



K I N U
gawa

RIVE GAUCHE

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 ⑤ 18
Avocado carpaccio, finger lime and Japanese dressing
- SPRING ROLL**, sauce sweet yuzu spicy ⑤ 22
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce
- TORO TARTARE** au caviar ④ 29
Tuna belly tartare with caviar
- 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 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 ④ 28
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander
- TARTARE DE BŒUF GOCHUJANG**, gingembre, pomme dashi, ciboulette et pignons de pin 29
Beef Tartare gochujang, ginger, apple dashi, chives and pine nuts
- TIRADITO DE DAURADE**, granny smith et sauce aji amarillo ④ 24
Sea bream tiradito, granny smith and aji amarillo sauce
- SNOW CRAB ET SPICY TUNA**, sur nori en tempura ④ 29
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura
- CARPACCIO SAUMON NEW STYLE**, ponzu et sésame 24
New Style salmon carpaccio, ponzu and sesame

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** ④ 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** 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

AUBERGINE gratinée de miso sucré ● ⑤ Miso glazed, grilled eggplant	23
GYOZA poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables	22
GYOZA WAGYU sauce teriyaki Wagyu gyoza and teriyaki sauce	28
KINU CRISPY ICHIBU riz croustillant, tartare de saumon spicy, Snow Crab mayonnaise et avocat Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado	30
TEMPURA DE CREVETTES , sauce dashi Shrimps tempura, dashi sauce	36
SHISHITO PEPPERS , sauce miso ⑤ Fried piquillos and miso sauce	16
EDAMAME ⑤ Edamame	8
SOUPE MISO Miso soup	8

SALADES

SALADS

EBITEN , salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	26
POUSSES D'EPINARD TRUFFE , salade de pousses d'épinard, katsuobushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette	23
KYURI WAKAME , salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	17
KING CRAB SALADA Mesclun de jeunes pousses et mayonnaise yuzu - 300GR à partager King Crab salad, mixed green salad and yuzu mayonnaise dressing - 300GR to share	140

CAVIAR

CASPIAN Golden Reserve

50 GR - 320 125 GR - 810

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	33
COTELETTES D'AGNEAU , ail et romarin Lamb chops, garlic and rosemary	39
BURGERS WAGYU , pickles et yuzu kosho, sauce aioli Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aioli sauce	40
FILET DE BOEUF , sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce	48
FAUX-FILET DE WAGYU Kagoshima A5 Wagyu Sirloin Kagoshima - 100GR	110 / 100GR

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

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon and teriyaki sauce	38
GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	46
BAR CHILIEN , sauce yuzu shiso Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	47
BLACK COD GRILLE , 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, la Nouvelle-Zélande et le Japon.
All meats used in dishes on this menu are from France, USA, Argentina,
New Zealand and Japan

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS SAUTES , sauce sake et yuzu Sautéed mushrooms, sake and yuzu sauce	16
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	11
SALADE de mesclun Mixed green salad	10
RIZ NATURE White rice	8
RIZ A L'AIL Garlic rice	9
MAIS MIEL GRENADE , maïs frais et croustillant, grenade et vinaigrette miel soja, aji amarillo Sweet and crispy corn, pomegranate and honey soy aji amarillo dressing	14

ROLLS

6/8 PIECES

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	
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 Truffle toro nori	19	
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	12	
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	21	
KING CRAB, CAVIAR King Crab, caviar	20	
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON Salmon	9	15
THON Tuna	10	21
THON GRAS Tuna belly	13	22
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	9	26
OEUF DE SAUMON Salmon eggs	11	13
YELLOW TAIL Yellow Tail	10	19
DAURADE ROYALE Sea bream	8	17

DESSERTS

TARTE YUZU , meringue Yuzu meringue tart	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT , glace matcha Chocolate lava cake and matcha ice cream	17
SUNDAE CARAMEL MISO et pecan Pecan and miso caramel sundae	17
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	8
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 38
Pavlova with red fruits and caramelized pistachios

FURUTSU, assiette de fruits de saison 28
Seasonal fruits platter

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