



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 20.

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 20.

Pétoncles, pâte de prune, shiso, yuzu, mayonnaise wasabi.

Scallops, plum paste, shiso, yuzu, wasabi mayonaise.

TARTARE DE SAUMON 19.

Tartare de saumon.

Salmon tartar.

STEAK THON (Petit) 23. (Grand) 33.

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

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

PIZZA 16.

Galette de riz japonaise avec garniture de saumon fumé, thon épicé et crevette.

Japanese rice pizza with savory smoked salmon, spicy tuna and shrimp.

SAUMON NOUVEAU STYLE (Petit) 23. (Grand) 33.

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

14.

Rouleaux de printemps aux légumes, poulet et crevette.
Vegetables, chicken and shrimp spring roll.

GYOZA

14.

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 favlourful ginger sauce.

IKA NO KARA-AGE

18.

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

27.

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.

SOUPES

MISO SHIRU

6.

Soupe à la pâte de soya blanche et rouge

White and red soybean paste soup

MISO MARITIME

13.

Soupe Miso avec poisson et fruits de mer frais

Fresh fish and seafood miso soup

SUMASHI

13.

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

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

17.

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

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

EBI SUNOMONO SALADE

12.

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

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

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 29.

Steak de surlonge / Sirloin steak 36.

Saumon / Salmon 32.

Crevettes géantes / Jumbo shrimps 32.

POULET KATSU 29.

Suprême de volaille pané dans la chapelure japonaise, sauce Katsu

Fried breaded chicken with Katsu sauce

TEMPURA 32.

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 33.

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

Sauted shrimps and scallops with sichimi, Yaki Udon noodle

BENTO 36.

Combiné de 5 spécialités du chef

A combination of 5 chef's specialities

SUSHI

- ASSORTIMENTS MAKIS (18 MCX)*** **29.**
Sélection de nos rouleaux les plus populaires
Assortment of our most popular rolls
- SUSHIS ASSORTIS DE LUXE (17 MCX)*** **35.**
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)*** **41.**
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)*** **41.**
Sélection de sushis, de sashimis et de makis
Assortment of shushis, sashimis and makis

DESSERT

- SORBET*** **7.**
Framboise, Mangue, Lychee, Fruits de la passion
Raspberry, Mango, Lychee, Passion fruits
- CRÈME GLACÉE*** **7.**
Vanille, Thé Vert, Caramel à la fleur de sel, Noix de coco
Vanilla, Green tea, Salted Caramel, Coconut
- PALETTE DE PEINTRE*** **13.**
Assortiment de six saveurs de sorbets et crèmes glacées
Assortment of six sherbets and ice creams
- MELLEUX AU CHOCOLAT*** **16.**
19 minutes de cuisson, *baking time : 19 minutes*
- CRÈME BRULÉE*** **7.**
Fruits de passion, caramel, thé vert
Passion fruit, caramel, green tea

