



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 🍷	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 yuzu miso à la truffe d'été et sésame torréfié	54
Wagyu tataki, yuzu miso sauce with summer truffle and toasted sesame	
CARPACCIO DE BAR , stracciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique	34
Sea bass carpaccio, stracciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	
TATAKI DE THON , sauce coriandre, pomme et riz soufflé	36
Tuna tataki, coriander sauce, apple and puffed rice	
TIRADITO DE SAUMON ABURI ponzu et aji amarillo	34
Salmon aburi tiradito, ponzu and aji amarillo	
CARPACCIO DE YELLOWTAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre 🍷	30
Yellowtail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura 🍷	32
Snow Crab and spicy tuna tartare on nori tempura	
TRIO DE CEVICHE , daurade jalapeño, thon myrtilles et calamansi, saumon miso	66
Ceviche trio, sea bream with jalapeño, tuna with blueberry and calamansi, salmon with miso	
BAR SASHIMI , sauce aji amarillo ponzu et vinaigrette jalapeño - à partager	140
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 yuzukosho	
Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama and yuzukosho 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	

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

AUBERGINE gratinée de miso sucré 🍄 ④	18
Miso glazed, grilled eggplant	
GYOZA poulet et légumes	24
Gyoza, chicken and vegetables	
GYOZA WAGYU sauce yuzu truffe	32
Wagyu gyoza, yuzu truffle 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	
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 ④	16
Fried piquillos and miso sauce	
EDAMAME ④	12
Edamame	
SOUPE MISO	12
Miso soup	

SALADES

SALADS

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 cress, canard croustillant et noix de pécan caramélisées	32
Mix cress, crispy duck and caramelized pecan nuts	
KYURI WAKAME , salade d'algues et concombre, vinaigrette japonaise ④	18
Seaweed and cucumber salad and Japanese dressing	
KING CRAB SALADA - 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

- 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**, sauce béarnaise shiso 58
Beef fillet, shiso bearnaise sauce
- BURGERS WAGYU**, pickles et yuzu kosho, sauce aioli 46
Wagyu sliders, marinated pickles and yuzu kosho aioli sauce
- CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS**, noix de cajou aji amarillo 42
et oignons pickles
Black Angus beef carpaccio, cashew nuts, aji amarillo and pickled onions

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

POISSONS & CRUSTACES

FISH & SHELLFISH

- GAMBAS BLACK TIGER**, sauce chimichurri 58
Black Tiger King prawns, chimichurri sauce
- POULPE GRILLE**, sauce salsa, shiso spicy 42
Grilled octopus and spicy shiso salsa sauce
- SAUMON GRILLE**, pesto de shiso au vinaigre de riz 38
Grilled 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

CAVIAR

GOLDEN RESERVE Casparian	BELUGA ROYAL Casparian	OSSETRA RESERVE Icône	BELUGA RESERVE 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

- CHAMPIGNONS SAUTES**, sauce sake et yuzu 16
Sautéed mushrooms, sake and yuzu sauce
- HARICOTS VERTS**, sauce sake soy butter et yuzu 14
String beans, 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

ROLLS

6/8 PIECES

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

MAKI

6 PIECES

THON Tuna	16
THON ROUGE sauce épicée 🍤 Tuna with spicy sauce	18
THON GRAS Tuna belly	20
THON GRAS, CAVIAR spicy mayonnaise Toro, caviar, spicy mayonnaise	36
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy 🍤 Yellow Tail, spicy yuzu sauce	16
SAUMON ET FROMAGE FRAIS Salmon and fresh cheese	16
SAUMON Salmon	14
CONCOMBRE ♻️ Cucumber	10
AVOCAT ♻️ 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
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 MENTAICO 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
YELLOW TAIL Yellow Tail	9	22
DAURADE ROYALE Sea bream	8	18

DESSERTS

TARTE FRAISE MATCHA , financier amande, fruits rouges et crème légère au matcha Strawberry and matcha tart, almond financier, red berries and light matcha cream	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT , glace sésame noir Chocolate lava cake and black sesame ice cream	16
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi each	10
FURUTSU , assiette de fruits de saison Seasonal fruits platter	28
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

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 Yuzu • Yaourt glacé
Lava cake • Ice Mochi 6 pieces • Fresh fruits • Yuzu Tart • Frozen yogurt