



K I N U
gawa

R A M A T U E L L E

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

ABOKADO , carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette soja ⑤	22
Avocado carpaccio, finger lime and soja dressing	
SPRING ROLL , sauce sweet yuzu spicy ⑤	
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce	26
Avec King Crab Add King Crab	+ 32
TORO TARTARE au caviar ⑥	30
Tuna belly tartare with caviar	
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	32
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
TARUTO ⑥	
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzukosho	26
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho sauce	
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe d'été et sauce New Style	26
Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama and New Style sauce	
CEVICHE DE DAURADE menthe et vinaigrette jalapeño	30
Sea bream ceviche, mint and jalapeño dressing	
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre ⑥	30
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
CARPACCIO DE DAURADE , granny smith et sauce aji amarillo ⑥	29
Sea bream carpaccio, granny smith and aji amarillo sauce	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura ⑥	32
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura	
CARPACCIO NEW STYLE	
Saumon Salmon	25
Daurade Sea bream	27
Thon Tuna	29
GOLDEN CHIRASHI riz vinaigré, thon, saumon, Yellow Tail, ikura et sauce soja wasabi - à partager	58
Sushi rice, tuna, salmon, Yellow Tail, ikura and wasabi soy sauce - to share	
BAR SASHIMI , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager	140
Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share	

KINU SIGNATURE PLATTER

360

Toro tartare • Ceviche de daurade • Carpaccio de Yellow Tail •
 Sashimi : saumon, thon, thon gras, bar 16 pièces • Caviar 50GR
 Toro tartare • Sea bream ceviche • Yellow Tail carpaccio •
 Sashimi : salmon, tuna, toro, sea bass 16 pieces • Caviar 50GR

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS

GYOZA poulet et légumes	24
Gyoza, chicken and vegetables	
AUBERGINE gratinée de miso sucré  	18
Miso glazed, grilled eggplant	
KINU CRISPY ICHIBU riz croustillant, tartare de saumon spicy, Snow Crab mayonnaise et avocat	35
Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado	
SAKE PALOURDES gingembre et sauce sake	28
Clams, ginger and sake sauce	
KING CRAB PIZZA , mascarpone au wasabi, œufs de saumon, tobiko, avocat et shiso	78
King Crab pizza, wasabi mascarpone, salmon roe, tobiko, avocado and shiso	
SHISHITO PEPPERS , sauce miso 	16
Fried piquillos and miso sauce	
EDAMAME 	12
Edamame	
SOUPE MISO	12
Miso soup	

SALADES
SALADS

THON MYRTILLES , salade sashimi de thon, concombre, myrtilles, sésame, coriandre, vinaigrette calamansi	35
Tuna sashimi salad, cucumber, blueberry, sesame, coriander and calamansi dressing	
EBITEN , salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise	30
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	
POUSSES D'EPINARD TRUFFE , salade de pousses d'épinard, katsuobushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu	24
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	18
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
KING CRAB SALADA , mesclun de jeunes pousses - 300 GR à partager 	160
King Crab, mixed green salad - 300 GR to share	

CAVIAR

GOLDEN RESERVE Casparian	BELUGA ROYAL Casparian	OSCIETRE Icône	BELUGA Icône
50 GR - 280	50 GR - 640	250 GR - 1 800	250 GR - 4 500
125 GR - 690	125 GR - 1 600	500 GR - 3 600	500 GR - 9 000

ROBATA

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET mariné, 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 shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce	52
FAUX-FILET DE WAGYU - 350 GR à partager Wagyu Sirloin - 350 GR to share	320
COTE DE BOEUF BLACK ANGUS - 1,2 KG à partager Beef rib Black Angus USA Prime - 1,2 KG to share	260

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

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	55
POULPE GRILLE , sauce salsa, shiso spicy Grilled octopus and spicy shiso salsa sauce	35
LOUP SAUVAGE entier, grillé avec condiments japonais - 1,2 KG à partager Whole grilled wild sea bass, Japanese seasonings - 1,2 KG to share	195



Spécialités Specialties



Végétarien Vegetarian

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette carte
ont 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.

PLATS

MAIN DISHES

BURGERS WAGYU , pickles et yuzu kosho, sauce aïoli - à partager Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aïoli sauce - to share	45
SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon and teriyaki sauce	32
BAR CHILIEN , sauce yuzu shiso Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	52
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso 🍡 Miso marinated Black Cod	62
FILET DE BAR VAPEUR , champignons japonais et consommé de dashi 🍡 Steam sea bass fillet, japanese mushrooms and dashi broth	46

TEMPURA

CREVETTES , sauce dashi Shrimps, dashi sauce	38
MAIS , sauce curry Corn, curry sauce	22
LEGUMES , sauce dashi Vegetables, dashi sauce	34

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

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

ROLLS

6/8 PIECES

SOFT SHELL CRAB 🍣	39
Soft shell crab	
TEMPURA DE CREVETTES 🍣	30
Shrimp tempura	
TUNA CAVIAR akami, toro, avocat et caviar	76
Akami, toro, avocado and caviar	
SAUMON	18
Salmon	
THON	22
Tuna	
VEGETARIEN ⑤	14
Vegetarian	
CRAB MANGO , concombre, mangue fraîche 🍣	46
Crab, cucumber, fresh mango	
BLACK COD grillé mariné au miso et concombre 🍣	30
Miso marinated Black Cod and cucumber	
NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍣	42
Seared salmon, avocado, cream cheese	

MAKI

6 PIECES

THON	16
Tuna	
THON ROUGE sauce épicée 🍣	18
Tuna with spicy sauce	
THON GRAS	20
Tuna belly	
THON GRAS, CAVIAR spicy mayonnaise	36
Toro, caviar, spicy mayonnaise	
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy 🍣	16
Yellow Tail, spicy yuzu sauce	
SAUMON ET FROMAGE FRAIS	16
Salmon and fresh cheese	
SAUMON	14
Salmon	
CONCOMBRE ⑤	10
Cucumber	
AVOCAT ⑤	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		
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	12	
WAGYU, CAVIAR, cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	20	
KING CRAB, CAVIAR King Crab, caviar	22	
LES CLASSIQUES		
CLASSICS		
TATAKI DE SAUMON, truffe d'été Salmon tataki, truffle	10	-
SAUMON Salmon	8	18
THON Tuna	9	23
THON GRAS Tuna belly	15	25
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	10	27
IKURA Salmon eggs	9	14
YELLOW TAIL Yellow Tail	9	20
DAURADE ROYALE Sea bream	8	18
BAR Sea bass	8	17
CREVETTE CUITE Cooked	8	16
POULPE Octopus	8	16

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	16
PAVLOVA FRUITS ROUGES et sakura Pavlova with red fruits and sakura	18
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi each	10
FURUTSU Fresh fruits	22
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	10
YAOURT GLACE , noix de pecan caramélisées, chocolat fondu, miel et fruits rouges Frozen yogurt, caramelized pecans, melted chocolate, honey and red berries	24

A PARTAGER TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS GIVRES Frozen fruits platter

2 À 4 PERSONNES	150
6 À 8 PERSONNES	290

KINU DELUXE PLATTER 160

Biscuit coulant • Mochi ice 6 pièces • Fruits frais • Tarte Yuzu • Yaourt glacé
Lava cake • Ice Mochi 6 pieces • Fresh fruits • Yuzu Tart • Fronzen yogurt