



# KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景



Sushi  
Maki  
Bento  
Gyoza  
Sashimi  
Yakitori

[kyosushi.com](http://kyosushi.com)

伊藤尚志



**Chef cuisinier :  
Ito san, Japonais,  
24 ans d'expérience**

Mr Ito san vous propose  
une cuisine japonaise authentique :  
bouchées, plats chauds, sushi, sashimi,  
sélection de thés, sakés, vins, bières...

Son expérience, dont une grande  
partie au Japon, garantit la mise en valeur  
des goûts uniques que l'on peut trouver dans  
la simplicité de ces mets et plus particulièrement le riz.  
Ce savoir-faire assure également un poisson irréprochable, sélectionné,  
conservé et découpé selon les règles traditionnelles de cet art.



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

## PLAN DE CAMPAGNE

### RESTAURANT EXPRESS avec terrasse

Zone commerciale de Plan de Campagne,  
centre My Home, av. de la grande campagne 13480 Cabriès

**09 72 21 60 56** Prix d'un appel local

**OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE**

de 11h30 à 22h (non stop)

Fermeture 45 minutes après.

## CATALOGUE LIVRAISON A DOMICILE

Consommation sur place : demandez notre menu « restaurant »



### « LIVRAISON A DOMICILE GRATUITE »

(voir zones de livraison et montant minimum  
de commande au dos du catalogue)

de 11h30 à 14h et de 18h45 à 21h15

Commandez à tout moment sur [kyosushi.com](https://www.kyosushi.com)  
(ou par téléphone).

En passant votre commande à livrer ou à emporter chez KYO,  
vous ne commissionnez pas une entreprise étrangère défiscalisée,  
vous contribuez à la protection du statut de salariés de nos livreurs  
et vous pouvez récupérer la TVA si vous êtes une entreprise.



### VENTE A EMPORTER

REMISE  
IMMEDIATE **5%**

« Click & collect » : commandez à l'avance  
sur [kyosushi.com](https://www.kyosushi.com) (ou par téléphone)  
et votre commande vous attend.

Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances  
et carte bleue. Nos livreurs sont équipés d'appareils CB gprs portatifs.

Prix ttc en Euros. Tarifs juin 2022 (tarifs précédents: avril 2016)







CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



**Impact  
carbone  
minimum**

### Riz bio impact carbone minimum

Pour nos différents plats, nous avons sélectionné le riz court blanc Japonica Selenio Premium\*. Ce riz certifié AB est cultivé sans engrais, ni pesticide.

Les rizières situées en Italie dans la plaine du Pô, assurent par leur proximité, une diminution conséquente de leur empreinte carbone, grâce à une émission de gaz à effet de serre réduite.



### Saumon Label Rouge d'Écosse

Tous\* nos saumons bénéficient de l'appellation Label Rouge, une reconnaissance officielle de goût et de qualité supérieure, obtenue grâce à un cahier des charges très précis.

L'alimentation exclusivement composée de produits d'origine marine, de végétaux et de minéraux, garantie une chair plus saine, plus goûteuse contenant un taux de lipide minimum.



### Thon

Nous utilisons du thon albacore ou, lorsque la pêche le permet, du thon rouge de méditerranée frais, toujours bagué par la douane et donc dans le respect des quotas qui assurent la reproduction de l'espèce.



### Démarches éco-responsables

La quasi-totalité de nos emballages\* sont déjà sans plastique. Nous utilisons des emballages biodégradables ou compostables, feuille de palmier, pulpe de canne à sucre, fibre de blé, carton, plastique d'origine végétale ou plastique recyclé recyclable. Nous avons fait aussi le choix de ne plus imprimer sur nos sacs en kraft naturel pour qu'ils restent biodégradables. Pour préserver les forêts, diminuer nos déchets et la pollution au plomb, nous allons réduire l'utilisation des menus papier en les remplaçant par des moyens numériques, l'objectif étant d'éliminer à terme ce support, nous pratiquons le tri sélectif des bouteilles en verre, en plastique, canettes et cartons. Nous nous engageons à rechercher et adopter toute nouvelle solution qui pourra nous faire diminuer notre empreinte carbone.



- Riz sushi sans gluten
- Sauce soja salée sans gluten disponible sur demande

Tous nos produits sont à consommer le jour même et à conserver au frais. *Si vous êtes allergique à un produit, merci de le préciser à la commande.*

\*Sauf impossibilité d'approvisionnement

## PLATS CHAUDS



### EBI FRIED par 5 **10.90**

Beignets de grosses crevettes panées, servis avec 2 sauces japonaises.




### KARA AGÉ maison, par 7 **10.90**

Poulet mariné enrobé de pâte à beignet, servi avec mayonnaise japonaise QP.



### SHAKE KATSU par 5 **10.40**

Plat maison composé de morceaux de saumon  cuits dans une chapelure japonaise, accompagnés de sauces japonaises et de salade iceberg sauce yuzu.



### YAKITORI La Paire **6.50**

Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.

Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).

*Supplément fromage fondu* **1.70**



### GYOZA par 6

Raviolis japonais cuits à la vapeur et grillés sur place, servis avec assaisonnements.

- Légumes **6.60**
- Poulet, légumes **6.70**
- Poulet, légumes, crevettes **7.90**
- Crevettes **9.10**



### TAKO KARA

**7.90**

Morceaux de poulpe tendre cuits dans une fine couche de pâte à beignet assaisonnée, légèrement épicé.



### KOROKKE, par 5

**8.70**

Croquettes de pomme de terre « maison », croustillantes à l'extérieur, boeuf haché, pomme de terre et fromage fondant à l'intérieur.

Servies avec une sauce sucrée-salée.



### TAKOYAKI par 6

**8.30**

Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe

Assaisonnement à choisir :

CLASSIQUE: mayonnaise japonaise et sauce sucrée salée à base de légumes

PONZU: sauce soja salée et yuzu (agrume)

SU SHOYU: sauce soja salée et vinaigre

# PLATS CHAUDS




## YAKITORI PLATEAU 15.70

Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.

Deux variétés :


**classique** (noix de poulet)  
ou **Tsukune** (boulettes de poulet).

• Le Plateau 4 pièces variées servies avec du riz bio  japonais nature.

*Supplément fromage fondu* **2.80**





## CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.10

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet. (épicé)




## SAUMON TERIYAKI 17.80

Filet de saumon  grillé dans une sauce soja sucrée salée servi avec salade, légumes et riz bio. 

**SAUMON TERIYAKI SANS RIZ. 15.70**






**KAKI AGÉ Tempura mélangés**  **11.30**

Tempura dont les différents légumes, coupés en petites lamelles, sont mélangés dans une fine couche de pâte à beignet, la cuisson rapide donne une carapace croquante, permet de conserver la saveur et la couleur des légumes et d'être une friture digeste et savoureuse.

**KAKI AGÉ DON** 


**17.40**

Bol de riz bio  recouvert de Kakiage (Tempura mélangés)



## BENTO BOX

Découvrez notre  
BENTO Box,  
plateau composé de plats  
traditionnels japonais


Plats chauds variés  
avec des légumes marinés  
et du riz bio. 

**18.80**




VENTE À EMPORTER,  
REMISE IMMÉDIATE **5%**

# SUSHI, SASHIMI OU GUNKAN par paire

**SUSHI** : Poignée de riz  vinaigré, recouverte d'une tranche de cœur de filet de poisson cru ou cuit.

**SASHIMI** : Tranche de cœur de filet de poisson finement sélectionnée et présentée sur un lit de radis blanc. **Nos Sashimi sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût.**

**GUNKAN** : Poignée de riz  vinaigré entourée d'une fine feuille d'algue et garnie sur le dessus.



SUSHI



SASHIMI



GUNKAN

		SUSHI	SASHIMI	GUNKAN
Shake Saumon 	4.40	✓	✓	
Maguro Thon	4.60	✓	✓	
Toro Thon gras	5.10	✓	✓	
Suzuki Loup	4.40	✓	✓	
Ika Seiche	4.10	✓	✓	
Uni Oursin	6.90			✓
Ikura Oeufs de Saumon	6.40			✓
Tartare cinq poissons	4.60			✓
Ebi Crevette cuite	4.60	✓	✓	
Kani Chair de crabe	6.10			✓
Tako Poulpe cuit	4.50	✓	✓	
Unagi Anguille fumée	6.20	✓	✓	
Saumon fumé	4.50	✓	✓	
Tamago Omelette japonaise maison	4.30	✓	✓	

Supplément feuille de Shiso,  
au goût unique et aromatique 0.90



# SUSHI OU SASHIMI





## PLATEAUX DE SUSHI


- |   |       |
|---|-------|
| 8 Sushi Saumon               | 13.60 |
| 4 Sushi Saumon  - 4 Crevette | 14.90 |
| 4 Sushi Thon - 4 Saumon      | 14.90 |
| 8 Sushi Mix Assortiment du chef   | 14.90 |



## PLATEAUX DE SASHIMI

Servis sur un lit de radis blancs

- |  |       |
|--|-------|
| 8 Sashimi Saumon          | 10.20 |
| 4 Sashimi Thon, 4 Saumon  | 11.60 |
| 8 Sashimi Mix Assortiment du chef  | 11.60 |

Supplément bol de riz sushi bio  2.30  
(au lieu de 3.00)

VENTE À EMPORTER,  
REMISE IMMÉDIATE **5%**

**NOS SUSHI ET SASHIMI** sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût. Le contenu des plateaux composés peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

## CHIRASHI



Bol de riz recouvert de tranches de cœur de filet de poisson, simplement déposées.

Chirashi Saumon 	15.10
Chirashi Saumon  / Avocat	15.70
Chirashi Thon, Saumon 	16.90
Chirashi Thon	19.00
Chirashi Mix	16.50
Thon, Saumon  Loup, Omelette, Crevette	
Chirashi Tartare 5 poissons	16.70


**Chirashi Deluxe** **24.10**  
Assortiment du Chef


Supplément avocat	1.70
Supplément edamamé	1.70

## TATAKI



Sashimi grillés à l'extérieur (mi-cuit), servis avec sauce tataki

8 Tataki Saumon 	11.30
4 Tataki Thon, 4 Saumon 	12.60
8 Tataki Thon	14.00

Supplément bol de riz sushi bio  **2.30**  
(au lieu de 3.00)



## MAKI



### PAR 6

Rouleau de riz à sushi garni,  
entouré d'une fine feuille d'algue.

Tekka Maki Thon	6.00
Negi Toro Maki tartare de thon gras	5.90
Shake Maki Saumon 	6.00
Uni Maki Oursin	6.80
Ikura Maki Oeufs de saumon	6.50
Ebi Maki	5.80
Kappa Maki Concombre 	5.20
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	5.20
Cheese Maki Saint Moret	5.20
Avocado Maki Avocat 	5.20
Oshinko Maki Radis blanc mariné 	5.20


**18 Maki Mix** **13.30**  
«Dégustation»

## TEMAKI



Feuille d'algues roulée en cornet  
et garnie de riz et autres ingrédients.

**LA PIÈCE** **5.90**

saumon ,  
avocat, sésame  
ou

saumon ,  
feuille de shiso  
au goût unique et aromatique

## CALIFORNIA ROLLS

VENTE À EMPORTER,  
REMISE IMMÉDIATE **5%**



### PAR 6

Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

Avocat Crabe Concombre mayo	<b>7.60</b>
Avocat Saumon 	<b>7.30</b>
Saumon  Saint Moret	<b>7.30</b>
Avocat Crevette	<b>7.30</b>
Avocat Thon	<b>7.30</b>
Saumon Fumé	<b>7.30</b>
Thon cuit Concombre mayo.	<b>7.30</b>
Shake katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise.	<b>7.30</b>
California ebi fried	<b>7.60</b>
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
California Anguille	<b>7.60</b>
Avocat carotte 	<b>7.30</b>
Avocat cheese	<b>7.30</b>
Supplément poudre spicy	<b>0.60</b>
Supplément oignons frits saupoudrés	<b>0.60</b>

**18 California Mix 18.20**  
«Dégustation»

## FUTO MAKI




**PAR 8 11.90**  
Grand Maki  
comprenant 5 garnitures variées

## YUBA MAKI

Rouleau de riz sushi (sans algue), entouré d'une fine feuille de soja.

**PAR 6 7.90**

saumon , avocat  
ou  
saint moret,  
avocat

## PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

### Duo



**Duo «Sushi Sashimi» 16.90**  
7 Sushi &  
3 Sashimi variés



**Duo «Maki California» 15.60**  
12 Maki &  
6 California variés



**Duo «Sushi Maki» 14.40**  
6 Sushi &  
6 Maki variés



**Duo «Sushi California» 16.70**  
6 Sushi &  
6 California variés





VENTE À EMPORTER,  
REMISE IMMÉDIATE **5%**

# Trio



**Trio «Sushi Maki California» 15.50**  
**Mix**  
6 sushi, 3 maki &  
3 california variéss



**Trio «Sushi Maki California» 19.90**  
**Mix**  
6 sushi, 6 maki &  
6 california variés



**Trio «Sushi Maki California» 11.90**  
**tout saumon**   
3 sushi, 3 maki &  
3 california



**Trio «Sushi Maki California» 18.80**  
**tout saumon**   
6 sushi, 6 maki &  
6 california

## PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

### *Quatuor*



**Quatuor «Découverte»** **15.50**  
3 Sushi, 3 Sashimi,  
3 Maki & 3 California variés



**Quatuor «Deluxe»** **22.60**  
6 Sushi, 6 Sashimi,  
3 Maki & 3 California variés



## UNAMI BOX

Assortiment de **15** Sushi,  
**10** Sashimi, **12** Maki,  
et **12** California rolls variés

**63.10**

COMMANDE 1/2 JOURNÉE À L'AVANCE.  
20H POUR LE LENDEMAIN MIDI - 12H POUR LE SOIR



## Plateau «Cocktail apéritif»

**72** Maki,  
**36** California variés

**91.40**

## Plateau «Buffet dînatoire»

**20** Sushi, **54** Maki,  
**24** California variés

**98.20**

## Plateau «Dîner Deluxe»

**50** Sushi, **24** Maki,  
**24** California variés

**119.20**

# FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30



**COMPLÉTEZ VOTRE COMMANDE (Minimum 8 €)  
AVEC AU CHOIX :**

Soupe Miso & bol de riz : **3.80** (au lieu de **6.90**)



Salade & bol de riz : **5.10** (au lieu de **9.30**)



Soupe miso et salade : **6.70** (au lieu de **9.60**)



## Exemple



+



Trio

« Sushi Maki California »  
tout saumon 🍣

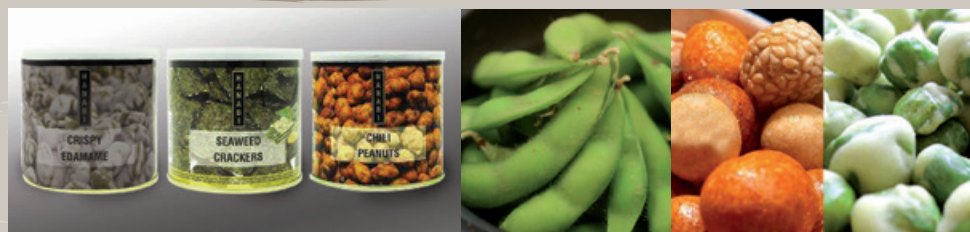
3 Sushi, 3 Maki, 3 California

+



**15.70**

## Apéritifs japonais



Edamamé  
crispy  
**3.20**

Crakers  
d'algues  
**4.20**

Cacahuètes  
grillées,  
pimentées  
**3.20**

Edamamé **3.90**  
Haricots de  
soja salés  
bouillis et  
servis dans  
leur cosse.

Osenbé,  
Rice crackers

S	L
<b>1.40</b>	<b>2.70</b>


Wasabi green peas **1.40** **2.70**  
Petits pois soufflés  
roulés dans le Wasabi



# ACCOMPAGNEMENTS

VENTE À EMPORTER,  
REMISE IMMÉDIATE **5%**



**Hiyashi Wakame**  **4.90**  
Salade d'algues  
agrémentée  
de petits morceaux  
de champignons noirs




**Salade Kyo** **6.00**  
Bouquet de mesclun,  
tomates cerise, algues, tofu,  
surimi, graines de sésame,  
vinaigrette japonaise



**Hiyashi Ika** **5.40**  
Salade de calamars  
agrémentée de quelques  
lamelles d'algues



**Ohitashi**  **3.90**  
Epinards au sésame



**Misoshiru** **3.60**  
Soupe Miso maison



**Bol de riz japonais nature**  **3.10**

**Bol de riz Sushi / Riz japonais vinaigré**  **3.30**

## Suppléments - Condiments traditionnels

<b>Wasabi (x1)</b>	<b>0.30</b>
<b>Gingembre mariné (x1)</b>	<b>0.60</b>
<b>Sauce Soja (250ml)</b>	<b>4.90</b>
Au choix Salée / Moins salée / sucrée / salée sans gluten	
<b>Sac isotherme (Prix coûtant)</b>	<b>1.90</b>



## DESSERTS



Cheese cake Maison

4.70



Dorayaki

3.60

Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges.



Salade de fruits frais

4.90



Mochis glacés

Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz

- Pièce 2.80
- La paire 4.50



Daifuku

3.60






Pâte de riz glutineux remplie en son centre de pâte de haricots rouges sucrée.

Au **Shiro** (blanc) nature  
choix : **Kusa** (vert) feuille de cerisier  
**Kuro goma** (noir) sésame

Erhard (made in Alsace) :

mangue, choco-choco.

Mochiri (made in Marseille) :

caramel beurre salé, choco-coco, miel amande, choco noisette, pistache, vanille, thé vert matcha , cerise, sésame noir, litchi,  citron yuzu,  framboise,  mangue passion. 



VENTE À EMPORTER,  
REMISE IMMÉDIATE **5%**




## BOISSONS

### Boissons non alcoolisées

<b>Thés Glacés</b> - 33cl	<b>2.70</b>
Vert, Litchi, Pêche, Liptonic, Fuzetea.	
<b>Mangajo</b> - 25cl	<b>4.10</b>
Baie de Goji & Thé vert	
Baie d'Açaï & Thé vert - Citron & Thé vert	
<b>Jus de Fruits</b>	
Litchi, Mangue, Ananas 25cl	<b>2.70</b>
Orange, Pomme - 33cl	
<b>Eaux Minérales</b>	
Evian 50cl / San Pellegrino 50cl	<b>2.70</b>
Perrier citron vert - 33cl	
<b>Eau de coco</b> vaivai - 33cl	<b>3.60</b>
<b>Boissons gazeuses</b> - 33cl	
Orangina, Coca Cola, Coca Zero,	
Cherry Coke, Schweppes Agrum	
<b>Ginger beer</b> - 27,5cl	<b>5.00</b>
sans alcool 	
<b>Ramune</b> ( Limonade japonaise ) - 20cl	
Nature	<b>3.70</b>
Parfumée	<b>3.90</b>
<b>Café</b>	<b>1.90</b>

### Boissons alcoolisées\*

	33cl	50cl
<b>Bières japonaises</b> (5°)	<b>3.90</b>	<b>4.90</b>
Asahi, Kirin, Sapporo		
IKI au thé vert et au choix,		
gingembre, yuzu 		
<b>4.70</b>		
<b>Large choix de Saké</b>		
(10° à 15°, nous consulter)		
<b>Ozéki One Cup</b> - 10cl		<b>4.00</b>
<b>Sasara tsuki</b> - 30cl		<b>15.00</b>
<b>Miyanoyuki</b> - 30cl		<b>15.00</b>
<b>Hakutsuru</b> - 30cl		<b>11.00</b>
<b>Yamada nishiki</b> - 30cl		<b>18.00</b>
<b>Saké Ozeki Super Dry</b> - 75cl		<b>15.40</b>
	50cl	75cl
<b>Vin blanc, rouge, rosé</b>	<b>12.00</b>	<b>16.00</b>
Côtes de Provence AOC		
<b>Takara Plum</b> (Vin de prune 10°) 75cl		<b>17.50</b>

\*Servies uniquement avec un plateau repas  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

PLAN DE CAMPAGNE

Zone commerciale  
de Plan de Campagne,  
centre My Home,  
avenue de la grande campagne  
13480 Cabriès

**09 72 21 60 56** Prix d'un appel local

## ZONES DE LIVRAISON ET MONTANT MINIMUM DE COMMANDE

La livraison est gratuite dès lors que le montant minimum de commande est atteint lequel dépend de votre éloignement du point de vente.

KM*	MONTANT DE COMMANDE	FRAIS DE LIVRAISON
De 0 à 3 km	Au delà de 15 €	Gratuit
De 3 à 4 km	De 15 € à 30 €	3 €
	Au delà de 30 €	Gratuit
De 4 à 8 km	De 15 € à 40 €	6 €
	Au delà de 40 €	Gratuit
De 8 à 10 km	De 15 € à 50 €	9 €
	Au delà de 50 €	Gratuit
Au delà de 10 km	Hors zone de livraison	

Les commandes sont livrées dans un délai de 60 minutes plus ou moins 15 minutes selon l'affluence et l'éloignement. \*Nous ne livrons pas à Marseille.

NOUS SOMMES ÉGALEMENT PRÉSENTS À :

**Marseille** : restaurant – izakaya (brasserie japonaise), vente à emporter et livraison ouvert du lundi au samedi **04 84 25 15 11**

**Aix les Milles** : food truck comptoir, vente à emporter et livraison ouvert du lundi au vendredi **09 72 21 60 54**

**Aix en Provence, Val Saint André** : food truck comptoir, vente à emporter et livraison ouvert du lundi au samedi **09 72 21 38 99**



## UN LIEU, UN CHEF

Tous nos établissements sont supervisés par un chef cuisinier qui dispose de 10 ans d'expérience minimum.

[kyosushi.com](http://kyosushi.com)

