



# 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**

**Ramen (nouilles japonaises), Bento, plats chauds, soupe et riz**

**Sushi, sashimi, chirashi et tataki**

**Maki, california rolls et temaki**

**Plateaux combinés (mixtes sushi, maki, california et/ou sashimi)**

**Desserts**

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

*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.***

*Tarifs juin 2024 en Euros ttc - tarifs précédents juin 2022 inchangés sauf pour quelques produits,  
ce malgré une augmentation générale des prix à la consommation de 8% (INSEE).*

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

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



### Autres sakés

|                                                                                                                                        |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Ozéki one Cup</b> (15°)<br><i>Sec et rafraichissant au gout de fruits bien équilibré</i>                                            | 10 cl / <b>4,00</b>  |
| <b>Sasara Tsuki</b> (10.5°)<br><i>Léger doux et acide comme un Riesling, légère prédominance du parfum de pomme Granny</i>             | 30 cl / <b>15,00</b> |
| <b>Miyanoyuki</b> (13.5°)<br><i>Demi doux il procure une fraîcheur aromatique intense. Légère prédominance de banane.</i>              | 30 cl / <b>15,00</b> |
| <b>Hakutsuru</b> (14°)<br><i>Demi doux, léger et moelleux, Légère prédominance de poire</i>                                            | 30 cl / <b>11,00</b> |
| <b>Yamada Nishiki</b> (14.5°)<br><i>Demi sec, il offre une combinaison de saveurs douces et vigoureuses. Légère dominance de poire</i> | 30 cl / <b>18,00</b> |
| <b>Ozeki Super Dry</b> (14.5°)<br><i>Sec et rafraichissant au goût de fruits bien équilibrés.</i>                                      | 75 cl / <b>15,40</b> |



DEMANDEZ  
NOUS  
LA CARTE  
DES COCKTAILS

## APÉRITIF, ET DIGESTIFS JAPONAIS

### Apéritifs,

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

### Shochus

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

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

### 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

|                                                                                                                                |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Ramune (limonade japonaise) classique                                                                                          | 20 cl / <b>3,90</b> |
| ou aromatisée: thé vert matcha, melon, prune, yuzu, litchi                                                                     | 20 cl / <b>3,90</b> |
| Coca Cola, Coca Cola Zéro                                                                                                      | 33 cl / <b>4,00</b> |
| Orangina                                                                                                                       | 25 cl / <b>4,00</b> |
| Perrier                                                                                                                        | 33 cl / <b>3,00</b> |
| Ginger beer  (bière sans alcool au gingembre) | 33 cl / <b>4,90</b> |

### Jus de fruits (Granini)

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Litchi, orange, tomate, ACE | 25cl / <b>2,90</b>  |
| Mangue                      | 25 cl / <b>3,20</b> |

### Thé glacés « Anti-Ox Natural power »

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

### Eaux

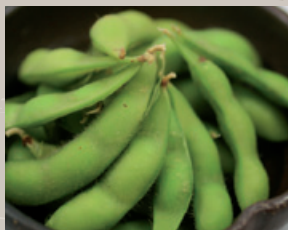
|                                                                                                          |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Evian                               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

## Bières japonaises

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

DEMANDEZ  
NOUS  
LA CARTE  
DES VINS  
ET  
DES THES

## Accompagnez vos apéritifs :



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



**Osenbé,** **S L**  
Rice crackers **1.40 2.70**

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



### EDAMAME

**3.90**

Haricots de soja salés  
bouillis et servis dans leur cosse.



### EDAMAME ET QUINOA

**5.90**

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

**5.90**

Salade de calamars agrémentée de  
quelques lamelles d'algues.



### SALADE KYO

**5.90**

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



### SALADE DE CHOU

**3.80**

Chou rouge et graines  
de sésame assaisonné avec  
une 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

**8.40**

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

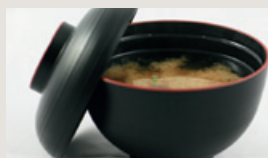
## FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

du lundi au vendredi

COMPLÉTEZ VOTRE COMMANDE (Minimum 8 €)

AVEC AU CHOIX :

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



+



Salade & bol de riz : 5.90 (au lieu de 9.20 )



+



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

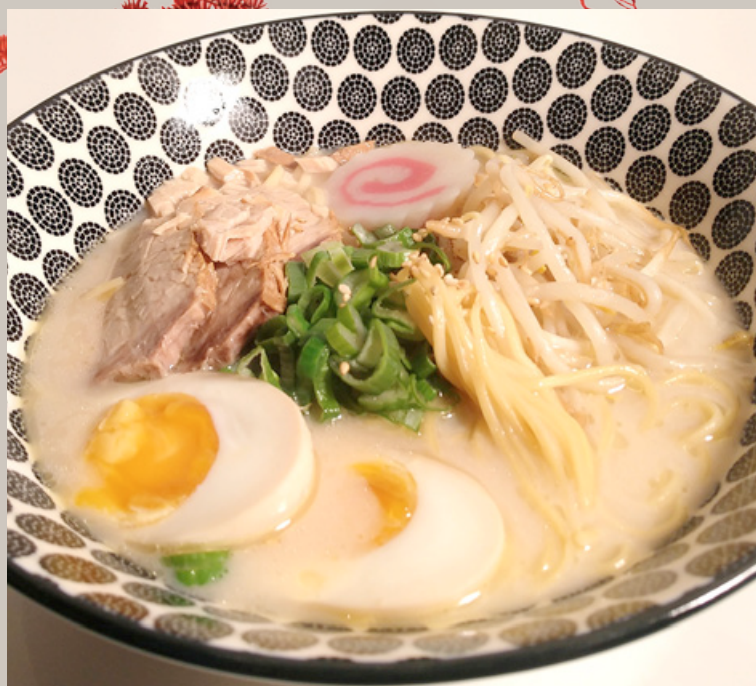


+



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

## SUGGESTIONS DU CHEF : NOUS DEMANDER



### RAMEN BIO

**15.90**

Les Ramen sont des nouilles japonaises.  
Nous avons sélectionné  
des nouilles à base de blé bio. 

#### TONKOTSU RAMEN

Ramen service 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....

#### RAMEN VEGETARIEN

Servies dans un bouillon miso (pâte de soja),  
agrémentées de pak choï (choux chinois),  
Shimeji (champignons japonais frais),  
beni shoga (gingembre mariné), oeuf mollet  
(ou gyoza légumes au choix), et cébettes.

## 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



### DONBURI SAUMON TERIYAKI 18.90

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

### SAUMON TERIYAKI sans riz. 16.70



### 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) 15.90

Riz japonais bio  servi avec un curry japonais au poulet.

## BENTO BOX



Découvrez notre  
BENTO Box,  
plateau  
composé de plats  
traditionnels japonais

Plats chauds variés  
avec des légumes marinés  
et du riz bio 

**19.90**

## 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.**



### Par paire

Sushi ou Sashimi à préciser

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Shake Saumon  | 4.40 |
| Maguro Thon                                                                                      | 4.60 |
| Toro Thon gras (selon saison)                                                                    | 5.20 |
| 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                                                                             | 6.90 |
| Tamago Omelette japonaise maison                                                                 | 4.30 |



### GUNKAN :

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ikura Oeufs de Saumon  | 7.90 |
| Tobiko Oeufs de poissons volant                                                                           | 5.30 |
| Tartare de 5 poissons                                                                                     | 4.60 |

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 Thon                                                                                                      | 16.30 |
| 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 3.10)                                                                                                     |       |



## 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



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

Chirashi Saumon  **15.90**

Chirashi Thon, Saumon  **16.90**

Chirashi Saumon  / Avocat **15.90**

Chirashi anguille **21.50**

Chirashi Thon **19.10**

Chirashi Tartare 5 poissons **16.60**

Chirashi Tartare 3 poissons **16.60**

Sauce yuzu pimenté

Chirashi Végétarien  **14.10**

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

Chirashi Poké Avocat, Edamame, Radis blanc et au choix Saumon  **13.90**

ou Tofu frit  **12.90**

Chirashi Mix **16.50**

Thon, Saumon  Loup, Omelette, Crevette

**Chirashi Deluxe 24.90**

Assortiment du Chef

Supplément avocat **1.70**

Supplément Edamame écossés **1.70**

## TATAKI



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

8 Tataki Saumon  **11.60**

4 Tataki Thon, 4 Saumon  **12.60**

8 Tataki Thon **14.00**

Supplément bol de riz sushi bio  **2.30**

(au lieu de 3.30)

## 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                                                                                             | 8.30 |
| Ebi Maki Crevette cuite                                                                                                | 6.00 |
| Kappa Maki Concombre                | 5.20 |
| Kampyo Maki<br>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" 14.40



## 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

## 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                                                                                              | 9.50 |
| Thon Saint Moret                                                                                             | 7.30 |
| California ebi fried                                                                                         | 7.90 |
| California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo.                                             |      |
| Shake Katsu                                                                                                  | 7.30 |
| Saumon cuit dans une chapelure japonaise.                                                                    |      |
| 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                                                                                                  | 7.90 |



9 California «Sans cru» 11.50

18 California Mix «Dégustation» 18.80

## TEMAKI



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

La pièce 6.30

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» 16.70**  
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 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» 19.90**  
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**

## GRANDS PLATEAUX



### UMAMI BOX

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

**63.10**



### Plateau «Cocktail apéritif»

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

**94.70**

### Plateau «Buffet dînatoire»

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

**101.50**

### Plateau «Dîner Deluxe»

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

**122.50**

## Desserts



**Gyoza pomme, glace vanille 5,90**



**Ichigo ou Kaki Daifuku 4,90**  
Haricots Rouges, mascarpone et fruit de saison (Fraise ou Kaki) enrobés de pâte de riz



**Tiramisu au Thé Vert maison 6,00**



**Trois tranches de Cake maison 7,90**  
Chocolat, noix de coco et thé vert



**Salade de fruits frais maison 5,70**

## Boissons Chaudes

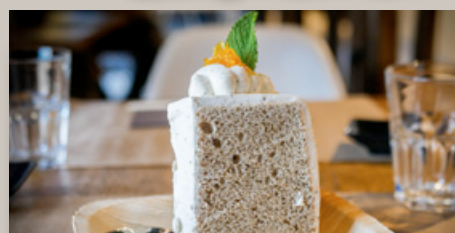
**Thés 2,90**  
(vert, vert torréfié, jasmin, riz soufflé)

**Café ou Déca 2,20**  
(Charly Café)

## Café ou Thé gourmand

**8,50**

(composition: nous consulter)



**Angel cake 5,90**



**Parfait Marscarpone 4,90**  
Dessert glacé saupoudré de thé vert matcha



**Daifuku 3,90**  
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 3,90**  
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 4.90

**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. 



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 nos Chefs 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  
de délicieux plats chauds japonais comme les Gyoza, Yakitori, Bento,  
Tempura de légumes, Ramen et bien d'autres encore à découvrir.