

SUR PLACE
À EMPORTER



Mitaké

by **KYO SUSHI**.COM

Cuisine japonaise



Sushi

Maki

Bento

Gyoza

Sashimi

Yakitori



La cuisine japonaise par des chefs japonais

kyosushi.com



Chef cuisinier :
Kikuchi san,
Japonais,
20 ans d'expérience

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



Mitaké

by **KYO SUSHI**.COM

Cuisine japonaise

AIX EN PCE VAL SAINT ANDRÉ



569 Avenue Henri Mauriat,

09 72 21 38 99 Prix d'un appel local

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

de 11h30 à 14h et de 18h à 21h

fermé les lundi soir, samedi midi et jours fériés.



**RESTAURATION SUR PLACE
ET VENTE A EMPORTER**



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



LIVRAISON A DOMICILE

de 11h30 à 14h et de 18h à 21h

Commande jusqu'à 13h pour le midi
et 20h30 pour le soir.

Rdv sur **kyosushi.com** ou scanner le QR code
ci-contre.



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

Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances

et carte bleue. Nos livreurs sont équipés d'appareils CB gprs portatifs.



Ticket
Restaurant







Mitaké

by **KYO SUSHI**.COM

Cuisine japonaise



**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, garantit 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.*

PLATS CHAUDS Les Bouchées



GYOZA par 6

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

- 3 poulet-légumes, 3 crevettes **7.50**
- 6 poulet-légumes **6.40**
- 6 Crevettes **8.60**



EBI FRIED par 5

10.40

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



KARA AGÉ maison, par 7

10.40

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



HARUMAKI par 2

3.90

Samosas façon japonaise au saumon cuit mariné et cuit avec une sauce soja sucrée, des épinards et du cheddar.

PLATS CHAUDS

Les Bouchées



YAKITORI La Paire **6.20**
Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée.
Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).



SHAKE KUSHI YAKI par 2 **4.90**
Brochettes de saumon teriyaki servis avec une sauce caramélisée.



TAKOYAKI par 6 **7.90**
Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe, servi avec une sauce sucrée salée.




KOROKKE, par 3 **5.00**
Croquettes de pomme de terre, croustillantes à l'extérieur, boeuf haché, pomme de terre et fromage fondant à l'intérieur.
Servies avec une sauce sucrée-salée.

PLATS CHAUDS



SAUMON TERIYAKI


17.60

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



YAKITORI PLATEAU


14.90

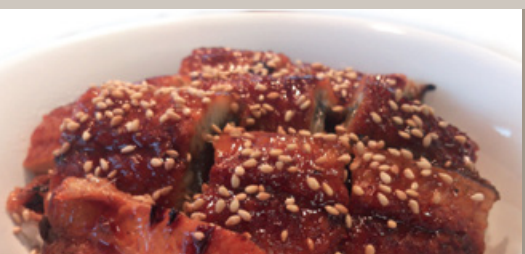
Brochettes « maison », grillées sur place dans une sauce sucrée salée. Deux variétés : **classique** (noix de poulet) ou **Tsukune** (boulettes de poulet).
• Le Plateau 4 pièces variées servies avec du riz bio  japonais nature.



CURRY EBI FRIED


15.40

Curry japonais (**épicé**), servi avec 2 ebi fried, beignets de grosses crevettes panées et riz bio  japonais.



UNA CHIRASHI

17.50


Bol de riz bio  recouvert de tranches d'anguille grillée, simplement déposées.

(définition: voir chirashi)



CURRY TORIKATSU

15.40

Curry japonais (**épicé**), servi avec un filet de poulet cuit dans une panure japonaise et riz bio  japonais.

Menu sushi du midi de 11h30 à 14h



4 Sushi, 3 California variés,
 2 pièces de Futo Maki.

+



13.90


+ une salade au choix :



BENTO BOX de 11h30 à 14h



Pour votre déjeuner,
 découvrez notre
BENTO Box,
 plateau composé de plats
 traditionnels japonais


Plats chauds variés
 avec des légumes marinés,
 du riz bio. 
 et une soupe miso.

16.90





SUSHI OU SASHIMI 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.**



Par paire

Sushi ou Sashimi à préciser

Shake Saumon 	4.20
Maguro Thon	4.60
Suzuki Loup	4.20
Taï Daurade	4.20
Uni Oursin	6.50
Ikura Oeufs de Saumon	6.10
Ebi Crevette cuite	4.50
Unagi Anguille fumée	5.90
Saumon fumé maison	4.30
Tamago Omelette japonaise maison	4.10
Supplément feuille de Shiso	0.90



Au goût unique et aromatique

SUSHI PLATEAUX



PLATEAUX DE SUSHI

6 Sushi Saumon		9.80
10 Sushi Saumon		16.10
3 Sushi Thon ou Dorade		
3 Saumon		10.70
5 Sushi Thon ou Dorade		
5 Saumon		17.80
3 Sushi Ebi - 3 Saumon		10.70
5 Sushi Ebi - 5 Saumon		17.70
10 Sushi Mix Assortiment du chef		17.50
15 Sushi Mix Assortiment du chef		24.30

MAKI



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

par 6


Tekka Maki Thon	5.50
Shake Maki Saumon 	5.50
Saumon Grillé Maki	5.00
Kappa Maki Concombre	5.00
Tamago Maki Omelette japonaise	4.90
Cheese Maki Saint Moret	5.00
Avocado Maki Avocat	5.40
18 Maki Mix	12.70
«Dégustation»	
12 Maki «Végétariens»	9.80

TEMAKI



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

La pièce 5.60

Avocat, sésame
et au choix : Thon, Crabe,
Saumon , Anguille,
Crevette, Saumon grillé,
Ikura (Oeufs de saumon),
Thon cuit mayo ou
feuille de shiso
au goût unique et aromatique

CALIFORNIA ROLLS



Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

par 6

Avocat Crabe Concombre Mayo	7.30
Avocat Saumon 	7.30
Saumon  Saint Moret	7.30
Avocat Saumon grillé	7.30
Avocat Crevette	7.30
Avocat Thon	7.30
Avocat Thon cuit mayonnaise	7.30
Avocat Saumon Fumé	7.30
Avocat Anguille fumée	7.30
California ebi fried	7.30
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
California spicy au choix	7.30
18 California Mix	17.30
«Dégustation»	
9 California «Sans cru»	10.90

FUTO MAKI



par 8

Grand Maki
comprenant 5 garnitures variées

10.90

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages et des disponibilités

Duo



Duo «Sushi Sashimi» 16.10
7 Sushi &
3 Sashimi variés



Duo «Maki California» 14.90
12 Maki &
6 California variés



Duo «Sushi Maki» 13.60
6 Sushi &
6 Maki variés



Duo «Sushi California» 15.80
6 Sushi &
6 California variés

PLATEAUX COMBINÉS

Trio



Trio «Sushi Maki California» 18.90
Mix
6 sushi, 6 maki &
6 california variés



Trio «Sushi Maki California» 17.90
tout saumon 
6 sushi, 6 maki &
6 california

Quatuor



Quatuor «Découverte» 14.70
3 Sushi, 3 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés



Quatuor «Deluxe» 21.50
6 Sushi, 6 Sashimi,
3 Maki & 3 California variés

PLATEAUX RÉCEPTION

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages et des disponibilités

Commande 1/2 journée à l'avance.
20h pour le lendemain midi - 12h pour le soir



Plateau
«Dîner Sélect»
25 Sushi, 12 Maki,
12 California variés

59.90

Plateau
«Cocktail Apéritif»
72 Maki,
36 California variés

86.80

Plateau
«Buffet dînatoire»
20 Sushi, 54 Maki,
24 California variés

93.30

Plateau
«Dîner Deluxe»
50 Sushi, 24 Maki,
24 California variés

113.20

CHIRASHI



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


Chirashi Saumon 	14.30
Chirashi Thon, Saumon 	16.90
Chirashi Saumon  /Avocat	15.30
Chirashi Thon	18.10
Chirashi anguille	17.50
Chirashi Mix	15.70
Thon, Saumon, Daurade	
Chirashi tartare mix	15.80
Chirashi tartare mix spicy	16.30

Chirashi Deluxe 22.90
 Assortiment du Chef

Supplément avocat 2.50

TATAKI



Sashimi grillés à l'extérieur (mi-cuit), servi avec sauce tataki et avec un bol de riz sushi 

10 Tataki Saumon 	16.00
5 Tataki Thon, 5 Saumon 	17.80
10 Tataki Thon	19.40



ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame 4.70
Salade d'algues agrémentée de petits morceaux de champignons noirs



Salade Kyo 5.60
Bouquet de mesclun, tomates cerise, algues, tofu, graines de sésames, vinaigrette japonaise



Salade de Chou 3.60
Chou, concombre, carotte. Marinés avec une sauce à l'huile de sésame



Ohitashi 3.70
Epinards au sésame



Misoshiru 3.40
Soupe Miso maison



Hiyashi Ika 5.20
Salade de calamars agrémentée de quelques lamelles d'algues

Apéritifs japonais



Edamamé 3.60
Haricots de soja salés bouillis et servis dans leur cosse.



Osenbé / Rice crackers S L
1.30 2.60

Wasabi green peas 1.30 2.60
Petits pois soufflés roulés dans le Wasabi



Bol de riz japonais nature 2.90

Bol de riz Sushi / Riz japonais vinaigré 3.10

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30



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

Soupe Miso & bol de riz : 3.60 (au lieu de 6.50)



Salade & bol de riz : 4.80 (au lieu de 8.70)



Soupe miso et salade : 6.40 (au lieu de 9.00)



Exemple



+



Duo
« Sushi Maki »
6 Sushi & 6 Maki variés

+



17.20



Suppléments - Condiments traditionnels

Wasabi (x1)	0.30
Gingembre mariné (x1)	0.60
Sauce Soja (250ml)	4.60
Au choix Salée / Moins salée / sucrée / sans gluten	
Sac isotherme (Prix coûtant)	1.80

DESSERTS

PÂTISSERIES JAPONAISES



Mochis glacés

Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz

- Pièce **2.70**
- La paire **4.30**

Au choix : Bubbies (made in Hawaï) :

thé vert, cerise, myrtille, mangue, passion, litchi, vanille, choco-coco, choco-vanille, pistache, choco choco, graines sésame noir.

Mochiri (made in Marseille) :

caramel beurre salé, fraise mascarpone, miel amande, mangue passion, yuzu et citron, choco noisette.



Daifuku

3.40

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



Dorayaki

3.40

Deux pancakes, enveloppant une garniture de pâte de haricots rouges



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl **2.50**
Vert, Litchi, Pêche Liptonic

Jus de Fruits
Litchi, Mangue, Ananas - 25cl **2.50**
Coco, Orange - 30cl

Eaux Minérales **2.50**
Vittel 50cl / San Pellegrino 50cl

Eau de coco Vaï Vaï - 33cl **3.50**

Boissons gazeuses - 33cl **2.50**
Coca Cola, Coca Zero

Ramune (Limonade japonaise) **3.50**

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°)	3.70	4.70
Asahi, Kirin, Sapporo		
Iki (bio au thé vert & yuzu)	4.50	
Bière européenne	2.60	
Heineken (5°) - 250 ml		

Large choix de Saké
(10° à 15°, nous consulter)

Sake One Cup - 10 cl	3.80
Sake - 75 cl	13.30

	50cl	75cl
Vin blanc, rosé	11.40	15.20
Côtes de Provence AOC		

Umeshu (Vin de prune 10°)	75cl	15.50
---------------------------	------	--------------

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



Mitaké

by **KYO SUSHI**.COM

Cuisine japonaise

AIX EN PCE VAL SAINT ANDRÉ



UN LIEU, UN CHEF

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



● LIVRAISON A DOMICILE
SCANNER LE QR CODE CI-CONTRE
OU RDV SUR
sushi-aixsud.com

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**

Plan de Campagne : Restaurant express avec terrasse côté parc, vente à emporter avec parking privatif - ouvert du mardi au dimanche **09 72 21 60 56**

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

kyosushi.com

