

Seabass Fillet

Duo de carottes au gingembre, soba frits et shiso, condiments fuji et sauce soja transparente.

Carrots duo with ginger, fried soba and shiso, fuji condiments and transparent soja sauce.

Kaiseki

Tataki de bœuf, mochi au matcha, patate douce au miel et bouillon de wakamé à base de thé fumé.

Beef tataki, matcha mochi, sweetpotatoes and honey, wakame soup with smoked tea.

Don Veggie

Riz rose, avocat, gombo, tofu, champignons shiitake marinés, oignons fris et sauce yaourt au gingembre.

Pink rice, avocado, gombo, tofu, marinated shiitake mushrooms, fried onions and yoghurt ginger sauce.

Chicks & Saké

Suprême de poulet au saké servi avec des pommes de terre duchesses, chips de carottes violettes et jus de volaille au yuzu.

Chicken breast marinated with japanese saké, served with duchess potatoes, purple carrots chips and yuzu chicken juice.

Plat du jour

Dish of the day

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

Carrot Cake

Sans gluten, crème pralinée.

Gluten free, pralinée cream.

Mochi Daifuku

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

Fresh seasonal fruit, angel cream and buckwheat crumble.

Tartelette au Chocolat

Crème à l'huile d'olive.

Olive oil cream.

Minestrone de Fruits

Fruits frais de saison.

Seasonal fresh fruits.

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.

Adélyls 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.

Château de Montalbret, Montagne Saint-Emilion, 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 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 « Phœnix »

Saké élaboré par Christian Mazzalai, membre du groupe Phœnix.
Saké created by Christian Mazzalai, member of the band Phœnix.

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 (Pale Ale – IPA)

Bière artisanale 100% Française élaborée au cœur de Paris.
French craft beer made in the heart of Paris.

Bière Iki – Yuzu

Iki beer – Yuzu

▼

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

▼

NOS COCKTAILS / *OUR COCKTAILS*

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.

Spiced Sour

Whisky bourbon, thé chai, jus de citron, sirop d'épices maison, blanc d'œuf.
Bourbon whisky, chai tea, lemon juice, homemade spicy syrup, white egg.

Blackberry Blossom

Gin, liqueur de mûre, jus de canneberge et citron, champagne.
Gin, blackberry liqueur, cranberry and lemon juice, champagne.

Jardin du Palais Royal

Whisky, yuzu, miel, thé vert matcha et tonic
Whisky, yuzu, honey, matcha green tea and tonic

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.