

ENTREES FROIDES

SHAKE TATAKI	18
Saumon mi-cuit, mizuna et légumes croquants, sauce balsamic soy	
KAMO WASABI	18
Émincé de magret de canard, marinade japonaise et kizami wasabi	
BIMI NO SHIOKONBU	13
Brocolini croquants, vinaigrette aux algues japonaises	
MAGURO NO SHICHIMI ABURI ●	19
Tataki de thon, vinaigrette aux épices japonaises	
GYU MOROMI MISO	18
Tataki de bœuf, sauce apple soy	
MAGURO NO TARUTO	15
Émincé de thon sur une galette craquante, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho	
SUZUKI USUZUKURI	21
Tiradito de bar, sauce agrumes et piment jaune	
TAI ONSEN TAMAGO ●	21
Carpaccio de daurade, œuf poché, sauce spicy miso	
WAGYU TARTARE ●	29
Tartare de bœuf Wagyu, œuf mollet, herbes fraîches	
KING CRAB	30
Émincé de King Crab, algues et concombres, sauce ponzu	
HARUMAKI OMARU	33
Rouleau de printemps au homard, sauce spicy lemon garlic	
HAMACHI YUZU SHOYU	20
Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre	
TORO TARTARE	20
Tartare de thon au caviar	
CARPACCIO NEW STYLE	
Thon	18
Saumon	17
Daurade	18

ENTREES CHAUDES

SHIRO ASPARA	18
Asperges blanches, sauce dashi	
EBI NO HARUMAKI	19
Croustillant de gambas aux pleurotes	
SOFT SHELL CRAB NO KARA AGE	18
Soft shell crab croustillant, sauce creamy wasabi	
WAGYU NO CREPE 🍡	28
Bœuf Wagyu mijoté au miso rouge, petites crêpes mandarin	
EBI ASPARA ABURI	18
Crevettes grillées et asperges vertes, sauce spicy lemon garlic	
NIKU SHIGURENI	15
Emincé de bœuf au gingembre	
AGE GYOZA	15
Raviolis frits poulet et légumes	
NASU DENGAKU	13
Aubergine gratinée de miso sucré	
DOBINMUSHI	15
Champignons et crevettes cuits dans un bouillon japonais, servi dans sa théière	
MISO SHIRU	6
Soupe miso	
EDAMAME	7
SHISHITO PEPPERS	11
Piquillos frits, sauce miso	

SALADES

SUCRINE SALADA ●	10
Cœur de sucrine, vinaigrette japonaise et mandarine mikan	
CEVICHE Salade péruvienne à la façon japonaise	18
Seafood	16
Saumon	16
BABY SPINACH ASPARA SALADA ●	16
Pousses d'épinards, asperges vertes grillées, pignons et miso séché, vinaigrette yuzu	
EBITEN SALADA ●	15
Salade de tempura de crevettes, spicy mayonnaise	
KYURI WAKAME	11
Salade japonaise aux algues et concombres, vinaigrette japonaise	
KAISOH SALADA	14
Salade d'algues, vinaigrette japonaise légère	

TEMPURA

KING CRAB	34
CREVETTES	31
LEGUMES	16
ASSORTIMENT	27

ACCOMPAGNEMENTS

POIS CROQUANTS, HUILE DE SESAME	9
LEGUMES VAPEUR ET TOFU	10
HARICOTS VERTS PÔELES A LA SAUCE SOJA	10
SALADE DE MESCLUN	9
GARLIC RICE	6
RIZ NATURE	4

POISSONS

SHAKE NO YASAI	27
Saumon poêlé, légumes croquants, vinaigrette yuzu spicy	
SHITABIRAME NO KARA AGE	40
Filets de sole, sauce vierge au sudachi	
SUZUKI KOSO MUSHI ●	28
Filet de bar vapeur, sauce yuzu ginger	
MAGURO NO MASUTADO ●	34
Steack de thon, persillade croustillante	
GINDARA SAIKYO YAKI	36
Black Cod grillé mariné à la sauce miso	
EBI NO YAKIMONO ●	33
Crevettes grillées spicy, lait de coco, miso coréen	
ROBATA	
SUZUKI KINPIRA	30
Filet de bar grillé, sauce piment vert	

VIANDES & VOLAILLES

WAKADORI GOMA MISO YAKI	25
Cuisse de poulet croustillante, sauce au sésame	
GYU BEARNAISE ●	34
Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise à la japonaise	
ROBATA	
GYU FILET KARAMI	35
Filet de bœuf grillé, sauce spicy teriyaki	
WAGYU KASANAYEKI	60
Emincé de rumsteack de bœuf Wagyu grillé, sauce sweet ginger	
KOHITSUJI NO AMIYAKI ●	35
Carré d'agneau grillé, sauce miso rouge	

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Union Européenne, le Japon et les Etats-Unis.

MAKI (6 PIECES)

SPICY TUNA	Thon sauce épicée	11
HAMACHI	Yellow Tail, sauce yuzu pimentée	12
SOFT SHELL CRAB	5 pièces	19
NEGITORO	Thon gras	12
UMESHISO	Prune salée et shiso	8
TEKKA	Thon	10
SHAKE	Saumon	9
KAPPA	Concombre	7

CALIFORNIA (6 PIECES)

MANGO ROLL	King Crab et concombre, mangue fraîche	25
EBI TEMPURA	Tempura de crevettes	16
SHAKE NO ABURI	Saumon mi-cuit, sauce ponzu	28
MAGURO NO ABURI	Thon mi-cuit, sauce yuzu soy	30
SHAKE KAWA	Peau de saumon grillée	9
UNAGI	Anguille	17
KANI	King Crab	18
TEKKA	Thon	11
SHAKE	Saumon	10
YASAI	Végétarien	8

MENUS

SERVIS JUSQU'À 14H00 ET 22H30

KINUGAWA 89€

6 plats pour un menu de dégustation à la découverte
de l'essence de la cuisine gastronomique japonaise

IZAKAYA 65€

TORO TARTARE Tartare de thon au caviar

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

EBI ASPARA ABURI Crevettes grillées et asperges vertes,
sauce spicy lemon garlic

• GINDARA SAIKYO YAKI Black Cod grillé mariné à la sauce miso

• GYU TERIYAKI Filet de bœuf grillé, sauce teriyaki

• au choix

RIZ BLANC

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

SASHIMORI Assortiment de sashimi 20 pièces	39
SUSHIMORI Assortiment de 8 sushi et 6 california	36
NIGIRI SUSHI Assortiment de sushi 12 pièces	40
AKANE Assortiment de 12 sashimi, 6 sushi et 6 california Ebi Tempura	50
CHIRASHI Assortiment de poissons sur un lit de riz vinaigré	32

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE

LES SPECIALITES :	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
TORO Thon gras	8	28
IKURA Œufs de saumon	6	18
SPICY TUNA Croustillant spicy tuna	9	-
UNAGI Anguille grillée	8	38
KANI King Crab	9	-
OMARU Homard	12	-
LES CLASSIQUES :		
TAI Daurade royale	5	24
HIRAME Barbue	6	26
SUZUKI Bar	6	24
MAGURO Thon rouge	6	25
SHAKE Saumon	5	23
IKA/TAKO Blanc de seiche	5	20
HAMACHI Yellow Tail	7	28
SHIMESABA Maquereau	5	17
AJI Chinchard	4	17
EBI / AMAEBI Crevette cuite / douce	5	20

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros

BENTO

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

BENTO KINU 45€

SOUPE MISO

SUSHIMORI assortiment de 3 californica et 2 sushi

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

KYURI WAKAME Salade japonaise aux algues
et concombres, œufs de saumon

AGE GYOZA Raviolis frits poulet et légumes

GINDARA SAIKYO YAKI Black Cod grillé mariné à la sauce miso

RIZ BLANC

BENTO MATIGNON 45€

SOUPE MISO

SUSHIMORI Assortiment de 3 californica et 2 sushi

HAMACHI YUZU SHOYU Carpaccio de Yellow Tail, sauce yuzu

KYURI WAKAME Salade japonaise aux algues
et concombres, œufs de saumon

KINOKO Champignons japonais sautés

GYU TERIYAKI Filet de bœuf poêlé, sauce teriyaki

RIZ BLANC

DESSERTS

BABA AU SAKE 12

FONDANT AU CHOCOLAT Glace au macha 12

CREME BRULEE AU YUZU 12

MOCHI ICE à la pièce 7

Vanille, chocolat-noix de coco, thé vert,
litchi, sakura, passion

ALCÉ VERA Agrumes et sorbet coco 12

FRUITS EXOTIQUES FRAIS 10

Selon saison et grosseur : mangue, ananas

GLACES - SORBETS 2 boules 10

Vanille à l'ancienne, chocolat, mangue, coco,
citron vert, sésame noir, sésame blanc, thé vert

NOUGATS MOUS au sésame 6

GINGEMBRE CONFIT 5