
KYO
Japanese & Asian Food
京

Entrées froides

Salade de choux — **7.00**

chou blanc émincé, carotte, cebette, vinaigre de riz et sésame

Salade Osaka — **12.00**

salade de jeunes poussses d'algues

Salade Thaï signature — **14.00**

crevette, mangue, pamplemousse et sauce Nuoc Mam

Salade Tigre qui pleure — **14.00**

faux filet grillé, légumes croquants et sauce tigre qui pleure

Tartare de thon — **16.00**

et aubergine rôtie au miso

Entrées chaudes

Soupe Miso — **7.00**

bouillon miso, tofu et wakamé

Gyoza — **9.00**

ravioles japonais frits au boeuf (4 pièces)

Tempura — **16.00**

crevettes ou légumes en beignet japonais (6 pièces)

Bao Bun poulet épicé — **13.00**

pain vapeur, poulet mariné et pickles (1 pièce)

Bao Bun boeuf — **14.00**

pain vapeur, boeuf tendre et sauce maison (1 pièce)

Edamame — **7.00**

Fèves de soja au choix : sel ou épices ou huile truffée

Ravioles Kun Pao — **12.50**

raviolis japonais au poulet (4 pièces)

Nems Poulet — **9.00**

(2 pièces)

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

Plats froids

Chicken Rakkasai — **18.50**

oignon rouge, poulet mariné, carotte, salade, cebette

Ebi Nosarada — **19.50**

crevette, avocat, mangue et ponzu

Poke signature — **22.00**

riz vinaigré, saumon , avocat, mangue, soja yuzu

Mille feuille de poisson — **24.00**

thon et saumon crus, avocat, mangue et ponzu

Plats chauds

Saumon mi-cuit miso-yuzu — **26.00**

thon et saumon crus, avocat, mangue et ponzu

Poulet laqué soja gingembre — **24.00**

poulet caramélisé et riz parfumé

Poulpe laqué miso — **26.00**

et tombée de poireaux

Wok de boeuf poivre noir — **24.00**

émincé soja et riz sauté aux légumes

Nouilles Thaï — **23.00**

pâtes fraîches sautées au poulet ou aux crevettes

Ramens

Poulet signature — **23.00**

bouillon parfumé, nouilles fraîches

Coco curry crevette — **24.00**

bouillon curry rouge, lait de coco et nouilles fraîches

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

Les Sushis

Composez vos sushis selon vos envies (8 pièces)
Choisissez la famille de sushi de que souhaitez, puis sa garniture


White roll


Maki


California

Garnitures

Saumon	**10.00**
Saumon & cream cheese	**11.00**
Saumon & avocat	**11.00**
Saumon, avocat, cream cheese	**11.50**
Thon	**11.00**
Thon & cream cheese	**12.00**
Thon & avocat	**12.00**
Thon, avocat, cream cheese	**12.50**
Thon cuit, avocat, spicy mayo	**12.00**
Thon wakamé	**12.00**
Dorade	**10.00**
Crevette, avocat & mayo	**11.00**
Crunchy poulet & spicy mayo	**12.00**

Veggie

Avocat	**9.50**
Avocat & cream cheese	**10.00**
Avocat, concombre, carotte	**10.00**

Rajoutez du crispy oignon à vos sushis +1€



Nigiri

Saumon	**6.00**
Saumon braisé 7 épices	**6.50**
Thon	**7.00**
Thon braisé 7 épices	**7.50**
Dorade	**7.00**

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

Chirashi

Saumon 19.00

sur lit de riz vinaigré, sashimi saumon

Thon 21.00

sur lit de riz vinaigré, sashimi thon

Mix 21.00

sur lit de riz vinaigré, duo de saumon et thon

Yakitori

Poulet miso teriyaki 9.00

brochettes poulet grillé au miso (2 pièces)

Boeuf cheese poivre sansho 9.00

brochettes boeuf grillé sansho (2 pièces)

Saumon yuzu - sésame 10.00

brochettes saumon laqué (2 pièces)

Crevettes panko 11.00

brochettes crevettes fries (2 pièces)

Sashimi

Saumon 16.00

poisson cru, finement tranché

Thon 17.00

poisson cru, finement tranché

Mix 17.00

poisson cru, finement tranché

Tataki

Saumon 17.00

saumon snacké mariné et sésame

Thon 18.00

Thon snacké mariné et sésame

Boeuf 18.00

boeuf snacké et sauce Nam Jim

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

Signatures

Kyo flamme **14.00**

saumon flambé, crème yuzu, sésame noir

Black Kyo **15.00**

thon sashimi, miso parfumé, crème truffée

Dorade Ponzu **14.00**

dorade fraîche, avocat, ponzu

Tempura cruch **14.00**

crevette tempura, avocat, sauce épicée

Mango Heat **14.00**

thon, mangue fraîche, huile piment doux

Truffle **14.00**

saumon, crème truffée

Plateaux Uno

Sakana **22.00**

12 pièces
8 california saumon - 4 nigiri saumon

Nigiri **28.00**

9 pièces
Saumon, thon, dorade ou mixte

Omakase **36.00**

16 pièces
Surprise ! le chef choisi pour vous

Karifora **24.00**

16 pièces
8 california saumon avocat - 8 mango Heat - 4 california saumon cheese

Mixu **36.00**

19 pièces
8 california saumon avocat - 8 dorade ponzu - 1 poulet miso teriyaki
1 boeuf cheese poivre sansho - 1 crevette panko

Yasai **16.00**

12 pièces
4 maki avocat cheese - 4 white avocat concombre carotte - 4 wakame top avocat

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

Duo

Sanmaru — **49.00**

30 pièces
8 california saumon avocat - 8 california crevettes avocat - 8 maki thon - 2 nigiri saumon - 2 nigiri thon - 2 nigiri dorade

Plateaux

Nimaru — **59.00**

40 pièces
8 california saumon avocat - 8 california thon avocat - 8 california concombre carotte avocat- 8 truffle - 8 california crevette avocat - 8 california thon cuit mayo

Gojumaru — **69.00**

50 pièces
8 white crevette avocat - 8 california saumon cheese
8 crunchy poulet spicy mayo - 8 maki thon wakame - 8 mango heat – 8 black kyo -2 nigiri saumoin

Grand Plateau

Kyoyu (3/4 personnes) — **99.00**

64 pièces
8 crispy roll thon cuit mayonnaise - 8 california saumon avocat
8 white saumon cheese - 8 crunchy poulet spicy mayo
8 maki thon wakame - 8 black kyo - 8 tempura crunch – 8 truffle

Menu Petit Samouraï

2 brochettes poulet ou saumon
Ou 4 Roll Saumon
Riz nature
Sirop à l'eau
1 Mochi

14.50

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

Desserts

Mochis glacés **11.50**

3 pièces - parfums du moment

Coeur coulant Matcha **11.00**

crumble croquant

Coeur coulant chocolat **11.00**

crumble croquant

Perles de coco **13.50**

bouchées moelleuses et coco râpée

Salade de fruits de saison **11.50**

fruits frais, sirop d'agrumes

Baba aux agrumes **13.50**

baba infusé au yuzu, parfumé au limoncello et chantilly

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES

	33CL
ASAHI	7,00
BUD	7,00
BIÈRE BLANCHE	7,00
1664 0%	7,00
CIDRE BRUT	7,00

SOFTS

			33cl
COCA COLA / COCA ZERO	5.50	GINGER BEER	5.50
PERRIER	5.00	SCHWEPPS AGRUMES	5.50
FUZE TEA	5.00	JUS DE FRUITS 25cl	5.50
LIMONADE	5.00		

EAUX

	50cl	1L
EVIAN	4,50	6,00
BADOIT	4,50	6,00

SAKÉS

	12,5CL	75CL
WAKAZE LE CLASSIC	8,50	45,00
WAKAZE YUZU SAKÉ	8,50	45,00

SPIRITUEUX

		4cl	JAPON	MONDE
WHISKY	NIKKA FROM THE BARREL	13,00	JAMESON	10,00
	NIKKA COFFE GRAINS	16,00	JACK DANIEL'S	11,00
	MARS COSMO	13,00		
	YAMAZAKI	14,00		
GIN	ETSU	13,00	BOMBAY SAPHIRE	12,00
	KINABI	15,00	HENDRICK'S	12,00
RHUM	RIYOMA	15,00	HAVANA 7 ANS	13,00
			DON PAPA	15,00
			LA HECHICERA	15,00
VODKA	EIKO	15,00	ZUBROWKA BIALA	10,00

DIGESTIFS

	4CL
SAKÉ	10,00
GET 27 / GET 31	10,00

COCKTAILS

DRAGON COLADA – 12,00

Rhum, lait de coco, jus de fruit du dragon, gingembre, citron

YUZU MARTINI – 13,00

Saké, liqueur de yuzu, yuzu, citron

KYO SPRITZ – 11,00

Prosseco, liqueur de yuzu, purée de yuzu et perrier

ROUGE PASSION – 12,00

Vodka, jus de passion, jus de framboises, jus de cranberries, zest d'orange

PORNSTAR MARTINI – 13,00

Vodka, jus de passion, passoa, jus de citron, vanille, champagne

EXPRESSO MARTINI – 12,00

Vodka, Kahlúa, expresso, sirop caramel

MOCKTAILS

PASSION RED – 9,00

Jus de passion, jus de framboises, jus de cranberries, zest d'orange

EXPRESSO MOCKTINI – 9,00

Expresso, lait de coco, vanille

PÊCHÉ MIGNON – 10,00

Sirop de concombre, sirop fleur de sureau, citron vert, menthe, ginger beer

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande

VINS BLANCS

	75cl – 14cl
Chardonnay, Villa d'Oriola - IGP Côtes Catalanes	32,00 - 8,00
Pouilly-Fumé, Caves de Pouilly-sur-Loire – AOC	49,00
Parallèle 45, Maison Paul Jaboulet Aîné - AOC Côtes du Rhône	26,00 - 7,00

VINS ROUGES

	75cl – 14cl
Château Taureau - AOC Lussac Saint-Émilion	34,00
Parallèle 45, Maison Paul Jaboulet Aîné - AOC Côtes du Rhône	27,00 - 7,00
Domaine Olivier - AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	34,00
Laurent Perrachon, Cuvée des Amoureux - AOC Saint-Amour	44,00 - 9,00
Jean Loron, Les Thibault - AOC Brouilly	42,00 – 8,00

VINS ROSÉS

	75cl – 14cl
Cuvée Cabanon - AOP Côtes de Provence	34,00 - 8,00
Jonquères d'Oriola - IGP Côtes Catalanes	26,00 - 7,00

CHAMPAGNES

	75cl – 14cl
Haton Brut	59,00 - 12,00
Haton Blanc de Blancs	79,00
Mumm Cordon Rouge Brut	89,00
Veuve Clicquot Brut	99,00
Billecart-Salmon Rosé	129,00

Prix TTC service compris
Liste des allergènes et origines des viandes sur demande