

菊

K I K U

FINE CUISINE JAPONAISE

ENTRÉES

- TOFU AGEDASHI** 8.
Tofu légèrement frit, sauce tempura et flocons de bonito.
Lightly fried tofu with tempura sauce and bonito flakes.
- USUZUKURI** 16.
Minces tranches de loup de mer frais, sauce Ponzu légèrement épicée.
Fine thin slices of fresh sea bass served with Ponzu sauce.
- HOTATE UME AE** 14.
Pétoncles frais, pâte de prune, shiso, yuzu, mayonnaise wasabi.
Fresh scallops, plum paste, shiso, yuzu, wasabi mayonaise.
- TARTARE DE SAUMON** 16.
Tartare de thon et de saumon.
Tuna and salmon tartar.
- COUPE DE THON** 17.
Thon mariné, avocat, tomate, onion, Yuzu.
Marinated tuna, avocado, tomato, onion, Yuzu.
- TEMPURA DE THON** 17.
Tempura de thon rouge, champignons japonais, pommes de terre yamaimo, sauce légèrement épicée.
Red tuna tempura, japanese mushrooms and yamaimo potatoes, lightly spicy sauce.
- ALBACORE TATAKI** 16.
Steak d'Albacore légèrement saisi avec laitue et vinaigrette de soya.
Lightly grilled Albacore steak, lettuce, soy dressing.
- PIZZA** 14.
Galette de riz japonaise avec garniture de saumon fumé, thon épicé et crevette.
Japanese rice pizza with savory smoked salmon, spicy tuna and shrimp.
- EBI TO SATOUKIBI** 12.
Crevettes marinées grillées sur brochettes, sauce épicée.
Grilled marinated shrimps on skewers, spicy sauce.

- TEMPURA ENTRÉE** 12.
Légumes (2) et crevettes (3), préparés dans une panure fine, servis avec sauce Tempura.
Vegetables (2) and shrimps (3), fried in light batter and served with Tempura sauce.
- NUGGETS AU POULET** 9.
Bouchées de volaille panées dans la chapelure japonaise, sauce Katsu.
Pieces of fried breader chicken with Katsu sauce.
- HARU MAKI** 9.
Rouleaux de printemps aux légumes, poulet et crevette.
Vegetables, chicken and shrimp spring roll.
- GYOZA** 10.
Dumplings maison servis avec sauce soya légèrement épicée.
Homemade dumplings served with spicy soya sauce.
Au choix / Choice of:
Végétarien / Vegetarian
Crevettes et shitake / Shrimps and shitake
- CRABE À CARAPACE MOLLE** 16.
Crabe à carapace molle pané et frit, sauce savoureuse au gingembre.
Deep fried soft shell crab, served with a falvourful ginger sauce.
- IKA NO KARA-AGE** 13.
Calmars frits avec sauce mayonnaise wasabi.
Fried squids with wasabi mayonaise.
- YAKITORY** 9.
Brochettes de poulet grillées, sauce teriyaki.
Grilled chicken skewers with teriyaki sauce.
- BŒUF TATAKI** 16.
Minces tranches de bœuf Angus cru légèrement grillées, sauce Ponzu.
Lightly grilled fine slices of raw angus beef, Ponzu sauce.

SOUPES

MISO SHIRU 4.

Soupe à la pâte de soya blanche et rouge

MISO MARITIME 10.

Soupe Miso avec poisson et fruits de mer frais

Fresh fish and seafood miso soup

SUMASHI 10.

Bouillon de poisson clair dashi avec poisson et fruits de mer frais

Fresh fish and seafood in a clear dashi fish broth

SALADES

SALADE KIKU 8.

Salade du marché servie avec vinaigrette maison Kiku

Special mixed salad served with Kiku's dressing

SALADE «KAISOU» 10.

Algues en salade et daikon, vinaigrette de sésame

Seaweed and daikon salad served with sesame dressing

SALADE MARITIME 13.

Salade du marché, crevettes, chair de crabe, saumon fumé, vinaigrette Kiku

Special mixed salad with shrimps, crab and smoked salmon, Kiku's dressing

SUNOMONO SALADE 10.

Fines nouilles yam, concombre, algues et vinaigrette à base de vinaigre de riz.

Thin yam noodles, cucumber, seaweed and rice vinegar dressing.

Au choix/Choice of

Crabe / Crabs.

Pieuvres / Octopus

Crevette / Shrimp

TAKO NANAMI-AE 12.

Salade de pieuvre épicée, servis avec daikon et vinaigrette spéciale

Spicy octopus salad, served with special dressing and daikon

TERIYAKI

Met grillés servis avec sauce teriyaki, accompagnés de légumes sautés et de riz vapeur

Grilled dish served with sauted vegetables, teriyaki sauce and steamed rice

Au choix/Choice of

Végétarien/Vegetarian 23.

Suprême de poulet/Chicken supreme 24.

Steak de surlonge Angus / Sirloin Angus steak 30.

Saumon/Salmon 26.

Crevettes géantes/Jumbo shrimps 26.

POULET KATSU 24.

Suprême de volaille pané dans la chapelure japonaise, sauce Katsu

Fried breaded chicken with Katsu sauce

TEMPURA 26.

Légumes (5) et crevettes géantes (5), préparés dans une panure fine, servis avec sauce Tempura

Vegetables (5) and jumbo shrimps (5) fried in light batter, served with Tempura sauce

UME NO SACHI SHIITAKE 26.

Suprême de crevettes et pétoncles sautées au sichimi, nouilles Yaki Udon

Sauted shrimps and scallops with sichimi, Yaki Udon noodle

BENTO 30.

Combiné de 6 spécialités du chef

A combination of 6 chef's specialities

SUSHI

ASSORTIMENTS MAKIS (18 MCX) 24.

Sélection de nos rouleaux les plus populaires
Assortment of our most popular rolls

SUSHIS ASSORTIS DE LUXE (17 MCX) 30.

Sélection de sushis et de makis aux fruits de mer et aux poissons crus
Assortment of raw fish and seafood sushi and maki

SASHIMIS (20 MCX) 37.

Une sélection de fruits de mer et de poissons crus sashimi avec riz vapeur
Assortment of raw fish and seafood sashimi with steam rice

SUSHIS ET SASHIMIS (24 MCX) 37.

Sélection de sushis, de sashimis et de makis
Assortment of shushis, sashimis and makis

DESSERT

SORBET 5.

Framboise, Mangue, Lychee, Fruits de la passion
Raspberry, Mango, Lychee, Passion fruits

CRÈME GLACÉES 5.

Vanille, Thé Vert, Caramel à la fleur de sel, Noix de coco
Vanilla, Green tea, Salted Caramel, Coconut

PALETTE DE PEINTRE 10.

Assortiment de six saveurs de sorbets et crèmes glacées
Assortment of six sherbets and ice creams

MELLEUX AU CHOCOLAT 12.

19 minutes de cuisson, *baking time* : 19 minutes

TRILOGIE DE CRÈMES BRULÉES 12.