



KYO



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

Bienvenue chez KYO,

*nous vous accueillons du lundi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h,
jusqu'à 22h45 les vendredis et samedis,*

pour un repas ou simplement pour boire un verre en mode Izakaya.

Au fil des pages, vous trouverez:

**Sakés, shochus, apéritifs, cocktails, boissons soft,
bières, whiskys et notre sélection de vins**

Tapas japonais, chauds ou froids

Menus du midi et Suggestions du Chef

Bento et plats chauds

Sushi, sashimi, chirashi et tataki

Maki, californica 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.*

Prix ttc en euros, Tarifs 06/2022 (menu précédent: tarifs 04/2016),

règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances,

*cartes bancaires visa et mastercard, **les chèques bancaires ne sont pas acceptés.***

寿司道七景



kyosushi.com

NOTRE SÉLECTION DE SAKÉS

Amateurs de saveurs subtiles et raffinées, découvrez les sakés japonais, pas plus alcoolisés qu'un verre de vin.

Sakés takara

Sho Shiku Bai (15°) <i>Saké le plus traditionnel de la gamme Takara. A boire chaud pour l'apprécier pleinement</i>	carafe 20 cl / 8,00	
Kimoto Junmai (15.5°) <i>Brassage lent et rigoureux. Saveurs de riz douces et moelleuses.</i>	10 cl / 8,00	64 cl / 39,00
Mio sake (5°) <i>Naturellement sucré, ce sake pétillant gourmand et fruité développe des saveurs douces et moelleuses</i>	10 cl / 7,00	30 cl / 19,00
Daiginjo (17.5°) <i>La plus prestigieuses des appellations de saké. Saveurs subtils et complexes ; très parfumé, floral et racé.</i>	10 cl / 9,00	64 cl / 42,00
Junmai Daiginjo (15.5°) <i>Très sec en bouche mais délicat et subtil. Parfum de riz et de fruits (banane, melon et baies)</i>	10 cl / 12,00	64 cl / 65,00
Set de dégustation 3 Sakés *	3 x 5 cl / 15,00	



Autres sakés

Ozéki one Cup (15°) <i>Sec et rafraichissant au gout de fruits bien équilibré</i>	10 cl / 4,00
Sasara Tsuki (10.5°) <i>Léger doux et acide comme un Riesling, légère prédominance du parfum de pomme Granny</i>	30 cl / 15,00
Miyanoyuki (13.5°) <i>Demi doux il procure une fraîcheur aromatique intense. Légère prédominance de banane.</i>	30 cl / 15,00
Hakutsuru (14°) <i>Demi doux, léger et moelleux, Légère prédominance de poire</i>	30 cl / 11,00
Yamada Nishiki (14.5°) <i>Demi sec, il offre une combinaison de saveurs douces et vigoureuses. Légère dominance de poire</i>	30 cl / 18,00
Ozeki Super Dry (14.5°) <i>Sec et rafraichissant au goût de fruits bien équilibrés.</i>	75 cl / 14,00



DEMANDEZ
NOUS
LA CARTE
DES COCKTAILS

APÉRITIF, ET DIGESTIFS JAPONAIS

Apéritifs,

Umeshu (vin de prunes, 10°)	15 cl / 4,50
	75 cl / 20,00
Pastis, Mauresque (45°)	3 cl / 4,00
Martini (14.5°)	5 cl / 4,00
Kir royal japonais : (5°) <i>Saké pétillant aromatisé au citron ou à la pêche</i>	12 cl / 8,00

Shochus

Eau de vie japonaise, peu alcoolisée, de 12 à 25°

Orge, Riz ou Sarrazin	4 cl / 4,00
Patate Douce (25°)	4 cl / 5,00
Liqueur de Yuzu (12,5°) <i>(Limoncello japonais)</i>	4 cl / 4,00

Whiskys japonais _carte disponible sur demande

Reconnus et réputés pour leur douceur et leur complexité extrême, le Japon est le deuxième producteur au monde de Whisky single malt



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Boissons soft

Sodas en bouteille

Ramuné (limonade japonaise) classique	20 cl / 3,70
ou aromatisée: thé vert matcha, melon, prune, yuzu, litchi	20 cl / 3,90
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl / 4,00
Orangina	25 cl / 3,50
Schweppes Matcha	25 cl / 3,90
Perrier	33 cl / 3,00
Ginger beer 	33 cl / 4,10
(bière sans alcool au gingembre)	

Jus de fruits (Granini)

Mangue, litchi, orange, tomate, ACE	25cl / 3,00
-------------------------------------	-------------

Thé glacés « Anti-Ox Natural power »

Thé vert japonais (Pokka) Anti-ox, Natural power	33 cl / 2,70
Thé Vert/Citron (Mangajo)	25 cl / 4,00
Thé Vert/Açaï (Mangajo)	25 cl / 4,00
Thé Vert / Baie de Goji (Mangajo)	25 cl / 4,00

Eaux

Evian	50 cl / 4,00
San pellegrino	50 cl / 4,00
Eau de Coco (VaiVai) 	33 cl / 4,00
<i>naturelle, très peu sucrée, isotonique, désaltérante</i>	

Bières japonaises

Kirin à la pression (5°)	25 cl / 3,90
	50 cl / 6,50
Kirin, Asahi, Sapporo (bouteilles)	33 cl / 4,00
(5°) (canettes)	50 cl / 5,00
Iki Beer (Yuzu ou Gingembre) (5°) 	33 cl / 5,00

DEMANDEZ
NOUS
LA CARTE
DES VINS

Accompagnez vos apéritifs :



Edamamé crispy 3.10	Crakers d'algues 4.10	Cacahuètes grillées, pimentées 3.10	Edamamé 3.90 Haricots de soja salés bouillis et servis dans leur cosse.	Osenbé, Rice crackers	S 1.40 L 2.70
				Wasabi green peas Petits pois soufflés roulés dans le Wasabi 	1.40 2.70



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



EDAMAME ET QUINOA  **4.30**
Salade d'Edamame agrémentés
de Quinoa et Hijiki, algue brune riche
en fibres, magnésium, fer et calcium.



NIBITASHI **4.30**
Légumes de saison marinés dans
une sauce soja, mirim et dashi,
recouverts de copeaux de bonite séchés.



GARI TAKO SANSAI **8.20**
Salade de poulpes et légumes.



HIYASHI WAKAME  **4.90**
Salade d'algues agrémentée de petits
morceaux de champignons noirs.



OHITASHI  **3.90**
Epinards au sésame.



HIYASHI IKA **5.50**
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.



SALADE DE CHOU  **3.80**
Chou blanc, chou rouge et
carottes assaisonnés.

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

8.40

Poulpe grillé enrobé de pâte à crêpe, servi avec une sauce sucrée salée.



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.



TAKO KARA

8.10

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



TORI KOCHOO

6.50

Morceaux de poulet sautés dans une sauce soja légèrement sucrée et poivrée, servis avec piment doux mariné et cébette.



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 pour Yakitori par paire: **1.50**



MOPEÏ

7.60

Omelette garnie de mozzarella et pousses de soja fraîches, servie avec une sauce sucrée salée et mayonnaise, saupoudrée de petits morceaux d'algues.

MENUS MIDI

du lundi au vendredi

MENU à 13,90

SOUPE MISO
ou
SALADE DE CHOU

.....

TRIO 3 SUSHI, 3 MAKI,
3 CALIFORNIA TOUT SAUMON
ET RIZ SUSHI

ou
KARA AGE ET RIZ NATURE

.....

CAFÉ ou THÉ VERT
ou MOCHI GLACÉ

MENU à 18,50

SOUPE MISO
et
SALADE EXTRA DÉGUSTATION

.....

CURRY JAPONAIS ET RIZ NATURE

ou
CHIRASHI MIX
Tranches de saumon, thon, loup,
omelette, crevette
sur bol de riz vinaigré

.....

CAFÉ ou THÉ VERT
ou MOCHI GLACÉ

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

du lundi au vendredi

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

Soupe Miso & bol de riz : 3.80 (au lieu de 6.40)



Salade & bol de riz : 5.10 (au lieu de 9.00)



Soupe miso et salade : 6.70 (au lieu de 9.50)



Exemple



+



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

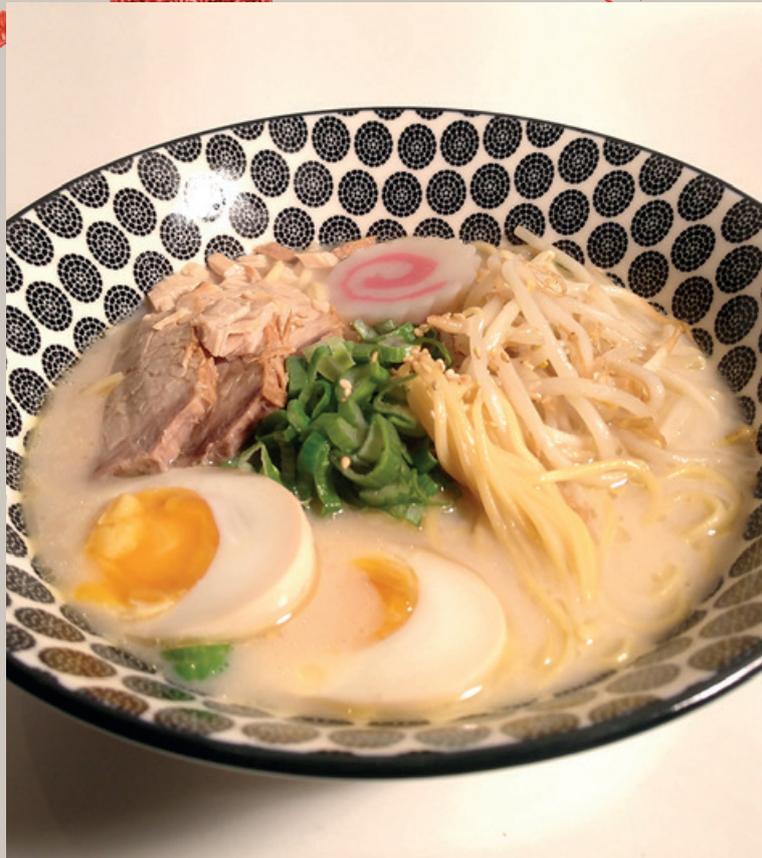
+



15.70

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

SUGGESTIONS DU CHEF : NOUS DEMANDER



RAMEN BIO

Les Ramen sont des nouilles japonaises.
Nous avons sélectionné
des nouilles à base de blé bio. 
Nous les servons dans un bouillon préparé
selon la recette traditionnelle Tonkotsu de l'île
de Kyushu au sud du Japon, agrémenté de
tranches de porc, germes de soja,
oeuf mollet, naruto et cébettes....

15.90

PLATS CHAUDS



KAKI AGÉ Tempura mélangés 11.40

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)



GYU DON 19.30

Bol de riz bio  japonais recouvert d'un mijoté d'émincés de boeuf et d'oignons et d'une pointe de gingembre rouge. Servi assaisonné avec une sauce au mirin, sake et soja sucrée.

GYU DON sans riz. 16.70



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 « 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 pour Yakitori plateau: 2.50



CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.10

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet.

BENTO BOX



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

Plats chauds variés
avec des légumes marinés
et du riz bio 

18.80

SOUPE ET RIZ



Misoshiru
Soupe Miso maison

3.60



Bol de riz 
japonais nature

3.10

Bol de riz Sushi /
Riz japonais
vinaigré 

3.30

SUSHI OU SASHIMI

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.**



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

Par paire

Sushi ou Sashimi à préciser

Shake Saumon 	4.40
Maguro Thon	4.60
Toro Thon gras (selon saison)	6.20
Suzuki Loup	4.40
Taï Daurade	4.40
Ika Seiche	4.10
Saba maquereau	4.10
Ebi Crevette cuite	4.60
Tako Poulpe cuit (selon arrivage)	4.50
Unagi Anguille fumée	6.20
Tamago Omelette japonaise maison	4.30



GUNKAN :

Uni Oursin	6.80
Ikura Oeufs de Saumon 	6.40
Tobiko Oeufs de poissons volant	5.30
Tartare de 5 poissons	4.60



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 3.10)	

Supplément feuille de Shiso au goût unique et aromatique 0.90





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, 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.

* sauf impossibilité d'approvisionnement

CHIRASHI

TATAKI



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

Chirashi Saumon  15.10

Chirashi Thon, Saumon  16.90

Chirashi Saumon  /Avocat 15.70

Chirashi anguille 18.40

Chirashi Thon 19.10

Chirashi Tartare 5 poissons 16.60

Chirashi Végétarien  14.10

Carotte marinée, concombre, avocat, kampyo (courge marinée) et oshinko (radis mariné)

Chirashi Mix 16.50

Thon, Saumon  Loup, Omelette, Crevette

Chirashi Deluxe 24.10
Assortiment du Chef

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



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

par 6

Tekka Maki Thon	6.00
Shake Maki Saumon 	6.00
Ikura Maki Oeufs de saumon	6.20
Ebi Maki Crevette cuite	6.00
Uni Maki Oursin	6.20
Kappa Maki Concombre 	5.20
Kampyo Maki Courge sucrée/salée 	5.20
Oshinko Radis blanc mariné 	5.20
Cheese Maki Saint Moret	5.20
Avocado Maki Avocat 	5.20

12 Maki "Végétariens"  10.30

18 Maki mix
"Dégustation" 13.40



FUTO MAKI



PAR 8 11.90
Grand Maki
comprenant 5 garnitures variées

FUTO CALIFORNIA VEGGIE



PAR 8 11.90
Grand California roll 
comprenant 5 garnitures
végétariennes qui varient
selon les saisons

CALIFORNIA ROLLS



Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

par 6

Avocat Crabe Mayo	7.70
Avocat Saumon 	7.30
Saumon  Saint Moret	7.30
Avocat Crevette	7.30
Avocat Thon	7.30
Avocat Anguille	7.70
Thon Saint Moret	7.30
California ebi fried	7.70
California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.	
Thon cuit mayonnaise	7.30
Avocat Carotte marinée 	7.30
Saumon cuit, mayo. avocat	7.30
Karaagé (poulet mariné), mayo, laitue	7.30
Saumon fumé	7.30
Avocat Saint Moret	7.30

9 California «Sans cru» 11.50

18 California Mix «Dégustation» 18.20



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

PLATEAUX COMBINÉS

Duo



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



Duo «Maki California» 15.70
12 Maki & 6 California variés



Duo «Sushi Maki» 14.30
6 Sushi & 6 Maki variés



Duo «Sushi California» 16.60
6 Sushi & 6 California variés

Trio



Trio «Sushi Maki California» 15.50
Mix
6 sushi, 3 maki & 3 califonia variés



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



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



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

PLATEAUX COMBINÉS

Le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages 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

GRANDS PLATEAUX



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



Gyoza pomme, glace vanille 5,70



Daïfuku Ichigo maison 4,90
Haricots Rouges, mascarpone et fraise enrobés de pâte de riz



Tiramisu au Thé Vert maison 6,00



Trois tranches de Cake maison 7,90
Patate douce, thé vert et chocolat



Salade de fruits frais maison 4,90



Angel cake 5,70

Café / Thé gourmand 7,50



Daifuku 3,60

Pâte de riz glutineux remplie en son centre de pâte de haricots rouges sucrée.
Shiro (blanc) nature
Kusa (vert) armoise, feuille de cerisier
Kuro goma (sésame noir)



Dorayaki 3,60

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



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

Boissons Chaudes

Thés 2,20
(vert, vert torréfié, jasmin, riz soufflé)

Café, 2,20
Déca (Charly Café)



伊藤尚志

Bienvenue chez KYO,
nous vous proposons
une cuisine japonaise authentique
pour retrouver les saveurs du Japon.
Nos Sushi, Sashimi et Tataki sont préparés
de façon artisanale, selon les recettes traditionnelles
transmises par Miya san, grand Chef japonais et reprises par
chaque Chef cuisinier présent dans chacun de nos établissements.
Ce savoir-faire garantit la mise en valeur des goûts, du riz et
du poisson sélectionné, conservé et découpé selon les règles
traditionnelles de cet art. Nous préparons également sur commande
de délicieux plats chauds japonais comme les Gyoza, Yakitori, Bento,
Tempura de légumes et bien d'autres encore à découvrir dans ce menu