

DESSERTS

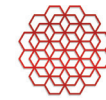
TARTE YUZU MERINGUEE Yuzu meringue tart	18
BISCUIT COULANT CHOCOLAT , glace sésame noir Chocolate lava cake, black sesame ice cream	15
PAVLOVA FRUITS ROUGES ET SAKURA Pavlova with red fruits and sakura	18
MOCHI ICE à la pièce Ice Mochi per piece	10
GYOZA POMME TIEDE , caramel au sésame noir Apple gyoza, black sesame caramel	14
ALOE VERA , agrumes et sorbet coco Aloe Vera, citrus fruits and coconut sherbet	16
PLATEAU DE FRUITS FRAIS Fresh fruits platter	55
GLACES ET SORBETS 2 boules Ice-cream and sherbet 2 scoops	10

À PARTAGER TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS GIVRES

Frozen fruits platter

2 À 4 PERSONNES	140
6 À 8 PERSONNES	280



K I N U
gawa

R A M A T U E L L E

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.
All prices are in euros.

07/2022

ENTREES FROIDES COLD STARTERS

TORO TARTARE au caviar 🍣 Tuna belly tartare with caviar	30
SPRING ROLL , cream cheese, sauce spicy lemon garlic 🌱 Vegetarian spring roll, cream cheese, spicy lemon garlic sauce	24
TATAKI DE SAUMON , sauce coriandre, bubu arare Salmon tataki, coriander sauce, bubu arare	25
CARPACCIO DE LOUP , straciatella, framboises et basilic, yuzu balsamique Sea bass carpaccio, straciatella, raspberries and basil, yuzu balsamic	28
WAGYU , artichauts poivrade, parmesan, rucola Wagyu, baby artichokes, parmegiano, rucola	45
TARUTO: 🍣	
Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	26
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on crispy tarts, truffle tarama, New Style sauce	26
CEVICHE SEAFOOD au miso, pomme de terre croustillante Miso seafood ceviche, crispy potatoes	30
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , sauce yuzu, piment vert et coriandre 🍣 Yellow Tail carpaccio, yuzu sauce, green pepper and coriander	30
CARPACCIO DE DAURADE , granny smith, aji amarillo Sea bream carpaccio, granny smith, aji amarillo	29
SNOW CRAB ET SPICY TUNA , sur nori en tempura 🍣 Snow Crab and spicy tuna on nori tempura	32
CARPACCIO NEW STYLE	
Saumon Salmon	25
Daurade Sea bream	27
Thon Tuna	29

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce	SASHIMI 8 pièces
LES SPECIALITES SPECIALITIES		
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna tartare	12	-
CROUSTILLANT CAVIAR et crème fraiche Crispy caviar and cream	20	-
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and fresh ginger	20	-
TATAKI DE SAUMON , truffe noire et oeufs de saumon Salmon tataki, black truffle and salmon eggs	10	-
AUBERGINE MARINEE , au miso truffé Marinated eggplant with truffled miso	8	-
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON Salmon	8	28
THON Tuna	9	36
THON GRAS Tuna belly	15	39
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	10	42
OEUF DE SAUMON Salmon eggs	9	22
YELLOW TAIL Yellow Tail	9	32
DAURADE ROYALE Sea bream	8	29
BAR Sea bass	8	28
CREVETTE CUITE / DOUCE Cooked / raw shrimp	8	25
SEICHE / POULPE Cuttlefish / Octopus	8	25

MAKI

6 PIECES

THON Tuna	16
THON ROUGE sauce épicée ●● Tuna with spicy sauce	18
THON GRAS Tuna belly	20
YELLOW TAIL , sauce yuzu spicy ●● Yellow Tail, spicy yuzu sauce	16
SAUMON ET FROMAGE FRAIS Salmon and fresh cheese	16
SAUMON Salmon	14
WAGYU MI-CUIT, CAVIAR , shiso 4 pièces Wagyu aburi, caviar, shiso 4 pieces	65
CONCOMBRE ④ Cucumber	10
AVOCAT ④ Avocado	10

CALIFORNIA

ROLLS
6/8 PIECES

SOFT SHELL CRAB ●● Soft shell crab	30
HOMARD, CAVIAR , avocat, mayonnaise à la truffe Lobster, caviar, avocado, truffled mayonnaise	56
TEMPURA DE CREVETTES ●● Shrimp tempura	30
CRABE , concombre, mayonnaise Crab, cucumber, mayonnaise	35
SAUMON ●● Salmon	18
VEGETARIEN ●● Vegetarian	14
WAGYU MI-CUIT , asperge, oignons rouges, sauce chili aioli Seared Wagyu, asparagus, red onions, chili aioli sauce	89
CRABE , concombre, mangue fraîche ●● Crab, cucumber, fresh mango	38
BLACK COD grillé mariné au miso et concombre ●● Miso marinated Black Cod and cucumber	30
SAUMON mi-cuit, sauce ponzu ●● Seared salmon, ponzu sauce	34

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

CROQUETTES DE BLACK COD au miso Miso marinated Black Cod croquettes	28
CREVETTES en kadaïf, sauce wasabi beets aioli Crispy shrimps in kadaïf, wasabi beets aioli sauce	30
RAVIOLIS frits poulet et légumes Gyoza, chicken and vegetables	24
AUBERGINE gratinée de miso sucré ●● ④ Grilled eggplant with miso glazed	18
ASPERGES GRILLEES , sabayon yuzu, parmesan ④ Grilled asparagus, yuzu sabayon, parmegiano	22
SHISHITO PEPPERS , miso ④ Fried piquillos, miso sauce	16
EDAMAME ④ Edamame	12
SOUPE MISO Miso soup	12

SALADES

SALADS

TAGLIATA DE COURGETTE feta, radis, menthe, aneth, coriandre et shiso ④ Zucchini tagliata, feta, radish, mint, dill, cianthro, parsley and shiso	24
CRABE , tofu, tobiko, mizuna et rucola, vinaigrette shiso Crab, tofu, tobiko, mizuna and rucola, shiso dressing	32
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise ●● Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	30
POUSSES D'EPINARDS asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu ●● ④ Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts and dried miso, yuzu dressing	24
SALADE JAPONAISE AUX ALGUES ET CONCOMBRES , vinaigrette japonaise ④ Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	18
SALADE DE HOMARD mesclun de jeunes pousses, légumes croquants - à partager ●● Lobster salad, mix green salad, crisp vegetables - to share	136

CAVIAR

GOLDEN RESERVE Casparian

50 GR	185
125 GR	460

TEMPURA

CREVETTES Shrimps	38
LEGUMES 🍷 Vegetables	24
ASSORTIMENT Mix	34

ROBATA

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET , sauces teriyaki et anticucho Chicken skewers, teriyaki and anticucho sauces	34
COTELETTES D'AGNEAU , ail et romarin Lamb chops, garlic and rosemary	46
FILET DE BOEUF , sauce balsamic teriyaki Beef fillet, balsamic teriyaki sauce	52

POISSONS & CRUSTACES FISH & SHELLFISH

GAMBAS BLACK TIGER , sauce chimichurri Black Tiger King prawns, chimichurri sauce	55
HOMARD , sauce butter ponzu au shiso 600GR Lobster, shiso butter ponzu sauce	135
LOUP SAUVAGE entier grillé avec condiments japonais 1,2KG - à partager Whole grilled wild seabass, Japanese seasonings 1,2KG - to share	190

A PARTAGER TO SHARE

COTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA Prime Beef rib Black Angus USA Prime	240
FAUX-FILET DE WAGYU A5 Wagyu A5 sirloin	290

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

PLATS MAIN COURSE

SAUMON POELE , sauce teriyaki Pan-fried salmon, teriyaki sauce	32
BAR CHILIEN , sauce miso jalapeño Chilean sea bass, miso jalapeño sauce	52
CREVETTES GRILLEES , lait de coco, miso épicé Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso	42
BLACK COD GRILLE , mariné à la sauce miso 🍷 Miso marinated Black Cod	58
FILET DE BAR VAPEUR , sauce New Style 🍷 Steamed sea bass fillet, New Style sauce	46

ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

CHAMPIGNONS sauce sake soy butter et yuzu Pan-fried mushrooms, sake soy butter sauce, yuzu	16
HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce, yuzu	14
LEGUMES VAPEUR Steamed vegetables	16
SALADE DE MESCLUN Mixed green salad	10
GARLIC RICE Garlic rice	10
RIZ NATURE White rice	9

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie les Etats-Unis et le Japon
All beef used in dishes on this menu are from USA and Japan