



CUISINE

PARIS - TOKYO

Perché au-dessus des toits parisiens, KONG offre une cuisine de fusion, mêlant l'élégance française à l'exotisme japonais. Découvrez un cadre époustouflant avec une vue panoramique sur la Seine et le Pont Neuf. Chaque bouchée est une aventure, un voyage entre deux cultures, dans un décor futuriste et chic.

LA CARTE

MENU DÉJEUNER





KONG PLATE ^

Tartare de thon - Brochettes de boeuf - Crevettes croustillantes de Madagascar - Nems de poulet, sauce aigre douce noire - Crudo de saumon et betterave 39

SNACK ^

Edamame spicy 8

Edamame à la fleur de sel 8

ENTRÉES ^

Maki chair de crabe et avocat 24

Ceviche de bar, avocat, poivron, citron vert 21

Crevettes croustillantes de Madagascar, sauce chili ponzu 22

Petit spaghetti japonais "Udon" aux girolles 22

Nems de canard, sauce aigre douce noire 21

Mango Tuna Rolls 22

Tartare de thon, avocat "hot et spicy" 26

Spring salade - asperge, avocat et sucrine , vinaigrette truffe d'été 19

Kong tuna crispy rice 20

Ravioles de crevette et crabe, émulsion de langoustines 26

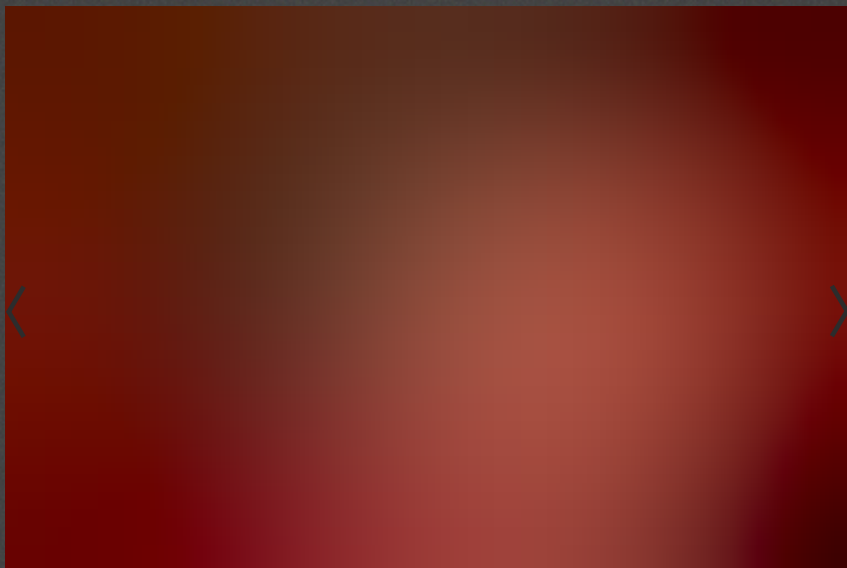
Tataki de boeuf "Wagyu", sauce ponzu truffe d'été, shiso 26

Crispy Lobster 24

PLATS ^

Suprême de poulet au gingembre, aubergine confite au miso	31
Tartare de boeuf "Angus" à la japonaise, taillé dans son filet, brisure de truffe d'été	32
Magret de canard rôti aux baies de Sichuan	37
Château filet "Angus", sauce black pepper	41
Boeuf "Wagyu", sauce béarnaise new style	60
Poulpe braisé, teriyaki à la poire et patate douce shiso	36
Gambas "Obsiblue" et asperges grillées	36
Thon poêlé, sauce "japanese style"	39
Black cod au miso, wakame, sesame	48
Spaghetti japonais "Udon" au homard	45
GARNITURES ^	
Riz blanc parfumé	8
Pommes Pont Neuf	8
Purée de pommes de terre	8
Pousses d'épinards	8
Blettes rôties au miso	8
Chou kale mi-cuit, ail et sésame	8
DESSERTS ^	
Pavlova banane, rhubarbe et shiso	16
Salade de mangue & sa glace coco	15
Carrément chocolat Pierre Hermé	17
2000 Feuilles Pierre Hermé	17
Cheesecake Suzette Pierre Hermé	17
Tarte Duo Fraise & Yuzu Pierre Hermé	17
Glaces ou sorbets	
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Coco</i>	
<i>Sorbets : Fraise, Mangue, Citron Vert</i>	14

RÉSERVER UNE TABLE



BAR

ÉPICÉS, APHRODISIAQUES, PÉTILLANTS

L'atmosphère du bar du KONG réunit le caractère intimiste d'un bar à cocktails avec le raffinement et l'élégance d'un bar de palace.



KONG COCKTAILS

SAKURA SHISO

Rhum brun & Cachaça Tijuca infusés aux shiso -
Umeshu - Verjus - Bitter de pêche 18

MUSASHI

Gin Hendrick's infusion à l'huile de coco - Sirop de
rose - Litchi - Citron 20

GEISHA

Vodka - Sirop de rose - Purée de Fraise - Champagne 20

TOKYO SPRITZ

Champagne - Basilic - Liqueur de Yuzu 20

HARA-KIRI

Mezcal - Piment - Concombre - Fleur de sureau et sel
de saté 18

ASIAN PORN STAR MARTINI

Vodka - Saké infusion Vanille de Madagascar - Fruit
de la passion 18

CLASSIC COCKTAIL

Nous préparons avec plaisir les cocktails classiques :

Mojito, Caïpirinha, Caïpiroska, Spritz, dry martini,
Cosmopolitan, Pina colada, Sex on the beach,
Amaretto sour, Black russian... 19

CHAMPAGNE COCKTAIL

BELLINI

Champagne - Crème de pêche - Purée de pêche 25

ROSSELINI

Champagne - Crème de fraise - Purée de fruits
rouges 25

COCKTAILS SANS ALCOOL

SUGAR BABY

Thé Jasmin - Purée de rhubarbe - Verjus - Sirop - Soda 12

HORIDÉ

Ananas - Citron vert - Menthe fraîche - Coco - Sirop
d'orgeat - Poudre d'hachi 12



ÉVÉNEMENTS

WEEK END

PROGRAMMATION

VENDREDI

SAMEDI