



**K I N U**  
*gawa*

R A M A T U E L L E

## ENTREES FROIDES

### COLD STARTERS

<b>ABOKADO</b> , carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette soja 🍷	22
Avocado carpaccio, finger lime and soja dressing	
<b>SPRING ROLL</b> , sauce sweet yuzu spicy 🍷	26
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce	
Avec King Crab Add King Crab	+ 32
<b>TORO TARTARE</b> au caviar 🍷	32
Tuna belly tartare with caviar	
<b>TATAKI DE WAGYU</b> , sauce yuzu miso à la truffe d'été et sésame torréfié	54
Wagyu tataki, yuzu miso sauce with summer truffle and toasted sesame	
<b>CARPACCIO DE BAR</b> , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	34
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
<b>TATAKI DE THON</b> , sauce coriandre, pomme et riz soufflé	36
Tuna tataki, coriander sauce, apple and puffed rice	
<b>TIRADITO DE SAUMON ABURI</b> ponzu et aji amarillo	34
Salmon aburi tiradito, ponzu and aji amarillo	
<b>CARPACCIO DE YELLOWTAIL</b> , sauce yuzu, piment vert et coriandre 🍷	30
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
<b>SNOW CRAB ET SPICY TUNA</b> , sur nori en tempura 🍷	32
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura	
<b>TRIO DE CEVICHE</b> , daurade jalapeño, thon myrtilles et calamansi, saumon miso	78
Ceviche trio, sea bream with jalapeño, tuna with blueberry and calamansi, salmon with miso	
<b>BAR SASHIMI</b> , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager	140
Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share	

## TARUTO

<b>THON</b>	25
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho sauce	
<b>SAUMON</b> 🍷	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	
<b>AVOCAT &amp; KING CRAB</b>	58
Galette craquante d'avocat et King Crab, ikura et vinaigrette japonaise	
Sliced avocado on crispy tarts and King Crab, ikura and Japanese dressing	

## KINU SIGNATURE PLATTER

420

Toro tartare • Trio de ceviche : daurade jalapeño, thon myrtilles et calamansi, saumon miso • Sashimi : saumon, thon, thon gras, bar 16 pièces • Caviar Golden Reserve 50GR

Toro tartare • Ceviche trio, sea bream with jalapeño, tuna with blueberry and calamansi, salmon with miso • Sashimi : salmon, tuna, toro, sea bass 16 pieces • Caviar Golden Reserve 50GR

## ENTREES CHAUDES

### HOT STARTERS

<b>AUBERGINE</b> gratinée de miso sucré 🍄 ④	18
Miso glazed, grilled eggplant	
<b>GYOZA</b> poulet et légumes	24
Gyoza, chicken and vegetables	
<b>GYOZA WAGYU</b> sauce teriyaki	32
Wagyu gyoza, teriyaki sauce	
<b>KINU CRISPY ICHIBU</b> riz croustillant, tartare de saumon spicy, Snow Crab mayonnaise et avocat	35
Crispy rice cakes, spicy salmon tartare, Snow Crab mayo and avocado	
<b>TEMPURA CREVETTES</b> sauce dashi	38
Shrimps, dashi sauce	
<b>KING CRAB PIZZA</b> , mascarpone au wasabi, œufs de saumon, tobiko, avocat et shiso	78
King Crab pizza, wasabi mascarpone, salmon roe, tobiko, avocado and shiso	
<b>SHISHITO PEPPERS</b> , sauce miso ④	16
Fried piquillos and miso sauce	
<b>EDAMAME</b> ④	12
Edamame	
<b>SOUPE MISO</b>	12
Miso soup	

## SALADES

### SALADS

<b>EBITEN</b> , salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise	32
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise	
<b>POUSSES D'EPINARD TRUFFE</b> , salade de pousses d'épinard, katsuobushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu	28
Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette	
<b>KATSU DUCK</b> , salade de cress, canard croustillant et noix de pécan caramélisées	32
Mix cress, crispy duck and caramelized pecan nuts	
<b>KYURI WAKAME</b> , salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise ④	18
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
<b>KING CRAB SALADA</b> - 300GR à partager 🍄	160
mesclun de jeunes pousses, mayonnaise miso	
King Crab, mixed green salad, miso mayonnaise - 300GR to share	

# PLATS

## VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

<b>BROCHETTES DE POULET</b> mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	34
<b>COTELETTES D'AGNEAU</b> , ail et romarin Lamb chops, garlic and rosemary	46
<b>FILET DE BOEUF</b> , sauce béarnaise shiso Beef fillet, shiso bearnaise sauce	58
<b>BURGERS WAGYU</b> , pickles et yuzu kosho, sauce aioli Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aioli sauce	46
<b>CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS</b> , noix de cajou aji amarillo et oignons pickles Black Angus beef carpaccio, cashew nuts, aji amarillo and pickled onions	42

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

## POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

<b>GAMBAS BLACK TIGER</b> , sauce chimichurri Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	58
<b>POULPE GRILLE</b> , sauce salsa, shiso spicy Grilled octopus and spicy shiso salsa sauce	42
<b>SAUMON GRILLE</b> , pesto de shiso au vinaigre de riz Grilled salmon, shiso pesto with rice vinegar	38
<b>BAR CHILIEN</b> , sauce yuzu shiso Chilean sea bass and yuzu shiso sauce	52
<b>BLACK COD GRILLE</b> , mariné à la sauce miso 🍣 Miso marinated Black Cod	65

## CAVIAR

<b>GOLDEN RESERVE</b> Casparian	<b>BELUGA ROYAL</b> Casparian	<b>OSSETRA RESERVE</b> Icône	<b>BELUGA RESERVE</b> 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
250 GR - 1 380			

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine garantie la France, les Etats-Unis, la Nouvelle-Zélande et le Japon.  
All meats used in dishes on this menu are from France, USA, New Zealand and Japan.

## ROBATA A PARTAGER ROBATA TO SHARE

**LOUP SAUVAGE** entier grillé avec condiments japonais - 1,2KG à partager 220  
Whole grilled wild seabass, japanese seasonings - 1,2KG to share

**LANGOUSTE** beurre noisette shiso - par 100GR 40  
Robata-grilled spiny lobster, shiso brown butter - per 100GR

**FAUX-FILET DE WAGYU** Kagoshima A5 - 350GR 320  
Wagyu Sirloin Kagoshima - 350G

**PICANHA DE BŒUF BLACK ANGUS** - 800GR à partager 260  
Beef picanha Black Angus USA Prime - 800GR to share

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

<b>CHAMPIGNONS SAUTES</b> , sauce sake et yuzu Sauteed mushrooms, sake and yuzu sauce	16
<b>HARICOTS VERTS</b> , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	14
<b>SALADE</b> de mesclun Mixed green salad	10
<b>RIZ NATURE</b> ou <b>RIZ A L'AIL</b> White rice or Garlic rice	12
<b>MAIS MIEL GRENADE</b> , maïs frais et croustillant, grenade et vinaigrette miel soja, aji amarillo Sweet and crispy corn, pomegranate and honey soy aji amarillo dressing	16

## ROLLS

6/8 PIECES

<b>CRISPY TUNA TRUFFLE</b> thon akami, concombre, avocat et truffe râpée Akami tuna, cucumber, avocado and shaved truffle	55
<b>TEMPURA DE CREVETTES</b> 🍤 Shrimp tempura	30
<b>TUNA CAVIAR</b> akami, toro, avocat et caviar Akami, toro, avocado and caviar	76
<b>SAUMON</b> Salmon	18
<b>THON</b> Tuna	22
<b>VEGETARIEN</b> ♻️ Vegetarian	14
<b>CRAB MANGO</b> , concombre, mangue fraîche 🍤 Crab, cucumber, fresh mango	46
<b>NEW STYLE</b> saumon mi-cuit, avocat, fromage frais 🍤 Seared salmon, avocado, cream cheese	42
<b>DRAGON</b> tempura de crevettes, concombre, mayonnaise, avocat et tobiko Tempura shrimp, cucumber, mayonnaise, avocado and tobiko	44

## MAKI

6 PIECES

<b>THON</b> Tuna	16
<b>THON ROUGE</b> sauce épicée 🍤 Tuna with spicy sauce	18
<b>THON GRAS</b> Tuna belly	20
<b>THON GRAS, CAVIAR</b> spicy mayonnaise Toro, caviar, spicy mayonnaise	36
<b>YELLOW TAIL</b> , sauce yuzu spicy 🍤 Yellow Tail, spicy yuzu sauce	16
<b>SAUMON ET FROMAGE FRAIS</b> Salmon and fresh cheese	16
<b>SAUMON</b> Salmon	14
<b>CONCOMBRE</b> ♻️ Cucumber	10
<b>AVOCAT</b> ♻️ Avocado	10

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> SPECIALITIES		
<b>CROUSTILLANT SPICY TUNA</b> Crispy spicy tuna tartare	12	
<b>WAGYU, CAVIAR</b> , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	20	
<b>KING CRAB, CAVIAR</b> King Crab, caviar	22	
<b>SAUMON MENTAICO ABURI</b> , mayonnaise mentaiko Salmon aburi and mentaiko mayonnaise	16	
<b>LES CLASSIQUES</b> CLASSICS		
<b>SAUMON</b> Salmon	8	18
<b>THON</b> Tuna	9	23
<b>THON GRAS</b> Tuna belly	15	25
<b>ANGUILLE GRILLEE</b> Grilled eel	10	27
<b>IKURA</b> Salmon eggs	9	24
<b>YELLOW TAIL</b> Yellow Tail	9	22
<b>DAURADE ROYALE</b> Sea bream	8	18

## DESSERTS

<b>TARTE FRAISE MATCHA</b> , financier amande, fruits rouges et crème légère au matcha Strawberry and matcha tart, almond financier, red berries and light matcha cream	18
<b>BISCUIT COULANT CHOCOLAT</b> , glace sésame noir Chocolate lava cake and black sesame ice cream	16
<b>MOCHI ICE</b> à la pièce Ice Mochi each	10
<b>FURUTSU</b> , assiette de fruits de saison Seasonal 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	10

## À PARTAGER TO SHARE

### YAOURT GLACE 38

Noix de pecan caramélisées, chocolat, caramel miso et fruits rouges  
Frozen yogurt, caramelized pecans, chocolate, miso caramel and red berries

### PAVLOVA FRUITS ROUGES et pistaches caramélisées 38

Pavlova with red fruits and caramelized pistachios

### 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 fraise matcha • Yaourt glacé

Lava cake • Ice Mochi 6 pièces • Fresh fruits •  
Strawberry and matcha tart • Frozen yogurt