

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* non stop

* dernière commande, fermeture à 22h45.

Au fil des pages, vous trouverez :

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

Tapas japonais, chauds ou froids

Bento et plats chauds, soupe et riz

Sushi, sashimi, chirashi et tataki

Maki, california rolls et temaki

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

Formules midi

Desserts

Nous tenons également à votre disposition les Suggestions du Chef

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).









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.



- 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

Remise de 5% sur les ventes à emporter Service livraison à domicile.



Boissons

Boissons non alcoolisées

| TI / | | | , |
|-------|--------------|-----|------------|
| Thés | . (- | 126 | 20 |
| 11163 | \mathbf{c} | ıac | C 3 |

| Thé Vert japonnais (Pokka) - 33cl | 2.70 |
|--|------|
| Thé Vert Baie de Goji (Mangajo) - 25cl | 4.10 |
| Thé Vert Açaï Berry (Mangajo) - 25cl | 4.10 |
| Thé Vert Citron (Mangajo) - 25cl | 4.10 |
| Fuzetea - 25cl | 2.70 |
| Thé Pêche - 25cl | 2.70 |
| Thé Mangue - 25cl | 2.70 |
| Liptonic - 25cl | 2.70 |

| Ramune (Limonade japonaise) - 20 | cl |
|----------------------------------|------|
| Nature | 3.90 |
| Parfumée (melon, litchi, prune | 3.90 |
| vuzu matcha) | |

Jus de Fruits

| Litchi, Ananas, Orange, Pomme | |
|-------------------------------|------|
| 25cl | 2.90 |
| Mangue - 25cl | 3.20 |

Soda Bouteille en verre

| Joua Doutellie eli verre | |
|--|------|
| Coca Cola - 33cl | 4.00 |
| Coca Zéro - 33cl | 4.00 |
| Coca Cherry - 33cl (cannette) | 2.70 |
| Orangina - 25cl | 4.00 |
| Ginger beer - 27,5cl AB sans alcool | 5.00 |
| Kirin - 33cl Bière japonaise sans alcool (0°) | 4.20 |

Eaux

| Evian - 50cl | 3.30 |
|------------------------------|------|
| San Pellegrino - 50cl | 3.30 |
| Perrier Citron - 33cl | 2.70 |
| Eau de Coco (Vaï Vaï) - 33cl | 3.90 |



Bierres Japonnaises*

| | 2 | 5cl | 50cl |
|----------------|----|-----|------|
| KIRIN pression | 4 | .10 | 6.80 |
| | 3: | 3cl | 50cl |
| 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°) AB | 4.70 |
|----------------------------------|------|
| et au choix, gingembre, yuzu | |

| Umeshu (Vin de prur | ne 75cl / 10°) | 18.90 |
|---------------------|----------------|---------------------|
| Umeshu Sui (Liqueur | de prune 72cl | / 13°) 50.00 |

Boissons chaudes

Thés verts japonais

| Sencha (nature) | 2.90 |
|---------------------------------|------|
| Genmaïcha (parfumé riz soufflé) | 2.90 |
| Jasmin | 2.90 |
| Hojicha (torréfié) | 2.90 |
| Catt | |
| Café | |
| Evpresso | 2 00 |

| Expresso | 2.00 |
|-------------|------|
| Noisette | 2.30 |
| Grand Crême | 4.00 |

VINS, COCKTAILS ET SAKÉS: DEMANDEZ NOUS LA CARTE

Apéritifs japonais



Edamame 3.90 Haricots de soja salés bouillis et servis dans

leur cosse.

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

Wasabi green peas 1.40 2.70 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.

TAPAS JAPONAIS

Les Tapas « rafraîchissants »



LEGUMES MARINES DE LA BENTO

4.90

3.90





EDAMAME, HIJIKI ET QUINOA 5.90 Salade d'Edamame agrémentés de Quinoa et Hijiki, algue brune riche en fibres, magnésium, fer et calcium.





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





OHITASHI Epinards au sésame.







5.90 HIYASHI IKA Salade de calamars agrémentée de quelques lamelles d'algues.



SALADE KYO 5.90 Bouquet de mesclun, tomates cerise, algues, tofu, surimi, 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 ocuits 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)





DONBURI SAUMON TERIYAKI

18.90

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

SAUMON TERIYAKI SANS RIZ.

16.70



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) 15.90
Riz japonais bio AB 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 🗥

19.90

SOUPE ET RIZ



Misoshiru Soupe Miso 3.60



Bol de riz Ağ japonais nature

Bol de riz Sushi / Riz japonais AB vinaigré 3.10

SUSHI, SASHIMI OU GUNKAN par paire



SUSHI : Poignée de riz 45 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 AB vinaigré entourée d'une fine feuille d'algue et garnie sur le dessus.





SUSHI OU SASHIMI À PRÉCISER:

| Shake Saumon 🎊 | 4.40 |
|----------------------------------|------|
| Maguro Thon | 4.60 |
| Toro Thon gras | 5.20 |
| Suzuki Loup | 4.40 |
| Taï Daurade | 4.40 |
| Saba Maquereau | 4.10 |
| Ika Seiche | 4.10 |
| Ebi Crevette cuite | 4.60 |
| Tako Poulpe cuit | 4.50 |
| Unagi Anguille fumée | 6.90 |
| Saumon fumé | 4.50 |
| Tamago Omelette japonaise maison | 4.30 |

GUNKAN:

| Toro | 5.20 |
|-----------------|------|
| Thon gras | |
| Ikura | 7.90 |
| Oeufs de Saumon | |
| Tartare | 4.60 |
| cinq poissons | |
| Kani | 6.10 |
| Chair de crabe | |
| | |



PLATEAUX DE SUSHI



| 8 Sushi Saumon 🎉 | 13.60 |
|---------------------------------------|-------|
| 4 Sushi Saumon 🐼 - 4 Crevette | 14.90 |
| 8 Sushi Thon | 16.30 |
| 4 Sushi Thon - 4 Saumon 👧 | 14.90 |
| 8 Sushi Mix Assortiment du chef | 14.90 |
| 15 Sushi Mix Sélection du chef | 25.60 |

PLATEAUX DE SASHIMI



| Sarvis | cur | un | li+ | da | radis | blancs |
|----------------|-----|-----|-----|----|-------|--------|
| JEI 112 | Sui | ull | IΙΙ | ue | Iauis | Dianes |

| 8 Sashimi Saumon 🐼 | 10.20 |
|---|-------|
| 4 Sashimi Thon, 4 Saumon 🎉 | 11.60 |
| 8 SashimiThon | 12.90 |
| 8 Sashimi Mix Assortiment du chef | 11.60 |
| 15 Sashimi Mix Sélection du chef | 22.10 |
| Supplément bol de riz sushi bio | 2.30 |

(au lieu de 3.30)

CHIRASHI



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

| | 10.000 |
|--|----------------|
| Chirashi Saumon 🧟 | 15.90 |
| Chirashi Saumon 🐼 /Avocat | 15.90 |
| Chirashi Thon, Saumon 👧 | 16.90 |
| Chirashi Thon | 19.00 |
| Chirashi Mix Thon, Saumon , Loup, Omelette, Crevette | 16.50 |
| Chirashi Tartare 5 poissons | 16.70 |
| Chirashi Poké Avocat, Edamame, Ra et au choix Saumon ou Tofu frit | 13.90 12.90 |
| Chirashi Deluxe Assortiment du Chef | 24.90 |

Supplément avocat
Supplément Edamame

1.70

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 | <u>A</u> ₿ 2.30 |
| (au lieu | de 3.30) |

MAKI



PAR 6

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

| Tekka Maki Thon | 1 | 6.00 |
|---|---------------------------------|------|
| Negi Toro Maki tartare de thon g | ıras | 5.90 |
| Shake Maki Saur | non <page-header></page-header> | 6.00 |
| Ikura Maki Oeufs | s de saumon | 8.30 |
| Ebi Maki Crevett | te cuite | 6.00 |
| Kappa Maki Con | ıcombre 🚷 | 5.20 |
| Kampyo Maki Courge sucrée/sa | alée 👶 | 5.20 |
| Cheese Maki Sai | nt Moret | 5.20 |
| Avocado Maki A | vocat 🚷 | 5.20 |
| Oshinko Maki Radis blanc marir | né 🚷 | 5.20 |

18 Maki Mix «Dégustation» 14.40





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





CALIFORNIA ROLLS



PAR 6

Rouleau de riz inversé entouré de graines de sésame grillés.

| de graines de sesame grilles. | |
|---|------|
| 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 Avocat, Saint Moret, Ciboulett | 7.90 |
| Thon cuit Concombre mayo | 7.30 |
| Thon cuit Avocat, mayo | 7.30 |
| Shake katsu Saumon cuit dans une chapelure japonaise. | 7.30 |
| California ebi fried California garnis de beignets de crevettes panées, laitue, mayo. | 7.90 |
| California Anguille | 9.50 |
| Avocat carotte | 7.30 |
| Avocat cheese | 7.30 |
| Supplément poudre spicy | 0.60 |
| Supplément oignons frits saupoudrés | 0.60 |

18 California Mix «Dégustation»

18.80





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» 16.70 12 Maki & 6 California variés



Duo «Sushi Maki» 6 Sushi & 6 Maki variés



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



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



Trio «Sushi Maki California» 19.9 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» 19.90 tout saumon 60 6 sushi, 6 maki & 6 california

PLATEAUX COMBINÉS

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



Quatuor

15.50



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



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

22.60



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

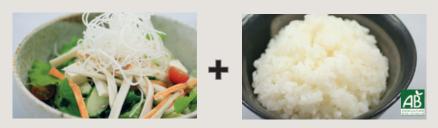
FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

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

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



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



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



Exemple



Desserts



Angel cake Thé Earl Grey ou Chocolat

5.90



Parfait banane

5.90



Cheese cake



Gyoza pomme - glace vanille

5.90



Uji kintoki au Thé Matcha

Desserts





5.90



Tiramisu au Thé Matcha

5.90



Salade de fruits frais

5.70



Daïfuku

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

Shiro (blanc) nature choix:

Kusa (vert) feuille de cerisier Kuro goma (noir) sésame



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. 📢



Dorayaki

3.90 Deux pâtes en forme de pancake,

enveloppant une garniture de pâte de haricot rouge

