



K I N U
gawa

R I V E G A U C H E

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 FROIDES

COLD STARTERS

ABOKADO , carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette japonaise (V)	18
Avocado carpaccio, finger lime and Japanese dressing	
SPRING ROLL , sauce sweet yuzu spicy (V)	22
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce	
TORO TARTARE au caviar (P)	29
Tuna belly tartare with caviar	
HUITRES PONZU PASSION (N)	22
4 huîtres Gillardeau N5, condiment fruit de la passion, ponzu et gingembre	
4 Gillardeau oysters N5, passion fruit, ponzu and ginger dressing	
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	27
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
TATAKI DE THON AKAMI , stracciatella, pistache torréfiée (N)	26
Akami tuna tataki, stracciatella, roasted pistachio	
CEVICHE DE DAURADE concombre, menthe et vinaigrette jalapeño	30
Sea bream ceviche, cucumber, mint and jalapeño dressing	
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre (P)	28
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
POIREAUX VINAIGRETTE à la japonaise, miso-tosazu et noix (N)	21
Leeks in Japanese-style vinaigrette, miso-tosazu and hazelnuts	
CARPACCIO DE DAURADE , granny smith et sauce aji amarillo (P)	24
Sea bream carpaccio, granny smith and aji amarillo sauce	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura (P)	29
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura	
CARPACCIO NEW STYLE	
Saumon Salmon	24
Saint Jacques Scallops (N)	32
Thon Tuna	29

TARUTO

THON	25
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho sauce	
SAUMON (P)	23
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe d'été et sauce New Style	
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama and New Style sauce	
AVOCAT & SNOW CRAB (N)	27
Galette craquante d'avocat et Snow Crab, ikura et vinaigrette japonaise	
Sliced avocado on crispy tarts and Snow Crab, ikura and Japanese dressing	

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

GYOZA poulet et légumes	22
Gyoza, chicken and vegetables	
AUBERGINE gratinée de miso sucré 🍄 (V)	23
Miso glazed, grilled eggplant	
CRISPY POTATO ET IKURA millefeuille de pomme de terre, crème légère (N)	26
Potato millefeuille, light cream and ikura	
KINU CRISPY ICHIBU riz croustillant, tartare de saumon spicy, Snow Crab mayonnaise et avocat	30
Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado	
PALOURDES GRATINEES au miso blanc, crème au yuzukosho et panko (N)	28
Gratinated clams with white miso, yuzukosho cream and panko	
SHISHITO PEPPERS , sauce miso (V)	16
Fried piquillos and miso sauce	
EDAMAME (V)	8
Edamame	
SOUPE MISO	8
Miso soup	

SALADES

SALADS

EBITEN , salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise	26
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	
POUSSES D'EPINARD TRUFFE , salade de pousses d'épinard, katsuobushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu	23
Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette	
KATSU DUCK , salade de cress, canard croustillant et noix de pécan caramélisées	26
Mix cress, crispy duck and caramelized pecan nuts	
KYURI WAKAME , salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise	17
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
CRAB MIZUNA , salade de mizuna et sucrose, Snow Crab, tobiko, avocat et granny smith	32
Mizuna and little gem lettuce salad, Snow Crab, tobiko, avocado and granny smith	

CAVIAR

CASPIAN Golden Reserve

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

🍄 Spécialités Specialties
(V) Végétarien Vegetarian
(N) Nouveautés New dishes

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho	33
Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	
COTELETTES D'AGNEAU , ail et romarin	39
Lamb chops, garlic and rosemary	
BURGERS WAGYU , pickles et yuzu kosho, sauce aïoli	40
Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aïoli sauce	
FILET DE BOEUF , sauce béarnaise shiso	48
Beef fillet, shiso bearnaise sauce	
NOIX D'ENTRECOTE Black Angus	60
Black Angus rib eye	
FAUX-FILET DE WAGYU Kagoshima A5 ③	110 / 100 GR
Wagyu Sirloin Kagoshima - 100 GR	
COTE DE BOEUF SLOW FIRE ③	240
Black Angus laquée miel thym soja - 1,2 KG à partager	
Black Angus rib of beef, slow-fired and glazed with honey, thyme and soy - 1,2 KG to share	

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

POISSONS & CRUSTACES

FISH & SHELLFISH

SAUMON POELE , sauce teriyaki	38
Pan-fried salmon and teriyaki sauce	
BAR VAPEUR , bouillon umami et champignons japonais ③	39
Steamed sea bass, umami broth and japanese mushrooms	
GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri	46
Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	
BAR CHILIEN , sauce yuzu shiso	47
Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso ③	49
Miso marinated Black Cod	
UDON ET GAMBAS GRILLEES , lait de coco, miso épicé ③	44
Udon and grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	

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

CREVETTES , sauce dashi	36
Shrimps, dashi sauce	
MAIS , sauce curry japonais	22
Corn, japanese curry sauce	
BROCCOLINI , sauce tahini ponzu ③	23
Broccolini, tahini ponzu sauce	

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS SAUTES , sauce sake et yuzu	16
Sauteed mushrooms, sake and yuzu sauce	
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu	11
String beans, sake soy butter sauce and yuzu	
SALADE de mesclun	10
Mixed green salad	
MAIS , mozzarella, kimchi ③	12
Corn, mozzarella, kimchi	
RIZ NATURE	8
White rice	
RIZ A L'AIL	9
Garlic rice	

ROLLS

6/8 PIECES

SOFT SHELL CRAB 🍣	30
Soft shell crab	
TEMPURA DE CREVETTES 🍣	26
Shrimp tempura	
CRISPY TUNA TRUFFLE 🍣	36
Thon akami, concombre, avocat, tenkasu, mayonnaise à la truffe	
Akami tuna, cucumber, avocado, tenkasu, truffle mayonnaise	
SAUMON	21
Salmon	
THON	21
Tuna	
VEGETARIEN 🍴	16
Vegetarian	
CRAB MANGO , concombre, mangue fraîche 🍣	30
Crab, cucumber, fresh mango	
BLACK COD grillé mariné au miso et concombre 🍣	25
Miso marinated Black Cod and cucumber	
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍣	30
Seared salmon, avocado, cream cheese	

MAKI

6 PIECES

THON	19
Tuna	
THON ROUGE sauce épicée 🍣	21
Tuna with spicy sauce	
THON GRAS	22
Tuna belly	
THON GRAS, CAVIAR spicy mayonnaise	32
Toro, caviar, spicy mayonnaise	
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy 🍣	16
Yellow Tail, spicy yuzu sauce	
SAUMON ET FROMAGE FRAIS	17
Salmon and fresh cheese	
SAUMON	16
Salmon	
CONCOMBRE 🍴	10
Cucumber	
AVOCAT 🍴	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
LES SPECIALITES SPECIALITIES		
TORO TRUFFE NORI ①	19	
Truffle toro nori		
CROUSTILLANT SPICY TUNA	12	
Crispy spicy tuna tartare		
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre	21	
Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger		
KING CRAB, CAVIAR	20	
King Crab, caviar		
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON	9	15
Salmon		
THON	10	21
Tuna		
THON GRAS	13	22
Tuna belly		
ANGUILLE GRILLEE	9	26
Grilled eel		
OEUFS DE SAUMON	11	13
Salmon eggs		
YELLOW TAIL	10	19
Yellow Tail		
DAURADE ROYALE	8	17
Sea bream		
BAR	7	17
Sea bass		
CREVETTE CUITE / DOUCE	7	14
Cooked / raw shrimp		

DESSERTS

TARTE YUZU , meringue et sorbet yuzu Yuzu meringue tart and yuzu sorbet	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT , glace sésame noir Chocolate lava cake and black sesame ice cream	17
SUNDAE CARAMEL MISO ET PECAN ⓘ Pecan and miso caramel sundae	17
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	8
CREME BRULEE MATCHA ⓘ Matcha crème brûlée	14
ALOE COCO , aloe vera, agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet	16
ROCHER NOISETTES , rocher chocolat noisettes et sobacha Chocolate hazelnut rocher and buckwheat	18
GLACES ET SORBETS 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	11

À PARTAGER

PAVLOVA FRUITS ROUGES et pistaches caramélisées ⓘ 36
Pavlova with red fruits and caramelized pistachios

KINU DELUXE PLATTER 160
Biscuit coulant - Mochi ice 6 pièces - Tarte yuzu -
Sundae caramel miso et pecan - Fruits frais
Lava cake - Ice Mochi - Yuzu tart - Pecan and miso caramel sundae - Fresh fruits