



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



寿司道七景

Sushi

Maki

Bento

Gyoza

Ramen

Sashimi

Yakitori



kyosushi.com



伊藤尚志

Chef cuisinier :
Ito san, Japonais,
26 ans d'expérience

Mr Ito san vous propose
une cuisine japonaise authentique et artisanale :
bouchées, plats chauds, ramen, sushi, sashimi,
sélection de thés, sakés, vins, bières...

Son expérience, dont une grande
partie au Japon, 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.



CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

PLAN DE CAMPAGNE

RESTAURANT EXPRESS avec terrasse

Zone commerciale de Plan de Campagne, centre My Home,
av. de la grande campagne 13480 Cabriès **09 72 21 60 56**

Prix d'un appel local

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

de 11h30 à 22h* non stop

*Dernière commande, fermeture à 22h45

MENU LIVRAISON A DOMICILE

Consommation sur place : demandez notre menu « restaurant »



« LIVRAISON A DOMICILE GRATUITE »
(voir zones de livraison et montant minimum
de commande au dos du catalogue) de
11h30 à 14h et de 18h45 à 21h15

Commandez à tout moment sur **kyosushi.com**
(ou par téléphone).

En passant votre commande à livrer ou à emporter chez KYO, vous ne commissionnez pas une entreprise étrangère défiscalisée, vous contribuez à la protection du statut de salariés de nos livreurs et vous pouvez récupérer la TVA si vous êtes une entreprise.



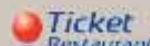
VENTE A EMPORTER

REMISE
IMMÉDIATE **5 %**

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

Pas de frais de gestion supplémentaire. Inscription à notre programme de fidélité sur demande.

Règlement par espèces, tickets restaurant, chèques vacances et carte bleue. Nos livreurs sont équipés d'appareils CB gprs portatifs.







CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE



Riz bio impact carbone minimum

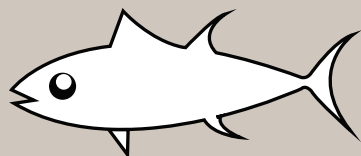
Pour nos différents plats, nous avons sélectionné le riz court blanc Japonica Selenio Premium*. Ce riz certifié AB est cultivé sans engrais, ni pesticide.

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, 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.



Démarches éco-responsables

La quasi-totalité de nos emballages* sont sans plastique non recyclés. 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.



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

PLATS CHAUDS



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



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 fondu **1.70**



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**



TAKO KARA

7.90

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



KOROKKE, par 5

8.70

Croquettes de pomme de terre «maison», croustillantes à l'extérieur, bœuf haché, pomme de terre et fromage fondant à l'intérieur. servies avec une sauce sucrée-salée.



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


PLATS CHAUDS



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 fondu 2.80





CURRY JAPONAIS (OU KARY) 15.90

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



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



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)

BENTO BOX

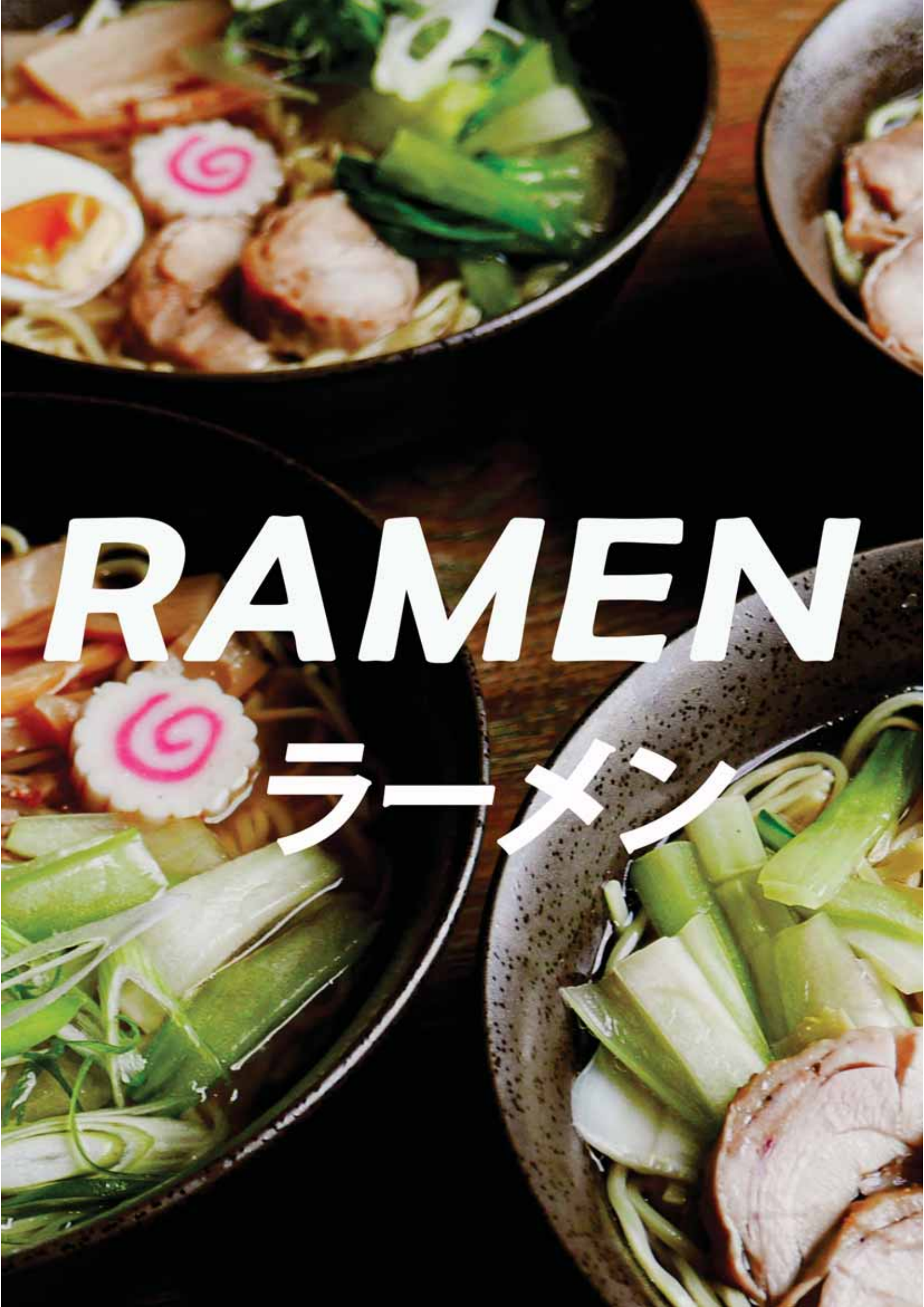
Découvrez notre BENTO Box, plateau composé de plats traditionnels japonais

Plats chauds variés avec des légumes marinés et du riz bio. 

19.90



Légumes marinés de la Bento **4.90**



RAMEN

ラーメン

Ramen ラーメン

Tori Ramen

(suggestion)



15 €

Veggie Ramen

(végétarien)



14 €

Tan tan men

(épicé)



15 €

Tonkotsu Ramen

(porc)



15 €

Une base commune pour tous nos Ramen

- + Bouillon
- + Nouilles (recette japonaise)
- + Œuf mollet 1/2
- + Pak choi
- + Cebette

- +Rouleaux cuisse de poulet (3tr)
- +Naruto
- +Menma

- + Maïs
- + Menma

- + Poulet haché piquant
- + Piment Layu

- + Porc braisé Chashu(3 tr)
- + Naruto
- + Menma


Personnalisez vos Ramen en ajoutant une ou plusieurs garnitures :

- Tori Chashu | Rouleau cuisse de poulet (1tr)..... 1,20€
- Tantan Tori | Poulet haché piquant sauté (25g).....1,20€
- Ni-Tamago | Œuf mollet mariné 1/2 1,20€
- Chashu | Porc braisé (1tr)..... 1,20€
- Gyoza crevettes par 2 3,10€
- Menma | Pousses de bambou .. 0,90€
- Pak choï | Feuille de choux .. 0,50€
- Nori | Feuille d'algue 0,50€
- Gyoza légumes par 2 ... 2,30€
- Maïs 0,90€
- Beurre 0,50€
- Kaedama | Portion de nouilles supplémentaire 3,90€






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



SUSHI OU SASHIMI À PRÉCISER :

Shake saumon 	4.40
Maguro Thon	4.60
Toro Thon partie grasse	5.20
Suzuki loup	4.40
Taï Daurade	4.40
Saba Maquereau	4.10
Ika Calamar	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 partie grasse	
Ikura oeufs de saumon	7.90
Tartare cinq poissons	4.60
Kani	6.10
Chair de crabe	




Supplément feuille de Shiso,
au goût unique et aromatique **0.90**



SUSHI OU SASHIMI






PLATEAUX DE SUSHI

8 Sushi Saumon 	13.60
8 Sushi Thon	16.30
4 Sushi Saumon  - 4 Crevette	14.90
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

servis sur un lit de radis blancs

8 Sashimi Saumon 	10.20
8 Sashimi Thon	12.90
4 Sashimi Thon, 4 Saumon 	11.60
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)	

NOS SUSHI ET SASHIMI sont préparés selon les méthodes traditionnelles qui fixent les quantités et techniques de découpes idéales pour optimiser texture et goût. Le contenu des plateaux composés peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.


CHIRASHI



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

Chirashi Saumon  **15.90**

Chirashi Saumon  supplément avocat **16.90**

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 Poké Avocat, Edamame, Radis blanc et au choix:  Saumon **13.90**
ou Tofu frit  **12.90**

Chirashi Deluxe 24.90

Assortiment du Chef

Supplément avocat **1.70**

Supplément edamamé **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



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 partie grasse	5.90
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 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 «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

VENTE à EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**




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 7.90

Avocat, saint Moret, ciboulette.

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 7.90

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

California Anguille 9.50

Avocat carotte  7.30

Avocat cheese 7.30

Supplément poudre spicy 0.60

Supplément oignons frits 0.60

saupoudrés

18 California Mix 18.80

«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

le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons et des disponibilités.

Duo



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



Duo «Maki California» 16.70
12 Maki &
6 California variés



Duo «Sushi Maki» 14.40
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 california variés




Trio «Sushi Maki California» 19.90
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 
6 sushi, 6 maki &
6 california

PLATEAUX COMBINÉS

le contenu des plateaux peut varier en fonction des arrivages, des saisons 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



VENTE à EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**



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

ACCOMPAGNEMENTS



Hiyashi Wakame  **4.90**
salade d'algues
agrémentée de petits
morceaux de
champignons noirs



Salade Kyo **5.90**
Bouquet de mesclun,
tomates cerise, algues, tofu,
surimi, graines de sésame,
vinaigrette japonaise



Hiyashi Ika **5.90**
salade de calamars
agrémentée de quelques
lamelles d'algues



Ohitashi  **3.90**
epinards au sésame



Misoshiru soupe **3.60**
Miso maison



Bol de riz  **3.10**
japonais nature


Bol de riz Sushi / **3.30**
Riz japonais
vinaigré

Apéritifs japonais



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 

FORMULES MIDI de 11h30 à 14h30

VENTE à EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5 %**

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



+



Trio « Sushi Maki
California » tout saumon

3 sushi, 3 Maki, 3 California

+



15.70

Suppléments - Condiments traditionnels

Wasabi (x1)	0.30
Gingembre mariné (x1)	0.60
Sauce Soja (250ml)	4.90
Au choix salée / Moins salée / sucrée / salée sans gluten	
Sac isotherme (Prix coûtant)	1.90





MENU MIDI

DE 11H30 À 14H30

12€90

AU CHOIX



12 ROLLS MIX.

OU



KATSU MIX don

+

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



KYO



DESSERTS



Angel cake Thé Earl Grey **5.90**
ou au Chocolat



Salade de fruits frais **5.70**



Daifuku **3.90**
Pâte de riz glutineux remplie en son centre
de pâte de haricots rouges sucrée.
Au choix : **Shiro** (blanc) nature
Kusa (vert) feuille de cerisier
Kuro goma (noir) sésame



Cheese cake Maison **4.90**








Dorayaki **3.90**
Deux pancakes, enveloppant une
garniture de pâte de haricots rouges.



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. 



VENTE à EMPORTER,
REMISE IMMÉDIATE **5%**



BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Thés Glacés - 33cl Vert, Pêche, Liptonic.	2.70
Mangajo - 25cl	4.10
Baie de Goji & Thé vert	
Baie d'Açaï & Thé vert - Citron & Thé vert	
Jus de Fruits - 25cl	
Litchi, Ananas, Orange, Pomme	3.50
Mangue	4.00
Eaux Minérales	2.70
Evian 50cl / San Pellegrino 50cl	
Perrier citron vert - 33cl	
Eau de coco vaivai - 33cl	3.90
Boissons gazeuses - 33cl	3.00
Orangina, Coca Cola, Coca Zero, Cherry Coke, Schweppes Agrum	
Ginger beer - 27,5cl sans alcool 	4.90
Kirin - 33cl	4.20
Bière japonaise sans alcool (0°)	
Ramune (limonade japonaise) - 20cl	
Nature	3.90
Parfumée	3.90
Café	2.20

Boissons alcoolisées*

	33cl	50cl
Bières japonaises (5°)	3.90	4.90
Asahi, Kirin, Sapporo		
IKI au thé vert et au choix, gingembre, yuzu 	4.70	
Saké		
Ozéki One Cup 15° - 10cl		4.00
Sasara tsuki 10,5° - 30cl		15.00
Miyanoyuki 13,5° - 30cl		15.00
Hakutsuru - 14° - 30cl		11.00
Yamada nishiki 14,5° - 30cl		18.00
MIO Sake pétillant 5° - 30cl		15.40
Saké Ozeki Super Dry 14,5° - 75cl	14.20	
ZAKU Junmai Ginjo 15° - 75cl		50.00

Vin blanc, rouge, rosé

Appellation et prix selon arrivage,
nous demander

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



KYO

CUISINE JAPONAISE AUTHENTIQUE

PLAN DE CAMPAGNE

Zone commerciale de
Plan de Campagne,
centre My Home,
avenue de la grande campagne
13480 Cabriès **09 72 21 60 56**

Prix d'un appel local

ZONES DE LIVRAISON ET MONTANT MINIMUM DE COMMANDE

la livraison est gratuite dès lors que le montant minimum de commande est atteint lequel dépend de votre éloignement du point de vente.

KM*	MONTANT DE COMMANDE	FRAIS DE LIVRAISON
De 0 à 3 km	Au delà de 15 €	Gratuit
De 3 à 4 km	De 15 € à 30 €	3 €
	Au delà de 30 €	Gratuit
De 4 à 8 km	De 15 € à 40 €	6 €
	Au delà de 40 €	Gratuit
De 8 à 10 km	De 15 € à 50 €	9 €
	Au delà de 50 €	Gratuit hors zone de
Au delà de 10 km	livraison	

les commandes sont livrées dans un délai de 60 minutes plus ou moins 15 minutes selon l'affluence et l'éloignement. *Nous ne livrons pas à Marseille.

nous sommes également présents à :

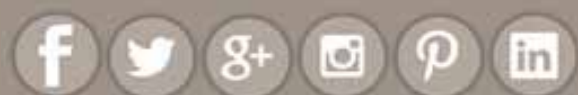
Marseille : restaurant – izakaya (brasserie japonaise), vente à emporter et livraison ouvert du lundi au samedi **04 84 25 15 11**

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

Aix en Provence, Val Saint André : food truck comptoir, vente à emporter et livraison ouvert du lundi au samedi **09 72 21 38 99**

4 LIEUX, 4 CHEFS, 4 CONCEPTS

kyosushi.com



Tous nos établissements
sont supervisés par un
Chef cuisinier japonais ou
formé par un Chef
japonais.

