

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

TORO TARTARE au caviar 🍣 Tuna belly tartare with caviar	30
CARPACCIO D'AVOCAT , citron caviar, vinaigrette japonaise 🍷 Avocado carpaccio, caviar lime, Japanese dressing	22
HARUMAKI KING CRAB , mangue, concombre, carotte, menthe, coriandre King Crab spring roll, mango, cucumber, carrot, coriander	58
TATAKI DE SAUMON , sauce coriandre, bubu arare, mangue Salmon tataki, coriander sauce, bubu arare, mango	25
CARPACCIO DE LOUP , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	28
WAGYU , artichauts poivrade, parmesan, rucola Wagyu, baby artichokes, parmegiano, rucola	45
TARUTO: 🍣	
Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on crispy tarts, white truffle tarama, yuzukosho sauce	26
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on crispy tarts, white truffle tarama, New Style sauce	26
CEVICHE DAURADE vinaigrette jalapeño Sea bream ceviche, jalapeño dressing	30
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre 🍣 Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	30
CARPACCIO DE DAURADE , granny smith, aji amarillo Sea bream carpaccio, granny smith, aji amarillo	29
SNOW CRAB ET SPICY TUNA sur nori en tempura 🍣 Snow Crab and spicy tuna on nori tempura	32
CARPACCIO NEW STYLE	
Saumon Salmon	25
Daurade Sea bream	27
Thon Tuna	29
BAR SASHIMI , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager Seabass sashimi, aji amarillo ponzu sauce and jalapeño vinaigrette - to share	140
KINU SIGNATURE PLATTER	320
Toro tartare au caviar Tuna belly tartare with caviar Ceviche daurade, vinaigrette jalapeño Sea bream ceviche, jalapeño dressing Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander Sashimi saumon, thon, thon gras, bar - 24 pièces Caviar Golden Imperial - Casparian 30 GR	

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

CREVETTES en kadaïf, sauce wasabi beets aïoli Crispy shrimps in kadaïf, wasabi beets aïoli sauce	30
RAVIOLIS frits poulet et légumes Fried gyoza chicken and vegetables	24
AUBERGINE gratinée de miso sucré 🍷🌱 Gratinated miso-glazed eggplant	18
ASPERGES GRILLEES , sabayon yuzu, parmesan 🌱 Grilled asparagus, yuzu sabayon, parmegiano	22
KING CRAB PIZZA , ikura, tobiko, avocat, shiso King Crab pizza, ikura, tobiko, avocado, shiso	77
SHISHITO PEPPERS , miso 🌱 Fried piquillos, miso sauce	16
EDAMAME 🌱 Edamame	12
SOUPE MISO Miso soup	12

SALADES

SALADS

CARPACCIO DE COURGETTE , feta, radis, menthe, coriandre et shiso 🌱 Zucchini carpaccio, feta, radish, mint, coriander and shiso	24
SALADE DE SASHIMI DE THON , concombre, myrtilles, sésame, coriandre, vinaigrette yuzu Tuna sashimi salad, cucumber, blueberry, sesame, coriander, yuzu vinaigrette	38
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise 🍷 Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	30
POUSSES D'EPINARDS , asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu 🍷🌱 Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts, yuzu dressing	24
SALADE JAPONAISE AUX ALGUES ET CONCOMBRE , vinaigrette japonaise 🌱 Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	18
SALADE DE KING CRAB Avocat, sucrine, pamplemousse, granny smith 🍷 King Crab salad, avocado, sucrine lettuce, granny smith	78

CAVIAR

GOLDEN IMPERIAL Casparian

50 GR	240
125 GR	590
250 GR	1180

BELUGA ROYAL Casparian

50 GR	720
125 GR	1800
250 GR	3600

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
LES SPECIALITES		
SPECIALITIES		
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	12	-
KING CRAB, CAVIAR King Crab, caviar	22	-
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and ginger	20	-
TATAKI DE SAUMON , truffe noire et oeufs de saumon Salmon tataki, black truffle and salmon eggs	10	-
AUBERGINE MARINEE au miso truffé Marinated eggplant with truffled miso	8	-
LES CLASSIQUES		
CLASSICS		
SAUMON Salmon	8	28
THON Tuna	9	36
THON GRAS Tuna belly	15	39
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	10	42
OEUFS DE SAUMON Salmon eggs	9	22
YELLOW TAIL Yellow Tail	9	32
DAURADE ROYALE Sea bream	8	29
BAR Sea bass	8	28
CREVETTE CUITE Cooked shrimp	8	25
POULPE Octopus	8	25

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.
All prices are in euros.

MAKI

6 PIECES

THON Tuna	16
THON ROUGE , sauce épicée 🍣 Tuna with spicy sauce	18
THON GRAS Tuna belly	20
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy 🍣 Yellow Tail, spicy yuzu sauce	16
SAUMON ET FROMAGE FRAIS Salmon and cream cheese	16
SAUMON Salmon	14
CONCOMBRE 🍷 Cucumber	10
AVOCAT 🍷 Avocado	10

CALIFORNIA

ROLLS

6/8 PIECES

SOFT SHELL CRAB 🍣 Soft shell crab	39
HOMARD, CAVIAR , avocat, mayonnaise à la truffe Lobster, caviar, avocado, truffled mayonnaise	56
TEMPURA DE CREVETTES 🍣 Shrimp tempura	30
CRABE , concombre, mayonnaise Crab, cucumber, mayonnaise	39
SAUMON Salmon	18
THON Tuna	22
VEGETARIEN Vegetarian	14
WAGYU MI-CUIT , asperge, oignons rouges, sauce chili aioli Seared Wagyu, asparagus, red onions, chili aioli sauce	89
CRAB MANGO , concombre, mangue fraîche 🍣 Crab, cucumber, fresh mango	46
BLACK COD grillé, mariné au miso et concombre 🍣 Miso marinated grilled Black Cod and cucumber	30
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍣 Seared salmon, avocado, cream cheese	42

TEMPURA

CREVETTES Shrimps	38
LEGUMES ④ Vegetables	24
ASSORTIMENT Mix	34

ROBATA

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET marinées, sauces teriyaki et sweet anticucho Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	34
COTELETTES D'AGNEAU , ail et romarin Lamb chops, garlic and rosemary	46
FILET DE BOEUF , sauce béarnaise wasabi shiso Beef fillet, wasabi shiso béarnaise sauce	52
COTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA Prime - 1,2 KG à partager Beef rib Black Angus USA Prime - 1,2 KG to share	240
FAUX-FILET DE WAGYU A5 - 350 GR à partager Wagyu A5 sirloin - 350GR to share	320

Sauces au choix: béarnaise wasabi shiso, balsamique teriyaki, Japanese barbecue, yuzu chimichurri, wasabi ponzu

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	55
LOUP SAUVAGE entier grillé avec condiments japonais - 1,2 KG à partager Whole grilled wild seabass, Japanese seasonings - 1,2 KG to share	195
PECHE DU JOUR - à partager Fish of the day - to share	NC

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie les Etats-Unis et le Japon
All beef used in dishes on this menu are from USA and Japan

PLATS

MAIN COURSE

SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon, teriyaki sauce	32
BAR CHILIEN , vinaigrette yuzu shiso Chilean sea bass, yuzu shiso vinaigrette	52
CREVETTES GRILLEES , lait de coco, miso épicé Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	42
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso ● Miso-marinated grilled Black Cod	58
FILET DE BAR VAPEUR , sauce New Style ● Steamed sea bass fillet, New Style sauce	46

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS , sauce sake soy butter et yuzu Pan-fried mushrooms, sake soy butter sauce and yuzu	16
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	14
LEGUMES VAPEUR Steamed vegetables	16
SALADE DE MESCLUN Mixed green salad	10
GARLIC RICE Garlic rice	10
RIZ NATURE White rice	9

DESSERTS

TARTE YUZU MERINGUEE Yuzu meringue tart	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT , glace sésame noir Chocolate lava cake, black sesame ice cream	16
PAVLOVA FRUITS ROUGES ET SAKURA Pavlova with red fruits and sakura	18
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	10
GYOZA POMME TIEDE , caramel au sésame noir Apple gyoza, black sesame caramel	14
ALOE VERA , agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet	16
PLATEAU DE FRUITS FRAIS Fresh fruits platter	55
GLACES ET SORBETS 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	10

À PARTAGER TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS GIVRES Frozen fruits platter

2 À 4 PERSONNES	150
6 À 8 PERSONNES	290