



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

Bienvenue chez KYO,

*Nous vous accueillons pour un repas ou simplement pour un café,
un thé ou une pâtisserie maison,
du mardi au dimanche de 11h30 à 22h, (fermeture 45 minutes après).*

Au fil des pages, vous trouverez :

Boissons soft, bières (vins et sakés : voir chevalet sur table)

Tapas japonais, chauds ou froids

Menus du midi et Suggestions du Chef

Bento et plats chauds

Sushi, sashimi, chirashi et tataki

Maki, california et temaki

Plateaux combinés

Desserts

*Tous nos plats (sauf apéritifs et desserts) sont normalement servis en même temps,
merci d'en tenir compte lors de votre commande.*

*Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances,
cartes bancaires visa et mastercard, **les chèques bancaires ne sont pas acceptés.**
Prix ttc en euros. Tarifs juin 2022 (tarifs précédent: avril 2016).*

En cas d'allergie, merci de le préciser à la commande.

寿司道七景



kyosushi.com



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



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'Ecosse

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.



- 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



Boissons

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés

Thé Vert japonais (Pokka) - 33cl	2.70
Thé Litchi (Pokka) - 33cl	2.70
Thé Vert Baie de Goji (Mangajo) - 25cl	4.10
Thé Vert Açai Beny (Mangajo) - 25cl	4.10
Thé Vert Citron (Mangajo) - 25cl	4.10
Fuzetea - 25cl	2.70
Icetea Pêche - 25cl	2.70
Liptonic - 25cl	2.70

Ramune (Limonade japonaise) - 20cl

Nature	3.70
Parfumée (melon, litchi, prune yuzu, matcha)	3.90

Jus de Fruits

Litchi, Mangue, Ananas - 25cl	2.70
Orange, Pomme - 33cl	

Soda Bouteille en verre

Coca Cola - 33cl	3.30
Coca Zéro - 33cl	3.30
Coca Cherry - 33cl	2.70
Orangina - 25cl	2.80
Ginger beer - 27,5cl 	5.00
sans alcool	

Eaux

Evian - 50cl	3.30
San Pellegrino - 50cl	3.30
Perrier Citron - 33cl	2.70
Eau de Coco (Vaï Vaï) - 33cl	2.70



Bieres Japonaises*

	25cl	50cl
KIRIN pression	4.10	6.80
Asahi (5°)	3.90	4.90
Kirin (5°)	3.90	4.90
Sapporo (4,7°)	3.90	4.90

Iki au thé vert (4,5°)  4.70
et au choix, gingembre, yuzu

Umeshu (Vin de prune 75cl / 10°) 16.30

Boissons chaudes

Thés verts japonais

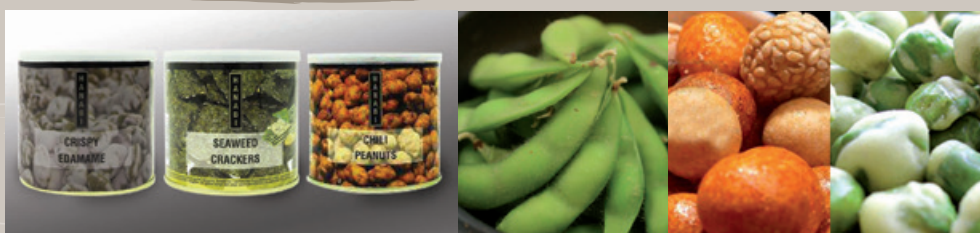
Sencha (nature)	2.30
Genmaïcha (parfumé riz soufflé)	2.30
Jasmin	2.30
Hojicha (torréfié)	2.30

Café

Expresso	1.80
Noisette	2.30
Grand Crème	4.00

VINS, COCKTAILS
ET SAKÉS:
DEMANDEZ NOUS
LA CARTE

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 1.40 L 2.80

Wasabi green peas 1.40 2.80
Petits pois soufflés
roulés dans le Wasabi 

*Servies uniquement avec un repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



EDAMAME

3.80

Haricots de soja salés
bouillis et servis dans leur cosse.



EDAMAME, HIJIKI ET QUINOA 4.50

Salade d'Edamame agrémentés
de Quinoa et Hijiki, algue brune riche
en fibres, magnésium, fer et calcium.



HIYASHI WAKAME

4.90

Salade d'algues agrémentée de petits
morceaux de champignons noirs.



OHITASHI

3.90

Epinards au sésame.



HIYASHI IKA

5.40

Salade de calamars agrémentée de
quelques lamelles d'algues.



SALADE KYO

6.00

Bouquet de mesclun, tomates cerise,
algues, tofu, graines de sésame,
vinaigrette japonaise.

Les Tapas « chaleureux »



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



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



EBI FRIED par 5 10.90

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



KARA AGÉ , par 7 10.90

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



TAKO KARA 7.90

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



SHAKE KATSU par 5 10.40

Morceaux de saumon  cuits dans une chapelure japonaise, accompagnés de sauces japonaises et de salade iceberg sauce yuzu.



YAKITORI La Paire 6.50

Brochettes grillées sur place dans une sauce sucrée salée.

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

Supplément fromage fondu 1.70



KOROKKE, par 5 8.70

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



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)



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



YAKITORI PLATEAU 15.70

Brochettes, 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 2.70



CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.10

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

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

SOUPE ET RIZ



Misoshiru
Soupe Miso

3.60



Bol de riz 
japonais nature

3.10

Bol de riz Sushi /
Riz japonais
vinaigré 

3.30

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
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



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 	13.90
8 Sashimi Mix Assortiment du chef	11.60
Supplément bol de riz sushi bio 	2.30
(au lieu de 3.10)	

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 édamame	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 3.10)	

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



PAR 6

Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

Avocat Crabe Concombre mayo 7.60

Avocat Saumon 7.30

Saumon Saint Moret 7.30

Avocat Crevette 7.30

Avocat Thon 7.30

Saumon Fumé 7.30

Thon cuit Concombre mayo 7.30

Shake katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise. 7.30

California ebi fried 7.60

California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.

California Anguille 7.60

Avocat carotte 7.30

Avocat cheese 7.30

Supplément poudre spicy 0.60

Supplément oignons frits saupoudrés 0.60

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

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

Trio



Trio «Sushi Maki California» 15.50
Mix
6 sushi, 3 maki & 3 californias variées



Trio «Sushi Maki California» 19.90
Mix
6 sushi, 6 maki & 6 californias variées



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



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

PLATEAUX COMBINÉS

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



Quatuor



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

15.50



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

22.60

PLATEAUX RÉCEPTION



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

Desserts



Mochis glacés

Crème glacée onctueuse, enveloppée dans une fine pâte de riz

- Pièce **2.80**
- La paire **4.50**

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. 



Cheese cake

4.70

Café ou Thé gourmand

8,70

(composition nous consulter)



Angel cake

5.70



Parfait banane

5.70



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



Gyoza pomme - glace vanille

5.70



Dorayaki

3.60

Deux pâtes en forme de pancake, enveloppant une garniture de pâte de haricot rouge



Uji kintoki au Thé Matcha

4.70



Salade de fruits frais

4.90

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)



+



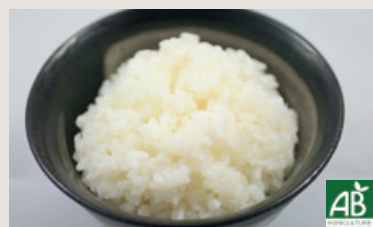
Exemple



+



+



**Trio
« Sushi Maki California »
tout saumon 
3 Sushi, 3 Maki, 3 California**

15.70