

RESTAURANT



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](http://www.shinkyo.fr)

Belles photos sur @shinkyo\_vincennes

# 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, SALSA 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 - xl: 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€

## KAWAÏ - 16,5

«MIGNON», 6 SHUSHIS VARIÉS, THON, SAUMON, BAR,  
POULPE CUIT, CREVETTE CUITE, 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, POUOLPE CUIT, CREVETTE CUITE,  
ŒUFS DE SAUMON, 2 SUSHIS SAUMON

## HANA - 20

«FLEUR», 6 SUSHIS VARIÉS THON, SAUMON, BAR, POUOLPE CUIT,  
CREVETTE CUITE, 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 POUDRE, 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

SUPRÈME 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 POËLÉ À LA SAUCE MISOYAKI,  
LÉGUMES VARIÉS, AVEC PIMENT VERT OU PAS

## SHAKE TERIYAKI - 18

PAVÉ DE SAUMON POËLÉ À LA SAUCE TERIYAKI, LÉGUMES VARIÉS

## RAJIRI TERIYAKI SPICY OPTION - 18,5

PAVÉ D'ESPADON POËLÉ 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 BOEUF 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 POËLÉES 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 USUZUKURI 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 SUPRÈME 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 SALE, FRAISE, MANGUE, CITRON, PÊCHE

# MENU SHINKYO

MIDI ET SOIR - 35

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

# YAMAKO

## 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  
SHAKE 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 POËLÉ 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 MONTLIMAR  
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 CUITE	2,8	-
TAMAGO OMELETTE JAPONAISE	2,5	-
IKURA ŒUFS DE SAUMON	3,8	-

# CALIFORNIAS 6 PIÈCES

TEKKA 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

TEKKA THON - 5,5
SHAKE 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

### Fotomari Age

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



# 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 PUISEGUIN-SAINT-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 CARAFÉ

		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 GLACÉS 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, SÉSAMÉ 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

