

KINU

gaura

SAINT-BARTHÉLEMY

ENTREES FROIDES
COLD STARTERS

MINI CONCOMBRES piri kara et rayu japonais 16
Mini cucumbers piri kara and Japanese rayu

ABOKADO, carpaccio d'avocat, citron caviar et vinaigrette soja Ⓥ 22
Avocado carpaccio, finger lime and soja dressing

SPRING ROLL, sauce sweet yuzu spicy Ⓥ 26
Vegetarian spring roll and sweet yuzu spicy sauce
Avec King Crab Add King Crab +32

TORO TARTARE au caviar 32
Tuna belly tartare with caviar

TATAKI DE WAGYU, sauce goma ponzu, ail croustillant et jalapeño 54
Wagyu tataki, goma ponzu sauce, crispy garlic and jalapeño

CARPACCIO DE BAR, stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique 36
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic

CRUDO DE VENTRECHE DE THON huile d'olive au combava et shichimi 58
Tuna belly crudo, combava-infused olive oil and shichimi

CARPACCIO DE YELLOWTAIL, sauce yuzu, piment vert et coriandre 36
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green chili and coriander

SNOW CRAB ET SPICY TUNA, sur nori en tempura 32
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura

TRIO DE CEVICHE, mahi-mahi jalapeño, thon myrtilles et calamansi, saumon miso 78
Ceviche trio, Mahi-Mahi with jalapeño, tuna with blueberry and calamansi, salmon with miso

BAR SASHIMI, sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager 160
Sea bass sashimi, ponzu aji amarillo sauce and jalapeño dressing - to share

TARUTO

THON 25
Galette craquante de thon, tarama à la truffe d'été et sauce yuzu kosho
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzu kosho sauce

SAUMON 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 & KING CRAB 58
Galette craquante d'avocat et King Crab, ikura et vinaigrette japonaise
Sliced avocado on crispy tarts and King Crab, ikura and Japanese dressing
Avec Caviar Add Caviar 8 GR +45

KINU SIGNATURE PLATTER

420

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

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

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS

AUBERGINE gratinée de miso sucré Ⓥ — 18
Miso glazed, grilled eggplant

GYOZA poulet et légumes — 24
Gyoza, chicken and vegetables

GYOZA WAGYU sauce ponzu butter à la truffe — 32
Wagyu gyoza, truffle ponzu butter sauce

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

TEMPURA CREVETTES sauce dashi — 38
Shrimps, dashi sauce

BABY MAIS FURIKAKE, mayonnaise sweet yuzu spicy — 24
Baby corn furikake skewers, sweet yuzu spicy mayonnaise

EDAMAME Ⓥ | **SHISHITO PEPPERS** sauce miso Ⓥ — 14
Edamame | Shishito peppers, miso sauce

SALADES
SALADS

SALADE YASAI MISO, légumes de saison, vermicelles et vinaigrette sweet miso — 26
Seasonal vegetables, glass noodles and sweet miso dressing

EBITEN, salade tempura de crevettes et spicy mayonnaise — 32
Shrimp tempura salad and spicy mayonnaise

POUSSES D'EPINARD TRUFFE, salade de pousses d'épinard, katsuobushi, parmesan, pignons et vinaigrette yuzu — 28
Baby spinach salad, truffle, katsuobushi, parmesan, pine nuts and yuzu vinaigrette

KATSU DUCK, salade de cresson, canard croustillant et noix de pécan caramélisées — 32
Mixed 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 - 300 GR à partager — 160
mesclun de jeunes pousses, mayonnaise miso
King Crab, mixed green salad, miso mayonnaise - 300 GR to share

CAVIAR

GOLDEN RESERVE Casparian

50 GR	280
125 GR	590
250 GR	1 180

BELUGA ROYAL Casparian

50 GR	640
125 GR	1 600
250 GR	3 200

PLATS

VIANDES & VOLAILLES
MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET mariné, sauces teriyaki et sweet anticucho 34
Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces

COTELETTES D'AGNEAU, ail et romarin 46
Lamb chops, garlic and rosemary

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS USA Prime, sauce béarnaise shiso 58
Beef fillet, Black Angus USA Prime, shiso bearnaise sauce

BURGERS WAGYU, pickles et yuzu kosho, sauce aïoli 46
Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aïoli sauce

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

POISSONS & CRUSTACES
FISH & SHELLFISH

GAMBAS BLACK TIGER, sauce chimichurri 58
Black Tiger King prawns, chimichurri sauce

POULPE GRILLE, sauce sweet anticucho 42
Grilled octopus and sweet anticucho sauce

SAUMON MI-CUIT, pesto de shiso au vinaigre de riz 38
Lightly cooked salmon, shiso pesto with rice vinegar

BAR CHILIEN, sauce yuzu shiso 52
Chilean sea bass and yuzu shiso sauce

BLACK COD GRILLE, mariné à la sauce miso 65
Miso marinated Black Cod

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

ROBATA

A PARTAGER TO SHARE

BAR SAUVAGE entier grillé avec condiments japonais - 1,2 KG 220
Whole grilled wild sea bass, Japanese seasonings - 1,2 KG

LANGOUSTE beurre noisette shiso - par 100 GR 22
Robata-grilled spiny lobster, shiso brown butter - per 100 GR

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

PICANHA DE BŒUF BLACK ANGUS USA Prime - 800 GR 260
Beef picanha Black Angus USA Prime - 800 GR

SHORT RIBS WAGYU, jus corsé au dashi - 1,2 KG 180
Wagyu short ribs, rich dashi jus - 1,2 KG

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS SAUTES, sauce sake et yuzu 16
Sauteed mushrooms, sake and yuzu sauce

BROCCOLINIS ROBATA, sauce sake soy butter et yuzu 14
Grilled broccolinis, sake soy butter sauce and yuzu

SALADE de mesclun 10
Mixed green salad

RIZ NATURE OU **RIZ A L'AIL** 12
White rice or Garlic rice

MAIS MIEL GRENADE, maïs frais et croustillant, grenade 16
et vinaigrette miel soja, aji amarillo
Sweet and crispy corn, pomegranate and honey soy aji amarillo dressing

FRITES DE PATATE DOUCE sauce kewpie au yuzu kosho 14
Sweet potato fries, kewpie and yuzu kosho sauce

Spécialités Specialities
Ⓥ Végétarien Vegetarian

ROLLS
6/8 PIECES

CRISPY TUNA TRUFFLE Thon akami, concombre, avocat, tenkasu, mayonnaise à la truffe — 55
Akami tuna, cucumber, avocado, tenkasu, truffle mayonnaise

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 Ⓥ — 14
Vegetarian

CRAB MANGO, concombre, mangue fraîche — 46
Crab, cucumber, fresh mango

NEW STYLE saumon mi-cuit, avocat, fromage frais — 42
Seared salmon, avocado, cream cheese

EBI CRUNCH ROLL tempura de crevettes, concombre, mayonnaise et avocat — 44
Tempura shrimp, cucumber, mayonnaise and avocado

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

YELLOWTAIL, sauce yuzu spicy — 16
Yellowtail, spicy yuzu sauce

SAUMON ET FROMAGE FRAIS — 16
Salmon and fresh cheese

SAUMON — 14
Salmon

CONCOMBRE Ⓥ — 10
Cucumber

AVOCAT Ⓥ — 10
Avocado

Tous nos prix sont nets, service compris et exprimés en euros.
All our prices are net, service included and expressed 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	
SAUMON MENTAIKO ABURI, mayonnaise mentaiko Salmon aburi and mentaiko mayonnaise	16	
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON Salmon	8	18
THON Tuna	9	23
THON GRAS Tuna belly	15	25
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	10	27
IKURA Salmon eggs	9	24
YELLOWTAIL Yellowtail	9	22

DESSERTS

TARTE FRAISE MATCHA, financier amande, fruits rouges et crème légère matcha — 18
Strawberry and matcha tart, almond financier, red berries and light matcha cream

MACARON FRAMBOISE SAKURA, rose, framboises fraîches et litchi — 18
Sakura raspberry macaron, rose, fresh raspberries and lychee

BISCUIT COULANT CHOCOLAT, glace vanille — 16
Chocolate lava cake and vanilla ice cream

MOCHI ICE à la pièce — 10
Ice Mochi each

ALOE COCO, aloe vera, agrumes et sorbet coco — 16
Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet

ROCHER NOISETTES, rocher chocolat noisettes et sobacha — 18
Chocolate hazelnut rocher and buckwheat

GLACES ET SORBETS 2 boules — 10
Ice-cream and sherbet 2 scoops

À PARTAGER
TO SHARE

YAOURT GLACE 38
Noix de pécan caramélisées, chocolat, caramel miso et fruits rouges
Frozen yogurt, caramelized pecans, chocolate, miso caramel and red berries

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES et pistaches caramélisées 48
Pavlova with tropical fruits and caramelised 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 pieces • Fresh fruits • Strawberry and matcha tart • Frozen yogurt

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Allergens list is available on request.

11/2026