

菊

K I K U

FINE CUISINE JAPONAISE

ENTRÉES

TOFU AGEDASHI 10.

Tofu légèrement frit, sauce tempura et flocons de bonite.
Lightly fried tofu with tempura sauce and bonito flakes.

SHIROMI USUZUKURI 19.

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 18.

Pétoncles frais, pâte de prune, shiso, yuzu, mayonnaise wasabi.
Fresh scallops, plum paste, shiso, yuzu, wasabi mayonaise.

TARTARE DE SAUMON 19.

Tartare de saumon.
Salmon tartar.

COUPE DE THON 20.

Thon mariné, avocat, tomate, onion, Yuzu.
Marinated tuna, avocado, tomato, onion, Yuzu.

STEAK THON (Petit) 21. (Grand) 32.

Thon rouge légèrement grillé servi avec champignons japonais et yamaimo pommes de terre, sauce sésame légèrement épicée.

Thin slices of red tuna tempura lightly grilled served with japanese mushrooms and yamaimo potatoes on special sesame sauce.

ALBACORE TATAKI 17.

Steak d'Albacore légèrement saisi avec laitue et vinaigrette de soya.
Lightly grilled Albacore steak, lettuce, soy dressing.

PIZZA 15.

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 13.

Crevettes marinées grillées sur brochettes, sauce épicée.
Grilled marinated shrimps on skewers, spicy sauce.

SAUMON NOUVEAU STYLE (Petit) 21. (Grand) 32.

Minces tranches de saumon légèrement saisies avec l'huile d'olive servi avec gingembre, échalote et sauce Ponzu.

Thin slices of fresh salmon served with ginger, shallot, olive oil and Ponzu sauce.

TEMPURA ENTRÉE 15.

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 12.

Bouchées de volaille panées dans la chapelure japonaise, sauce Katsu.

Pieces of fried breader chicken with Katsu sauce.

HARU MAKI 13.

Rouleaux de printemps aux légumes, poulet et crevette.

Vegetables, chicken and shrimp spring roll.

GYOZA 13.

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 19.

Crabe à carapace molle pané et frit, sauce savoureuse au gingembre.

Deep fried soft shell crab, served with a flavourful ginger sauce.

IKA NO KARA-AGE 17.

Calmars frits avec sauce mayonnaise wasabi.

Fried squids with wasabi mayonaise.

YAKITORY 12.

Brochettes de poulet grillées, sauce teriyaki.

Grilled chicken skewers with teriyaki sauce.

BŒUF TATAKI 19.

Minces tranches de bœuf Angus cru légèrement grillées, sauce Ponzu.

Lightly grilled fine slices of raw angus beef, Ponzu sauce.

THON ROYAL 25.

Thon rouge tranché style sashimi sur tartare de thon épicé et vermicelles croustillantes sauce spéciale épicée du chef.

Red tuna slices sashimi on spicy tuna tartare and crispy vermicelli served with special spicy sauce.

TRILOGIES SASHIMI 35.

3 sashimis différents composent de poissons blancs, pétoncles usés et thon ou saumon nouveau style servi avec 3 différentes sauces du chef.

3Different sashimi composed by white fish, fresh scallops and fresh tuna or salmon served with 3 different chef's sauces.

SOUPES

- MISO SHIRU* 6.
Soupe à la pâte de soya blanche et rouge
White and red soybean paste soup
- MISO MARITIME* 12.
Soupe Miso avec poisson et fruits de mer frais
Fresh fish and seafood miso soup
- SUMASHI* 12.
Bouillon de poisson clair dashi avec poisson et fruits de mer frais

SALADES

- SALADE KIKU* 10.
Salade du marché servie avec vinaigrette maison Kiku
Special mixed salad served with Kiku's dressing
- SALADE «KAISOU»* 12.
Algues en salade et daikon, vinaigrette de sésame
Seaweed and daikon salad served with sesame dressing
- SALADE MARITIME* 16.
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* 12.
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.
Pieuvre / Octopus
Crevette / Shrimp
- TAKO NANAMI-AE* 16.
Salade de pieuvre épicée, servis avec daikon et vinaigrette spéciale
Spicy octopus salad, served with special dressing and daikon

TERIYAKI

Met grillé servi avec sauce teriyaki, accompagné de légumes sautés et de riz vapeur

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

Au choix/Choice of

Végétarien / Vegetarian	27.
Suprême de poulet / Chicken supreme	28.
Steak de surlonge Angus / Sirloin Angus steak	35.
Saumon / Salmon	31.
Crevettes géantes / Jumbo shrimps	31.

POULET KATSU 28.

Suprême de volaille pané dans la chapelure japonaise, sauce Katsu

Fried breaded chicken with Katsu sauce

TEMPURA 31.

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 31.

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

Sauted shrimps and scallops with sichimi, Yaki Udon noodle

BENTO 35.

Combiné de 5 spécialités du chef

A combination of 5 chef's specialities

SUSHI

ASSORTIMENTS MAKIS (18 MCX) 28.

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

SUSHIS ASSORTIS DE LUXE (17 MCX) 34.

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) 40.

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) 40.

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

DESSERT

SORBET 6.

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

CRÈME GLACÉE 6.

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

PALETTE DE PEINTRE 12.

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

MELLEUX AU CHOCOLAT 15.

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

TRILOGIE DE CRÈMES BRULÉES 15.

Fruits de passion, caramel, thé vert
Passion fruit, caramel, green tea



