



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 (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 (S) 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 (S) 28
Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander
- CARPACCIO DE DAURADE**, granny smith et sauce aji amarillo (S) 24
Sea bream carpaccio, granny smith and aji amarillo sauce
- SNOW CRAB ET SPICY TUNA**, sur nori en tempura (S) 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** (S) 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 23 Miso glazed, grilled eggplant
CRISPY POTATO ET IKURA millefeuille de pomme de terre, crème légère 26 Potato millefeuille, light cream and ikura
KINU CRISPY ICHIBU riz croustillant, tartare de saumon spicy, 30 Snow Crab mayonnaise et avocat Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado
PALOURDES GRATINEES au miso blanc, crème au yuzukosho et panko 28 Gratinated clams with white miso, yuzukosho cream and panko
SHISHITO PEPPERS , sauce miso 16 Fried piquillos and miso sauce
EDAMAME 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, 23 parmesan, pignons et vinaigrette yuzu 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

CAVIAR

CASPIAN Golden Reserve

50 GR - 320 125 GR - 810 250 GR - 1590

- Spécialités Specialties
- Ⓥ Végétarien Vegetarian
- Ⓝ Nouveautés New dishes

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 aïoli Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aïoli sauce	40
FILET DE BOEUF , sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce	48
NOIX D'ENTRECOTE Black Angus Black Angus rib eye	60
FAUX-FILET DE WAGYU Kagoshima A5  Wagyu Sirloin Kagoshima - 100 GR	110 / 100 GR
COTE DE BOEUF SLOW FIRE  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	240

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
BAR VAPEUR , bouillon umami et champignons japonais  Steamed sea bass, umami broth and japanese mushrooms	39
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
UDON ET GAMBAS GRILLEES , lait de coco, miso épicé  Udon and grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	44

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

TEMPURA

CREVETTES , sauce dashi	36
Shrimps, dashi sauce	
MAIS , sauce curry japonais	22
Corn, japanese curry sauce	
BROCCOLINI , sauce tahini ponzu ④	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 ④	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 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
BAR Sea bass	7	17
CREVETTE CUITE / DOUCE Cooked / raw shrimp	7	14

DESSERTS

TARTE YUZU , meringue Yuzu meringue tart	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