

RESTAURANT

SHINKYO

CUISINE JAPONAISE
CONTEMPORAINE

Du lundi au samedi
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h40

170 bis avenue de Paris
94300 Vincennes
01 43 65 51 24
métro Saint-Mandé ligne 1

Service à emporter et click & collect
www.shinkyo.fr

Belles photos sur 
[@shinkyo_vincennes](https://www.instagram.com/shinkyo_vincennes)

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE INCLUS

ENTRÉES

FROIDES

SHAKE USUZUKURI - 7,5

CARPACCIO DE SAUMON, CIBOULETTE JAPONAISE, SAUCE PONZU (SOJA AUX AGRUMES)

TAI USUZUKURI - 8

CARPACCIO DE DORADE ROYALE, PIMENT VERT, SAUCE PONZU

BABY CHIRASHI - 9,5

ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS SUR RIZ VINAIGRÉ

MAGURO TATAKI - 9,5

THON MI-CUIT, SAUCE MISO BLANC, OIGNON

SHAKE TATAKI - 8,5

SAUMON MI-CUIT, CIBOULETTE JAPONAISE, SAUCE SOJA DOUCE

CEVICHE - 9,5

SALADE PÉRUVIENNE À LA FAÇON JAPONAISE, ASSORTIMENT DE POISSONS MARINÉS, OIGNON ROUGE, CONCOMBRE, SHICHIMI POUDRE

TARTARE - 10

DÉS DE SAUMON ET AVOCAT, SALSAS DE MANGUE

CHAUDES

NASU AGEDASHI - 7

AUBERGINE FRITE AU BOUILLON JAPONAIS

TOFU AGEDASHI - 6,5

TOFU FRIT AU BOUILLON JAPONAIS, SHICHIMI POUDRE

YASAI TEMPURA - 6,5

TEMPURA DE 6 LÉGUMES VARIÉS, SAUCE TRADITIONNELLE

GYOZAS - 6,5

5 RAVIOLIS GRILLÉS AU POULET ET AUX LÉGUMES

GYOZAS VEGGIE - 6

5 RAVIOLIS GRILLÉS AUX LÉGUMES

MUSHI - 6

4 RAVIOLIS À LA VAPEUR AUX CREVETTES ET AUX LÉGUMES

EDAMAME - 4

FÈVES JAPONAISES

FOTOMAKI AGE - x4: 6,5 - x10: 12,5

CROUSTILLANTS FRITS DE GROS MAKIS MI-CUITS
(SAUMON, AVOCAT, CHEESE, MASAGO), SAUCE CARAMÉLISÉE

PETIT KARA AGE - 7,5

CROUSTILLANTS FRITS DE POULET MARINÉ

PLATS DU SUSHI BAR

SERVIS AVEC UNE SOUPE ET UNE PETITE SALADE

UTAGE - 25

UN PLATEAU DE «FESTIN», ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS FINS, SUSHIS SÉLECTIONNÉS ET CALIFORNIA MAKIS

TAKARA - 18

«TRÉSOR», ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS DE GRANDE QUALITÉ, RIZ BLANC

JITENSHA - 20

«TANDEM», 8 TRANCHES DE THON ALBACORE CRU, 8 TRANCHES DE SAUMON SUPÉRIEUR CRU, RIZ BLANC

CHIRASHI - 19

«TRADITIONNEL», ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS DE GRANDE QUALITÉ ET DE FRUITS DE MER SUR RIZ VINAIGRÉ

SHAKEDON - 18,5

«SUPÉRIEUR» 16 TRANCHES DE SAUMON SUPÉRIEUR CRU SUR RIZ VINAIGRÉ
SUPPLÉMENT AVOCAT +1,5€

KAWAI - 16,5

«MIGNON», 6 SHUSHIS VARIÉS, THON, SAUMON, BAR, POULPE CUIT, CREVETTE CUIE, ŒUFS DE SAUMON

KIIBOUDO - 16,5

«CLAVIER», 6 SUSHIS VARIÉS THON, DORADE, BAR, 3 SHUSHIS SAUMON

NAGI - 19,5

«RIVAGE», 3 SUSHIS THON 3 SUSHIS SAUMON, 6 CALIFORNIAS AVOCAT SAUMON

HACHI - 19,5

«HUIT», 8 SUSHIS VARIÉS THON, BAR, DORADE, POULPE CUIT, CREVETTE CUIE, ŒUFS DE SAUMON, 2 SUSHIS SAUMON

HANA - 20

«FLEUR», 6 SUSHIS VARIÉS THON, SAUMON, BAR, POULPE CUIT, CREVETTE CUIE, ŒUFS DE SAUMON, 6 CALIFORNIAS CREVETTE PANÉE

GRANDES SALADES

PLAT

SALADE TEMPURA - 17,5

TEMPURA DE GROSSES CREVETTES ET DE LÉGUMES, TOMATE CERISE, AVOCAT, MESCLUN

GRAND CEVICHE - 18,5

SALADE PÉRUVIENNE À LA FAÇON JAPONAISE, ASSORTIMENT DE POISSONS MARINÉS, OIGNON ROUGE, CONCOMBRE, SHICHIMI POWDRE, RIZ JAPONAIS

SALADE VEGGIE - 15,5

TOFU FRIT À LA SAUCE TERIYAKI, FÈVE JAPONAISE, TOMATE CERISE, AVOCAT, MESCLUN

PLATS CHAUDS

SERVIS AVEC UNE SOUPE MISO

TORI KARA AGE - 14,5

CROUSTILLANT FRIT DE POULET MARINÉ, SALADE MESCLUN,
SAUCE CARAMÉLISÉE, RIZ BLANC

TOFU MISOYAKI - 15,5

TOFU FRIT À LA SAUCE MISOYAKI, LÉGUMES VARIÉS

KATSU CURRY - 15,5

SUPRÊME DE POULET PANÉ, SAUCE CURRY JAPONAIS, RIZ BLANC

UNAGI DON - 17

ANGUILLE GRILLÉE À LA SAUCE SOJA DOUCE SUR BOL DE RIZ BLANC

MAGURO KARA AGE - 18

CROUSTILLANT FRIT DE THON MARINÉ AU GINGEMBRE,
SAUCE TOMATE AIGRE-DOUCE, LÉGUMES VARIÉS

SUZUKI MISOYAKI SPICY OPTION - 18

FILET DE BAR POÊLÉ À LA SAUCE MISOYAKI,
LÉGUMES VARIÉS, AVEC PIMENT VERT OU PAS

SHAKE TERIYAKI - 18

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ À LA SAUCE TERIYAKI, LÉGUMES VARIÉS

KAJIKI TERIYAKI SPICY OPTION - 18,5

PAVÉ D'ESPADON POÊLÉ À LA SAUCE TERIYAKI,
SALADE MESCLUN, RIZ BLANC, AVEC PIMENT VERT OU PAS

MORIAWASE TEMPURA - 19

TEMPURA DE GROSSES CREVETTES ET DE LÉGUMES VARIÉS

GYU FILET FRANÇAIS - 17,5

ÉMINCE DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS SAUTÉ À LA SAUCE STEAK
POIVRE NOIR SUR LIT DE 2 CHAMPIGNONS, RIZ BLANC

MAGRET WAFU - 19

MAGRET DE CANARD LAQUÉ CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
SAUCE CARAMÉLISÉE, PURÉE DE POMME DE TERRE

HOTATE - 21,5

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES À LA SAUCE TERIYAKI, LÉGUMES VARIÉS

ACCOMPAGNEMENTS

SOUPE MISO - 3

RIZ BLANC JAPONAIS - 2,5

RIZ VINAIGRÉ JAPONAIS - 3

LÉGUMES SAUTÉS - 5,5

TEMPURA DE GROSSE CREVETTE 1 PIÈCE - 5

SALADE MESCLUN - 3

VINAIGRETTE JAPONAISE

SALADE AUX ALGUES WAKAME - 4,5

VINAIGRETTE JAPONAISE

MENU IZAKAYA

MIDI ET SOIR

ENTRÉE + PLAT - 18,5

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 22,9

ENTRÉES AU CHOIX

SHAKE USUZURU CARPACCIO DE SAUMON, CIBOULETTE JAPONAISE, SAUCE PONZU
(SOJA AUX AGRUMES)

GYOZAS 5 RAVIOLIS GRILLÉS AU POULET ET AUX LÉGUMES

GYOZAS VEGGIE 5 RAVIOLIS GRILLÉS AUX LÉGUMES

NASU AGEDASHI AUBERGINE FRITE AU BOUILLON JAPONAIS

PLATS AU CHOIX

TORI KARA AGE CROUSTILLANT FRIT DE POULET MARINÉ, SALADE MESCLUN, RIZ BLANC

KATSU CURRY SUPRÊME DE POULET PANÉ, SAUCE CURRY JAPONAISE, RIZ BLANC

TOFU MISOYAKI TOFU FRIT À LA SAUCE MISOYAKI, LÉGUMES VARIÉS

FOTOMAKI AGE 10 CROUSTILLANTS FRITS DE GROS MAKIS MI-CUITS
(SAUMON, AVOCAT, CHEESE, MASAGO), SAUCE CARAMÉLISÉE

KIIBOUDO «CLAVIER», 6 SUSHIS VARIÉS THON, DORADE, BAR, 3 SHUSHIS SAUMON

DESSERTS AU CHOIX

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ VERT

PANNA COTTA AU YUZU

MI-CUIT AU CHOCOLAT CHANTILLY

COUPE DE GLACE 2 BOULES

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOUGAT DE MONTÉLIMAR,
BEURRE SALÉ, FRAISE, MANGUE, CITRON, PÊCHE

MENU SHINKYO

MIDI ET SOIR - 35

MENU DEGUSTATION EN 4 TEMPS, ÉLABORÉ PAR NOS SOINS, POUR 1 PERSONNE

MENU SOYOKAZE MIDI ET SOIR

ENTRÉE + PLAT - 23,5
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 28,9

ENTRÉES AU CHOIX

- BABY CHIRASHI** ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS SUR RIZ VINAIGRÉ
- SHARE TATAKI** SAUMON MI-CUIT, CIBOULETTE JAPONAISE, SAUCE SOJA DOUCE
- CEVICHE** SALADE PÉRUVIENNE À LA FAÇON JAPONAISE
ASSORTIMENT DE POISSONS MARINÉS, SHICHIMI EN POUDRE,
OIGNON ROUGE, CONCOMBRE
- TEMPURA MORI** TEMPURA DE 1 GROSSE CREVETTE ET 6 LÉGUMES VARIÉS

PLATS AU CHOIX

- SUZUKI MISOYAKI** FILET DE BAR POÊLÉ À LA SAUCE MISOYAKI,
LÉGUMES VARIÉS, AVEC PIMENT VERT OU PAS
- MAGURO KARA AGE** CROUSTILLANT FRIT DE THON MARINÉ AU GINGEMBRE,
SAUCE TOMATE AIGRE-DOUCE, LÉGUMES VARIÉS
- GYU FILET FRANÇAIS** ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS SAUTÉ À LA SAUCE
STEAK POIVRE NOIR SUR LIT DE 2 CHAMPIGNONS, RIZ BLANC
- MAGRET WAFU** MAGRET DE CANARD LAQUÉ CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
SAUCE CARAMÉLISÉE, PURÉE DE POMME DE TERRE
- TAKARA** ASSORTIMENT DE POISSONS CRUS DE GRANDE QUALITÉ, RIZ BLANC

DESSERTS AU CHOIX

- TIRAMISU AU THÉ VERT**
- CRÈME AU SÉSAME NOIR, GLACE NOUGAT DE MONTELMAR**
MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE
- COUPE DE GLACE 2 BOULES** GOÛTS EXOTIQUES OU CLASSIQUES,
VOIR LA CARTE DES DESSERTS

SUSHIS ET SASHIMIS

	SUSHI 1 PIÈCE	SASHIMI 1 PORTION SANS RIZ
MAGURO THON ALBACORE	3,5	12
SHAKE SAUMON SUPÉRIEUR	3	9,5
TAI DORADE ROYALE	2,8	9
SUZUKI BAR	2,8	9
SABA MAQUEREAU MARINÉ	2,5	8
HOTATE NOIX DE SAINT-JACQUES	3,5	12
EBI CREVETTE CUITE	2,8	-
TAKO POULPE CUIT	2,8	-
TAMAGO OMELETTE JAPONAISE	2,5	-
IKURA ŒUFS DE SAUMON	3,8	-

CALIFORNIAS 6 PIÈCES

TERKA AVOCAT AVOCAT, THON - 6
TUNA AVOCAT AVOCAT, THON CUIT, MAYO - 5,5
SHAKE AVOCAT AVOCAT, SAUMON - 5,5
SHAKE CHEESE SAUMON, CHEESE - 5,5
AVOCAT CHEESE AVOCAT CHEESE - 5
EBI KATSU CREVETTE PANÉE - 6
EBI TEMPURA - 6 CREVETTE TEMPURA

MAKIS 6 PIÈCES

TERKA THON - 5,5
SHARE SAUMON - 5,2
KAPPA CONCOMBRE - 4

OSHINKO RADIS MARINÉ - 4
AVOCAT AVOCAT - 5

MENU MIDI - HIRU

UNIQUEMENT LE MIDI

ENTRÉE + PLAT - 14,5

ENTRÉES AU CHOIX

TUNA

4 CALIFORNIAS AVOCAT,
THON CUIT MAYO, CONCOMBRE

WAKAME

SALADE AUX ALGUES, FÈVES,
VINAIGRETTE JAPONAISE

Duo

SOUPE MISO + 2 CALIFORNIAS
THON CUIT MAYO

PLATS AU CHOIX

SHAKE YAKI

SAUMON GRILLÉ À LA SAUCE TERIYAKI,
SALADE MESCLUN, RIZ BLANC

TORI KARA AGE

CROUSTILLANT FRIT DE POULET MARINÉ,
SALADE MESCLUN, RIZ BLANC

SIX TROIS

3 SUSHIS SAUMON,
6 CALIFORNIAS AVOCAT SAUMON

AUTOUR DU SAUMON

6 CALIFORNIAS AVOCAT SAUMON, 6
CALIFORNIAS SAUMON CHEESE

FOTOMAKI AGE

10 CROUSTILLANTS FRITS DE GROS MAKIS
MI-CUITS (SAUMON, AVOCAT, CHEESE,
MASAGO), SAUCE CARAMÉLISÉE

WHISKIES JAPONAIS 4CL

SANTORI

YAMAZAKI SINGLE MALT 43° - 12

HAKUSHU SINGLE MALT 43° - 12

HIBIKI BLENDED 43° - 15

CHITA SINGLE GRAIN 43° - 9,5

KIRIN

FUJI SANROKU BLENDED 45° - 9,5

NIKKA

YOICHI SINGLE MALT 45° - 12

FROM THE BARREL BLENDED 51,4° - 12

NIKKA COFFEY GRAIN SINGLE GRAIN 45° - 9,5

NIKKA DAY BLENDED 40° - 9,5

WHITE OAK

AKASHI MEISEI BLENDED 40° - 9,5

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

COCKTAIL MAISON 12 CL - 5,5

VIN BLANC, COINTREAU, JUS DE LITCHI, CURAÇAO BLEU, ALCOOL DE RIZ

MOJITO AU SAKÉ JAPONAIS PÊCHE OU MENTHE 35 CL - 6,5

KIR CASSIS OU MÛRE 12 CL - 4,5

KIR ROYAL 12 CL - 9,5

MARTINI BLANC, ROUGE, PORTO 15 CL - 4,5

PASTIS 51 4 CL - 4,5

GIN BOMBAY SAPPHIRE + TONIC 12 CL - 5,5

GIN JAPONAIS ROKU + TONIC 12 CL - 7

LIQUEUR DE PRUNE UMESHU 12 CL - 5,5

ALCOOL DE RIZ PARFUMÉ À LA ROSE 4 CL - 4

BOISSONS FRAÎCHES

CITRON PRESSÉ	4 CL	- 3,5	
THÉ VERT SENCHA JAPONAIS GLACÉ	25 CL	- 3,5	
CALPICE BOISSON LACTÉE JAPONAISE PLATE OU GAZEUSE	25 CL	- 3,5	
RAMUNE LIMONADE JAPONAISE	20 CL	- 4,2	
CLASSIQUE, LITCHI, MELON			
COCA-COLA, ZERO	33 CL	- 3,9	
ORANGINA, FUZE TEA	25 CL	- 3,9	
JUS DE FRUIT	25 CL	- 3,9	
POMME, LITCHI, ANANAS			
DIABOLO	25 CL	- 3,5	
GRENADINE, MENTHE, PÊCHE			
EVIAN, BADOIT, SAN PELLEGRINO	50 CL	- 3,9	1 L - 5,9

BIÈRES JAPONAISES

ASAHI PRESSION	25 CL	- 4,5	50 CL	- 6,8
KIRIN BOUTEILLE	33 CL	- 4,8	50 CL	- 6,8

SAKÉS JAPONAIS

FLACON 12 CL

GERKEIKAN IGP JUNMAI PUR RIZ 15°	- 4,5
GERKEIKAN KYOTO JUNMAI PUR RIZ 15°	- 6,5
ECHIGO SAKURA NIIGATA DAIGINJO PUR RIZ 15°	- 10

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE BRUT	12 CL	- 9,5	75 CL	- 48
-------------------------	-------	-------	-------	------

VINS

ROUGES

	37,5 CL	75 CL
BORDEAUX PUISSEGUIN-SAINTE-ÉMILION AOC LES HAUTES CIMES	15 _(50CL)	19
BOURGOGNE CÔTES DE NUITS AOC DOMAINE FOURNACHES	-	32
BEAUJOLAIS BROUILLY AOC CHÂTEAU DES TOURS	15	24
CÔTES-DU-RHÔNE CROZES HERMITAGE AOC CHANTE PASSO	17	27

BLANCS

	37,5 CL	75 CL
VAL DE LOIRE TOURAINE SAUVIGNON AOC DOMAINE À DEUX	-	18
BOURGOGNE SAINT-VÉRAN AOC GRANDE RÉSERVE	-	24
BOURGOGNE CHABLIS AOC LES BEAUMONTS	19	32
VAL DE LOIRE POUILLY FUMÉ AOC LES CLAIRIÈRES	19	32

ROSÉS

	37,5 CL	75 CL
CÔTES-DE-PROVENCE AOC CAVE DE SAINT-TROPEZ R. DESBASTIDES	15	20
VALLÉE DU RHÔNE TAVEL AOC PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES	17	24

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	15 CL	25 CL	50 CL
BORDEAUX AOC CHÂTEAU LA CABANNE ROUGE	3,8	5	9
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC BLANC	3,5	4,5	8
LUBÉRON AOC LES OLIVIERS ROSÉ	3,5	4,5	8

DESSERTS

- TIRAMISU AU THÉ VERT - 7
CRÈME AU SÉSAME NOIR, GLACE NOUGAT DE MONTÉLIMAR - 7
CRÈME BRÛLÉE AU THÉ VERT - 6,5
PANNA COTTA AU YUZU - 6,5
MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE - 7
DORAYAKI PANCAKE D'HARICOT ROUGE, GLACE THÉ VERT - 7
MOCHIS GLACÉES 2 PIÈCES THÉ VERT, YUZU, MANGUE, FRAMBOISE-LITCHI - 6,5
- GLACES, SORBETS
- CLASSIQUES VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOUGAT DE MONTÉLIMAR,
BEURRE SALÉ, FRAISE, MANGUE, CITRON, PÊCHE
EXOTIQUES THÉ VERT, SÉSAME NOIR, HARICOT ROUGE, LITCHI, GINGEMBRE
- 2 BOULES - 5,5 3 BOULES - 7

BOISSONS CHAUDES

- SENCHA THÉ VERT JAPONAIS - 3,5
GENMAICHA THÉ VERT JAPONAIS MÉLANGÉ À DES GRAINS DE RIZ GRILLÉS - 3,5
JASMIN THÉ VERT PARFUMÉ MÉLANGÉ À DES FLEURS DE JASMIN - 3,5
SENCHA MENTHE THÉ VERT JAPONAIS, FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE - 3,8
- INFUSION DU MOMENT - 3,5
CITRON CHAUD AU MIEL - 3,5
CITRON CHAUD AU MIEL ET GINGEMBRE - 3,8
NESPRESSO FORTE - 2,5
DÉCAFFEINATO - 2,5
NESPRESSO NOISETTE - 2,7
DOUBLE NESPRESSO - 4,5
NESPRESSO AU LAIT - 3,2
NESPRESSO VIENNOIS - 3,5

