



**K I N U**  
*gawa*

RIVE GAUCHE

## ENTREES FROIDES

### COLD STARTERS

<b>ABOKADO</b> , carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette japonaise ⑤	18
Avocado carpaccio, finger lime and Japanese dressing	
<b>SPRING ROLL</b> , sauce sweet yuzu spicy ⑤	22
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce	
<b>TORO TARTARE</b> au caviar ⑥	29
Tuna belly tartare with caviar	
<b>CARPACCIO DE BAR</b> , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	27
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
<b>TARUTO</b> ⑥	
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzukosho	25
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho sauce	
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe d'été et sauce New Style	23
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama and New Style sauce	
<b>CEVICHE DAURADE</b> menthe et vinaigrette jalapeño	24
Sea bream ceviche, mint and jalapeño dressing	
<b>CARPACCIO DE YELLOW TAIL</b> , sauce yuzu, piment vert et coriandre ⑥	28
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
<b>CARPACCIO DE DAURADE</b> , granny smith et sauce aji amarillo ⑥	24
Sea bream carpaccio, granny smith and aji amarillo sauce	
<b>SNOW CRAB ET SPICY TUNA</b> , sur nori en tempura ⑥	29
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura	
<b>CARPACCIO NEW STYLE</b>	
Saumon Salmon	24
Daurade Sea bream	24
Thon Tuna	29
<b>GOLDEN CHIRASHI</b> riz vinaigré, thon, saumon, Yellow Tail, ikura et sauce soja wasabi - à partager	48
Sushi rice, tuna, salmon, Yellow Tail, ikura and wasabi soy sauce - to share	
<b>BAR SASHIMI</b> , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager	110
Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share	

## BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER 55€  
DU LUNDI AU VENDREDI

Assortiment de 3 californias et 2 sushi Mix of 3 californias and 2 sushi  
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu Yellow Tail Carpaccio, yuzu sauce  
Salade japonaise aux algues et concombre Seaweed and cucumber salad  
Gyoza poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables  
Black Cod grillé mariné à la sauce miso Miso marinated Black Cod  
ou Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce  
Riz blanc White rice

## ENTREES CHAUDES

### HOT STARTERS

<b>GYOZA</b> poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables	22
<b>AUBERGINE</b> gratinée de miso sucré 🍷	23
<b>KINU CRISPY ICHIBU</b> riz croustillant, tartare de saumon spicy, Snow Crab mayonnaise et avocat Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado	30
<b>SAKE PALOURDES</b> gingembre et sauce sake Clams, ginger and sake sauce	28
<b>SHISHITO PEPPERS</b> , sauce miso 🍷	16
<b>EDAMAME</b> 🍷	8
<b>SOUPE MISO</b> Miso soup	8

## SALADES

### SALADS

<b>THON MYRTILLES</b> , salade sashimi de thon, concombre, myrtilles, sésame, coriandre, vinaigrette calamansi Tuna sashimi salad, cucumber, blueberry, sesame, coriander and calamansi dressing	35
<b>EBITEN</b> , salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	26
<b>POUSSES D'EPINARD TRUFFE</b> , salade de pousses d'épinard, katsuobushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu Baby spinach salad, pine nuts and yuzu vinaigrette	23
<b>KATSU DUCK</b> , salade de cress, canard croustillant et noix de pécan caramélisées Mix cress, crispy duck and caramelized pecan nuts	26
<b>KYURI WAKAME</b> , salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	17
<b>CRAB MIZUNA</b> , salade de mizuna et sucrine, Snow Crab, tobiko, avocat et granny smith Mizuna and little gem lettuce salad, Snow Crab, tobiko, avocado and granny smith	32

## CAVIAR

CASPARIAN Golden Reserve

50 GR - 320    125 GR - 810    250 GR - 1 590

## VIANDES & VOLAILLES

### MEAT & POULTRY

<b>BROCHETTES DE POULET</b> mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	33
<b>COTELETTES D'AGNEAU</b> , ail et romarin Lamb chops, garlic and rosemary	39
<b>BURGERS WAGYU</b> , pickles et yuzu kosho, sauce aïoli - à partager Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aïoli sauce - to share	40
<b>FILET DE BOEUF</b> , sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce	48
<b>NOIX D'ENTRECOTE</b> Black Angus Black Angus rib eye	60
<b>COTE DE BOEUF BLACK ANGUS</b> - 1,2KG à partager Beef rib Black Angus USA Prime - 1,2 KG to share	210

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

## POISSONS & CRUSTACES

### FISH & SHELLFISH

<b>SAUMON POELE</b> , sauce teriyaki Pan-fried salmon and teriyaki sauce	38
<b>POULPE GRILLE</b> , sauce salsa, shiso spicy Grilled octopus and spicy shiso salsa sauce	35
<b>GAMBAS BLACK TIGER</b> , sauce chimichurri Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	46
<b>BAR CHILIEN</b> , sauce yuzu shiso Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	47
<b>FILET DE BAR VAPEUR</b> , champignons japonais et consommé de dashi 🍄 Steam sea bass fillet, japanese mushrooms and dashi broth	39
<b>BLACK COD GRILLE</b> , mariné à la sauce miso 🍄 Miso marinated Black Cod	49

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette  
carte a pour origine garantie la France, les Etats-Unis, l'Argentine et le Japon  
All meats used in dishes on this menu are from France, USA, Argentina and Japan

## TEMPURA

<b>CREVETTES</b> , sauce dashi Shrimps, dashi sauce	36
<b>COURGETTE SHISO</b> , sauce kipiti 🍃 Zucchini shiso, kipiti sauce	26
<b>MAIS</b> , sauce curry japonais Corn, japanese curry sauce	22
<b>LEGUMES</b> , sauce dashi Vegetables, dashi sauce	22

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

<b>CHAMPIGNONS SAUTES</b> , sauce sake et yuzu Sautéed mushrooms, sake and yuzu sauce	16
<b>HARICOTS VERTS</b> , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	11
<b>SALADE</b> de mesclun Mixed green salad	10
<b>MAIS MIEL GRENADE</b> , maïs frais et croustillant, grenade et vinaigrette miel soja Sweet and crispy corn, pomegranate and soya honey dressing	16
<b>RIZ NATURE</b> White rice	8
<b>RIZ A L'AIL</b> Garlic rice	9

## ROLLS

6/8 PIECES

<b>SOFT SHELL CRAB</b> 🍣	30
Soft shell crab	
<b>TEMPURA DE CREVETTES</b> 🍣	26
Shrimp tempura	
<b>TUNA CAVIAR</b> akami, toro, avocat et caviar	65
Akami, toro, avocado and caviar	
<b>SAUMON</b>	21
Salmon	
<b>THON</b>	21
Tuna	
<b>VEGETARIEN</b> ♻️	16
Vegetarian	
<b>CRAB MANGO</b> , concombre, mangue fraîche 🍣	30
Crab, cucumber, fresh mango	
<b>BLACK COD</b> grillé mariné au miso et concombre 🍣	25
Miso marinated Black Cod and cucumber	
<b>NEW STYLE</b> saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍣	30
Seared salmon, avocado, cream cheese	

## MAKI

6 PIECES

<b>THON</b>	19
Tuna	
<b>THON ROUGE</b> sauce épicée 🍣	21
Tuna with spicy sauce	
<b>THON GRAS</b>	22
Tuna belly	
<b>THON GRAS, CAVIAR</b> spicy mayonnaise	32
Toro, caviar, spicy mayonnaise	
<b>YELLOW TAIL</b> , sauce yuzu spicy 🍣	16
Yellow Tail, spicy yuzu sauce	
<b>SAUMON ET FROMAGE FRAIS</b>	17
Salmon and fresh cheese	
<b>SAUMON</b>	16
Salmon	
<b>CONCOMBRE</b> ♻️	10
Cucumber	
<b>AVOCAT</b> ♻️	10
Avocado	

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

# SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 5 pièces
<b>LES SPECIALITES</b>		
<b>SPECIALITIES</b>		
<b>CROUSTILLANT SPICY TUNA</b> Crispy spicy tuna tartare	12	
<b>WAGYU, CAVIAR</b> , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	21	
<b>KING CRAB, CAVIAR</b> King Crab, caviar	20	
<b>LES CLASSIQUES</b>		
<b>CLASSICS</b>		
<b>SAUMON</b> Salmon	9	15
<b>THON</b> Tuna	10	21
<b>THON GRAS</b> Tuna belly	13	22
<b>ANGUILLE GRILLEE</b> Grilled eel	9	26
<b>OEUF DE SAUMON</b> Salmon eggs	11	13
<b>YELLOW TAIL</b> Yellow Tail	10	19
<b>DAURADE ROYALE</b> Sea bream	8	17
<b>BAR</b> Sea bass	7	17
<b>CREVETTE CUITE / DOUCE</b> Cooked / raw shrimp	7	14
<b>POULPE</b> Octopus	7	14

## DESSERTS

<b>TARTE YUZU</b> , meringue et sorbet yuzu Yuzu meringue tart and yuzu sorbet	18
<b>BISCUIT COULANT CHOCOLAT</b> , glace sésame noir Chocolate lava cake and black sesame ice cream	17
<b>PAVLOVA FRUITS ROUGES</b> et sakura Pavlova with red fruits and sakura	19
<b>MOCHI ICE</b> à la pièce Ice Mochi per piece	8
<b>FURUTSU</b> Fresh fruits platter	28
<b>ALOE COCO</b> , aloe vera, agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet	16
<b>ROCHER NOISETTES</b> , rocher chocolat noisettes et sobacha Chocolate hazelnut rocher and buckwheat	18
<b>GLACES ET SORBETS</b> 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	11

