

SALADE KAISO | KAISO SALAD
ICEBERG ET ALGUES
ICEBERG AND SEAWEED

OUÏOR

SOUPE MISO | MISO SOUP
TOFU, OIGNONS VERTS, ALGUES
TOFU, GREEN ONIONS, SEAWEED

BOÎTE BENTO

BENTO BOXES

TEMPURA DE LÉGUMES ET CREVETTES | VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA
UNE SALADE DE NOUILLES SOMEN À LA KYO, 6 MAKIS ET UN CHOIX DE PROTÉINE
A KYO SOMEN NOODLE SALAD, 6 MAKI AND YOUR CHOICE OF PROTEIN

BOEUF AU MISO | MISO BEEF – 17

SAUMON MARINÉ | MARINATED SALMON – 18

POULET LAQUÉ AU SOYA | SOY LACQUERED CHICKEN – 15

**SALADE DE POULET KARAAGE | CHICKEN
KARAAGE SALAD – 13**

**POULET FRIT À LA JAPONAISE | JAPANESE
FRIED CHICKEN**

COLESLAW, CHERRY TOMATOES, LEAKS, CORN,
GREEN PEPPERS, KIMUCHI AND SESAME
VINAIGRETTE

CHOU, TOMATES CERISES, POIREAUX, MAIS,
POIVRONS VERTS, VINAIGRETTE AU KIMUCHI ET
SÉSAME

**SALADE DE BOEUF SHABUSHABU | STEAMED
BEEF SALAD – 15**

SALADE DE BOEUF ÉTUVÉ, MESCLUN, VINAIGRETTE
AU SÉSAME NOIR
MESCLUN, BLACK SESAME VINAIGRETTE

ASSIETTE TEMPURA | TEMPURA PLATE – 15
CREVETTES ET LÉGUMES TEMPURA, ACCOMPAGNÉS
DE RIZ VAPEUR

SHRIMPS AND VEGETABLES TEMPURA, SERVED
WITH STEAMED RICE

**COMBINAISON DE SASHIMIS | CHOICE OF
SASHIMI – 19**

ASSORTIMENT DE SASHIMIS AU CHOIX DU CHEF (10
MORCEAUX)
CHEF'S CHOICE OF SASHIMI (10 PIECES)

**COMBINAISON DE SUSHIS | CHOICE OF NIGIRI
AND MAKI – 18**

7 NIGIRIS ET 6 MAKIS AU CHOIX DU CHEF
CHEF'S CHOICE OF 7 NIGIRI AND 6 MAKI

PORC TONKATSU | PANKO-FRIED PORK – 15
PORC FRIT AU PANKO, SALADE DE CHOUX ETRIZ
VAPEUR

COLESLAW SERVED WITH STEAMED RICE

COMBINAISON DE MAKIS | CHOICE OF MAKI – 15
ASSORTIMENTS DE MAKIS AU CHOIX DU CHEF
CHEF'S CHOICE OF MAKI

**SALADE DE CREVETTES EBI | SHRIMP EBI
SALAD – 16**

CREVETTES, EDAMAME, MESCLUN, OIGNONS VERTS,
ALGUES, DAIKON ET SHISO, VINAIGRETTE AU UME ET
GINGEMBRE

SHRIMPS, EDAMAME, MESCLUN, GREEN ONIONS,
SEAWEED, DAIKON AND SHISO, UME AND GINGER
VINAIGRETTE

CHIRASHI – 19

ASSORTIMENTS DE SASHIMIS AU CHOIX DU CHEF,
SERVIS SUR RIZ À SUSHI (8 MORCEAUX)
ASSORTMENT OF SASHIMI SELECTED BY THE CHEF
AND SERVED ON SUSHI RICE

BIBIMBAP – 18

SASHIMI D'ESCOLIER MARINÉ AVEC LÉGUMES, JAUNE
D'OEUF SUR RIZ ET SAUCE GOCHUJANG
BUTTERFISH SASHIMI MARINATED WITH
VEGETABLES, EGG YOLK ON RICE AND GOCHUJANG
SAUCE

DESSERTS – 4

SELON LES SÉLECTIONS DU JOUR
DAILY SELECTIONS

SERVI DE 11H30 À 14H30 | FROM 11:30 TO 2:30

OMAKASE

CHOIX DU CHEF | CHEF'S COMBOS

NIGIRI – 23
8 MORCEAUX
8 PIECES

SASHIMI – 23
10 MORCEAUX
10 PIECES

NIGIRI (2) | SASHIMI (3)

AMA EBI – 8
CREVETTES GÉANTES SUCRÉES
SWEET JUMBO SHRIMP

SAKE – 6
SAUMON BIO
ORGANIC SALMON

HAMACHI – 7
THON À QUEUE JAUNE
YELLOWTAIL TUNA

MAGURO – 6
THON ROUGE
RED TUNA

SABA – 5
MAQUEREAU
MACKREL

TAKO – 6
PIEUVRE
OCTOPUS

SUZUKI – 6
BAR RAYÉ
STRIPED BASS

UNAGI – 7
ANGUILLE
EEL

ALBACORE – 6
THON BLANC
WHITE TUNA

IKA – 5
CALMAR
SQUID

TAMAGO – 4
OMELETTE JAPONAISE
JAPANESE OMELET

HOTATE
PÉTONCLES
SCALLOPS

GUNKAN (2)

IKURA – 6
CAVIAR DE SAUMON
SALMON CAVIAR

RISING SUN – 7
CAVIAR DE POISSONS VOLANTS,
PÉTONCLE ET JAUNE D'ŒUF DE
CAILLE
FLYING FISH ROE, SCALLOPS AND
QUAIL EGG YOLK

TOBIKO – 6
CAVIAR DE POISSONS VOLANTS
FLYING FISH ROE

MASAGO – 5
CAVIAR DE CAPELAN
CAPELIN CAVIAR

MAKIS

5 MORCEAUX

CALIFORNIA – 7
AVOCAT, CONCOMBRE, KANIKAMA,
OMELETTE, MAYONNAISE, MASAGO
AVOCADO, CUCUMBER,
KANIKAMA, OMELET, MAYO,
MASAGO

KAMIKAZE – 7
SAUMON, TEMPURA, AVOCAT,
CONCOMBRE, MAYO ÉPICÉE,
MASAGO
SALMON, TEMPURA, AVOCADO,
CUCUMBER, SPICY MAYO,
MASAGO

SHOGUN – 15
ANGUILLE, SAUMON ÉPICÉ,
OMELETTE, SHISO, TAKUAN
EEL, SPICY SALMON, OMELET,
SHISO, TAKUAN

6 MORCEAUX

THON ÉPICÉ | SPICY TUNA – 8
THON, MAYO ÉPICÉE,
CONCOMBRE, TOBIKO, MASAGO
TUNA, SPICY MAYO, CUCUMBER,
TOBIKO, MASAGO

**SAUMON ÉPICÉ | SPICY
SALMON – 7**
SAUMON, MAYO ÉPICÉE,
CONCOMBRE, TOBIKO, MASAGO
SALMON, SPICY MAYO,
CUCUMBER, TOBIKO, MASAGO

HARU – 16
THON, SAUMON, ALBACORE,
KANIKAMA, TOBIKO, ROULÉ AVEC
CONCOMBRE
TUNA, SALMON, ALBACORE, KANI
KAMA, TOBIKO, ROLLED WITH
CUCUMBER

UNA KYU – 7
ANGUILLE, CONCOMBRE
EEL, CUCUMBER

NEGI HAMACHI – 7
HAMACHI, OIGNONS VERTS
HAMACHI, GREEN ONIONS

8 MORCEAUX

GAIJIN – 14
OIGNONS CARAMÉLISÉS,
FROMAGE TEMPURA, AVOCAT,
MAYO ÉPICÉE, SASHIMI DE BŒUF
CAMELIZED ONIONS, TEMPURA
CHEESE, AVOCADO, SPICY MAYO,
BEEF SASHIMI

SNAKE – 14
THON ÉPICÉ, CREVETTES
TEMPURA, AVOCAT, TOBIKO,
MASAGO
SPICY TUNA, SHRIMP TEMPURA,
AVOCADO, TOBIKO, MASAGO

RAINBOW – 14
CREVETTES TEMPURA, THON,
SAUMON, ALBACORE, BAR RAYÉ,
AVOCAT
SHRIMP TEMPURA, TUNA,
SALMON, ALBACORE, STRIPED
BASS, AVOCADO

KYO – 15
CRABE, AVOCAT, TAKUAN, TOBIKO,
MAYO ÉPICÉE, LITCHI, FRAISE,
THON
CRAB, AVOCADO, TAKUAN,
TOBIKO, SPICY MAYO, LYCHEE,
STRAWBERRY, TUNA