

Café Kitsumé

— PARIS —

CAFÉ • BRUNCH

BRUNCH

DISPONIBLE JUSQU'À 15H - AVAILABLE UNTIL 3.00PM

SAMEDI ET DIMANCHE SERVICE CONTINU
SATURDAY AND SUNDAY SERVICE ALL DAY LONG

Turkish eggs

Œufs pochés, çilbir (yaourt grecque à l'aneth, sauce au beurre pimenté)
pain de campagne toasté.
*Poached eggs, çilbir (Greek yogurt with dill, spicy butter sauce)
toasted farmer bread.*

Œuf bénédicte au saumon fumé

Saumon fumé, épinard, sauce hollandaise, bun toasté.
Smoked salmon, spinach, hollandaise sauce, toasted bun.

Œufs brouillés

Scrambled eggs.

Shakshuka, oeuf au plat

Shakshuka, fried egg.

Avocado toast, pain de campagne toasté, sauce chimichurri

Avocado toast, toasted sourdough bread, chimichurri dressing.

Tartine de burrata, tomates confites, zaatar et éclats de pistache

Burrata toast with sun-dried tomatoes, zaatar and pistachios.

Tuna melt sandwich et salade de mesclun

Tuna melt sandwich and mesclun salad.

Grilled cheese sandwich et soupe de saison

Grilled cheese sandwich and seasonal soup.

Bagel saumon

Saumon fumé, cream cheese maison, concombres, oignons rouges, capres, aneth.
Smoked salmon, home-made cream cheese, cucumber, red onions, capers, dill.

Salade César

Mélange de salade romaine et chou kale, canneberges, pommes Granny Smith,
parmesan, sauce césar.
*Mix of romaine lettuce, kale cabbage, cranberries, Granny Smith apples, Parmesan
cheese, caesar dressing.*

Demandez la liste des allergènes à notre équipe
Ask our team for the allergens



Tartines, beurre et confitures

Toasts, butter and jam.

Tartines au beurre demi-sel et «Azuki» (pâte de haricots rouges)

Toasts with salted butter and «Azuki» (Japanese red beans spread).

Pancakes au sirop d'érable, banane et noix de pécan

Pancakes with maple syrup, banana and pecan nuts.

Brioche façon pain perdu, caramel et crème

French toast, caramel and cream.

Açaï bowl

Granola maison, purée d'açaï, fruits frais, sirop d'agave, graines de chia, lait d'avoine.

Home-made granola, açai purée, fresh fruits, agave syrup, chia seeds, oat milk.

Granola maison, yaourt à la grecque et fruits frais

Home-made granola, Greek yogurt and fresh fruits.

SUPPLÉMENTS

Add-ons

Œuf poché

Poached egg

Saumon fumé

Smoked salmon

Poulet pané

Fried chicken

SANDOS

Sando tamago

Oeuf, mayonnaise japonnaise, ciboulette, wasabi.

Egg, Japanese mayonnaise, chives, wasabi.

Sando chicken katsu

Poulet frit, chou rouge, roquette, sauce teriyaki, mayonnaise japonaise à la moutarde karashi.

Fried chicken, red cabbage, rocket, teriyaki sauce, Japanese mayonnaise with karashi mustard.

Sando ebi fried

Crevettes frites, sauce tartare, carottes râpées, chou pointu assaisonné à la sauce soja.

Fried shrimps, tartar sauce, grated carrots, cabbage marinated in soy sauce.

Sando saumon shake

Saumon frit, mayonnaise japonaise au curry, sauce tartare, chou rouge, concombre mariné au zeste de citron.

Fried salmon, Japanese curry mayonnaise, tartar sauce, red cabbage, lemon-zested pickled cucumber.

Demandez la liste des allergènes à notre équipe

Ask our team for the allergens



PÂTISSERIES

PÂTISSERIES

NOTRE CHEF DU MOMENT : BENOIT CASTEL THE CHEF OF THE MOMENT: BENOIT CASTEL

Madeleine chocolat noisette

Hazelnut chocolate madeleine

Madeleine moelleuse à base de beurre et d'œufs frais, garnie d'une pâte à tartiner maison au chocolat et à la noisette.

Soft butter-based madeleine made with fresh eggs, filled with homemade hazelnut chocolate spread.

Cheesecake

Base croustillante de crackers et beurre, garnie d'un appareil crémeux au fromage blanc, crème fraîche Isigny, œuf entier, citron et pectine de fruit.

Crunchy cracker and butter base, filled with a creamy mixture of fromage blanc, Isigny cream, whole egg, lemon, and fruit pectin.

Tarte citron

Lemon tart

Pâte sablée au beurre et poudre d'amande, garnie d'une crème au citron à base d'œufs, sucre, jus de citron, gélatine de poisson et vanille naturelle.

Shortcrust pastry with butter and almond powder, filled with lemon cream made from eggs, sugar, lemon juice, fish gelatine, and natural vanilla.

Clafoutis mangue & framboise

Mango & raspberry clafoutis

Appareil à base d'œufs, sucre, farine, crème liquide 35 %, poudre d'amande et vanille naturelle, agrémenté de morceaux de mangue ou de framboise.

Batter made with eggs, sugar, flour, 35% liquid cream, almond powder, and natural vanilla, enriched with mango or raspberry pieces.

Demandez la liste des allergènes à notre équipe
Ask our team for the allergens



GÂTEAUX DE VOYAGE

TRAVEL CAKES

Babka

Chocolat ou cannelle.

Chocolate or cinnamon.

Brownie

Carrot cake

Cookie chocolat et noisettes

Cookie chocolat et matcha

Financier matcha

Financier tonka (sans gluten)

Tonka financier (gluten-free)

Marbré choco matcha

Lemon cake

Muffin pépites de chocolat (sans gluten)

Muffin with chocolate chips (gluten-free).

Sablé renard Café Kitsuné

Café Kitsuné fox shortbread.

GLACES

ICE-CREAM

NOS PARFUMS

Our flavors

Fraise, vanille, chocolat, pistache, matcha.

Strawberry, vanilla, chocolate, pistachio, matcha.

1 boule

1 scoop

2 boules

2 scoop

Affogato

Une boule de glace vanille et un espresso.

One scoop of vanilla ice-cream and a shot of espresso.



CAFÉS

COFFEES

Espresso

Double espresso

Americano

Macchiato

Cortado

Cappuccino

Flat white

Latte

Spanish latte

Mocaccino

Dirty matcha latte

Dirty chai latte

Café filtre

Filter coffee.

SUPPLÉMENTS

Add-ons

Extra shot espresso

Lait végétal / Vegetal milk

Avoine, amande, coco ou soja.

Oat, almond, coconut or soy.

Contenance de nos cups / Capacity of our cups

S - 4oz, M - 8oz, L - 12oz, Iced - 14oz



THÉS ET AUTRES

TEAS & MORE

Matcha latte

White matcha

Chocolat chaud et matcha

Hot chocolate and matcha

Chocolat chaud

Hot chocolate

Chai latte

Yuzu and honey

Thés et infusions

Teas and herbal teas

Ginger fizz

Boisson pétillante à base de gingembre

Sparkling ginger-based drink

Limonade (33cl)

Lemonade

Thé glacé (33cl)

Thé noir gingembre/matcha menthe poivrée/myrtille

Black tea with ginger/peppermint and matcha tea/blueberry

Jus de fruit (20cl)

Fruit juice

Eau plate ou pétillante (33cl)

Still or sparkling water

Coupe de champagne brut (12cl)

Glass of champagne

SUPPLÉMENTS

Add-ons

Extra shot espresso

Lait végétal/Vegetal milk

Avoine, amande, coco ou soja

Oat, almond, coconut or soy

Contenance de nos cups / Capacity of our cups

S - 4oz, M - 8oz, L - 12oz, Iced - 14oz





Café Kitsuné
— PARIS —

VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CAFÉ KITSUNÉ
EST DÉSORMAIS DISPONIBLE SUR MOBILE !

AJOUTEZ VOTRE CARTE POUR RECEVOIR NOS OFFRES CAFÉINÉES.

