

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, huile de truffe Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic, truffle oil	32
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 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 Daurade Sea bream Thon Tuna	25 27 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 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	360

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

MAKI		ENTREES CHAUDES	
6 PIECES		HOT STARTERS	
THON	16	CREVETTES en kadaïf, sauce wasabi beets aioli	30
Tuna		Crispy shrimps in kadaïf, wasabi beets aioli sauce	
THON ROUGE, sauce épicée	18	RAVIOLIS frits poulet et légumes	24
Tuna with spicy sauce		Fried gyoza chicken and vegetables	
THON GRAS	20	AUBERGINE gratinée de miso sucré	18
Tuna belly		Gratinated miso-glazed eggplant	
YELLOW TAIL, sauce yuzu spicy	16	ASPERGES GRILLEES, sabayon yuzu, parmesan	22
Yellow Tail, spicy yuzu sauce		Grilled asparagus, yuzu sabayon, parmegiano	
SAUMON ET FROMAGE FRAIS, concombre	16	KING CRAB PIZZA, oeufs de saumon, tobiko, avocat, shiso	78
Salmon and cream cheese, cucumber		King Crab pizza, salmon roe, tobiko, avocado, shiso	
SAUMON	14	SHISHITO PEPPERS, miso	16
Salmon		Fried piquillos, miso sauce	
CONCOMBRE	10	EDAMAME	12
Cucumber		Edamame	
AVOCAT	10	SOUPE MISO	12
Avocado		Miso soup	
CALIFORNIA		SALADES	
ROLLS		SALADS	
6/8 PIECES			
SOFT SHELL CRAB	39	CARPACCIO DE COURGETTE, feta, radis, menthe, coriandre et shiso	24
Soft shell crab		Zucchini carpaccio, feta, radish, mint, coriander and shiso	
HOMARD, CAVIAR, avocat, mayonnaise à la truffe	56	SALADE DE SASHIMI DE THON, concombre, myrtilles, sésame, coriandre, vinaigrette yuzu	38
Lobster, caviar, avocado, truffled mayonnaise		Tuna sashimi salad, cucumber, blueberry, sesame, coriander, yuzu vinaigrette	
TEMPURA DE CREVETTES, tobiko	30	SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES, spicy mayonnaise	30
Shrimp tempura, tobiko		Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	
CRABE, concombre, mayonnaise	39	POUSSES D'EPINARDS, asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu	24
Crab, cucumber, mayonnaise		Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts, yuzu dressing	
SAUMON	18	SALADE JAPONAISE AUX ALGUES ET CONCOMBRE, vinaigrette japonaise	18
Salmon		Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	
THON	22	SALADE DE KING CRAB	78
Tuna		Avocat, sucrine, pamplemousse, granny smith	
VEGETARIEN	14	King Crab salad, avocado, sucrine lettuce, granny smith	
Vegetarian			
WAGYU MI-CUIT, asperge, oignons rouges, sauce chili aioli	89		
Seared Wagyu, asparagus, red onions, chili aioli sauce			
CRAB MANGO, concombre, mangue fraîche, tobiko vert	46		
Crab, cucumber, fresh mango, green tobiko			
BLACK COD grillé, mariné au miso et concombre	30		
Miso marinated grilled Black Cod and cucumber			
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais	42		
Seared salmon, avocado, cream cheese			
Spécialités Specialties		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

TEMPURA		PLATS	
		MAIN COURSE	
CREVETTES	38	SAUMON POELE, sauce teriyaki	32
Shrimps		Pan-fried salmon, teriyaki sauce	
LEGUMES 	24	BAR CHILIEN, vinaigrette yuzu shiso	52
Vegetables		Chilean sea bass, yuzu shiso vinaigrette	
ASSORTIMENT	34	CREVETTES GRILLEES, lait de coco, miso épicé	42
Mix		Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	
ROBATA		BLACK COD GRILLE, mariné à la sauce miso 	58
VIANDES & VOLAILLES		Miso-marinated grilled Black Cod	
MEAT & POULTRY		FILET DE BAR VAPEUR, sauce New Style 	46
BROCHETTES DE POULET marinées, sauces teriyaki et sweet anticucho	34	Steamed sea bass fillet, New Style sauce	
Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces			
COTELETTES D'AGNEAU, ail et romarin	46		
Lamb chops, garlic and rosemary			
FILET DE BOEUF, sauce béarnaise wasabi shiso	52		
Beef fillet, wasabi shiso béarnaise sauce			
COTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA Prime - 1,2 KG à partager	240		
Beef rib Black Angus USA Prime - 1,2 KG to share			
FAUX-FILET DE WAGYU A5 - 350 GR à partager	320		
Wagyu A5 sirloin - 350GR to share			
Sauces au choix : béarnaise wasabi shiso, balsamique teriyaki, Japanese barbecue, yuzu chimichurri, wasabi ponzu			
POISSONS & CRUSTACES		ACCOMPAGNEMENTS	
FISH & SHELLFISH		SIDE ORDERS	
GAMBAS BLACK TIGER, sauce chimichurri	55	CHAMPIGNONS, sauce sake soy butter et yuzu	16
Black Tiger King prawns, chimichurri sauce		Pan-fried mushrooms, sake soy butter sauce and yuzu	
LOUP SAUVAGE entier grillé avec condiments japonais - 1,2 KG à partager	195	HARICOTS VERTS, sauce sake soy butter et yuzu	14
Whole grilled wild seabass, Japanese seasonings - 1,2 KG to share		String beans, sake soy butter sauce and yuzu	
PECHE DU JOUR - à partager	NC	LEGUMES VAPEUR	16
Fish of the day - to share		Steamed vegetables	
		SALADE DE MESCLUN	10
		Mixed green salad	
		GARLIC RICE	10
		Garlic rice	
		RIZ NATURE	9
		White rice	
La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie les Etats-Unis et le Japon		 Spécialités Specialties	
All beef used in dishes on this menu are from USA and Japan			

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 beurre salé, glace vanille Apple gyoza, salted butter caramel, vanilla ice cream	14
ALOE VERA , agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet	16
PLATEAU DE FRUITS FRAIS Fresh fruits platter	75
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



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

07/2024