


Roll (8 pièces) ロール

Saumon, Avocat	25
Le Classique California	28
 Thon Sauce Épicée	35
Sériole Shiso	35
Tempura de Crevette, Sauce Anguille	35

Nigiri (2 pièces) 握り

Omakase (12pièces)	115
Saumon	10
Saint Jacques	20
Akami, Truffe Noire	22
Bœuf Aburi Sélection « Bello »	22
Seriole	18
Toro	24
Wagyu Normand Maturé	38

Sashimi (3 pièces) 刺身

Omakase (18pièces)	128
Saumon	12
Sériole	15
Saint Jacques	28
Akami	22
Chu-Toro	27
Toro	35



Plats signature Kaito



Plats Kaito végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos viandes bovines proviennent du Japon, de France, d'Écosse, d'Espagne et de Nouvelle Zélande



Desserts デザート

Assortiment de Pâtisseries 10

Expresso Glacé et Espuma à la Chartreuse Verte 10

Sélection de Glaces Mochi 12

Glaces et Sorbets : Vanille, Sarrazin, Banane Passion, Yuzu 6



Plats signature Kaito




Plats Kaito végétariens


Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos viandes bovines proviennent du Japon, de France, d'Ecosse, d'Espagne et de Nouvelle Zélande


Plats メイン料理

Burger Teriyaki, Raclette Fumé et Guacamole	40
 Riz au Bœuf, Anticucho et Citron Vert	35
Riz à la Coriandre Sauté aux Crevettes	40
Black Cod Caramélisé au Miso	48
Sole Meunière, Vinaigrette Shiso	52

Robata 炉端

Coquelet Mariné, Purée de Pop Corn	35
Tagliata Maturée de Bœuf Sélection « Bello »	48
Ribs de Bœuf, Miso Jalapeño	42
Saumon Grillé Anticucho	42
 Poulpe, Purée de Céleri et Bleu de Savoie	45
Bœuf Wagyu Normand Maturé, Sauces Kaito, Légumes de Saison	
75 g	75
150 g	150

Plat à Partager シェア料理

 Canard Laqué Traditionnel, Crêpes et Sauce Hoisin	
<i>Canard Entier</i>	200
<i>Demi Canard</i>	100
<i>Supp. Crêpes Vapeur</i>	8
<i>Supp. Garniture Canard</i>	12

Garniture 一品料理

Riz Blanc	8
Yaki Onigiri Beaufort et Sesame	12
Légumes Sautés	12
Poêlée de Champignons Yuzu et Soja	14
Frites Truffe et Parmesan	14

Menu déjeuner "Hinata"

Deux plats 62 €

Choisir une entrée & un plat

Trois plats 70 €

Choisir une entrée, un plat & un dessert à la carte

ENTREES

Aubergines Gratinées au Yuzu Miso

ou

Sashimi de Bar, Miso séché et Jus de Yuzu

ou

Tataki de Saumon, Sauce Moutarde et Miso

PLATS

Saumon Grillé Anticucho

ou

Burger Teriyaki, Raclette Fumé et Guacamole

ou

Coquelet Mariné, Purée de Pop Corn

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc

ou

Frites Truffe et Parmesan

 Plats signature Kaito  Plats Kaito végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos viandes bovines proviennent du Japon, de France, d'Écosse, d'Espagne et de Nouvelle Zélande

 Plats signature Kaito  Plats Kaito végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos viandes bovines proviennent du Japon, de France, d'Écosse, d'Espagne et de Nouvelle Zélande

Menu "Omakase" おまかせ

- déjeuner et dîner -

135€

ENTREES

(Choisir 2 entrées par personne)

Ceviche de Fruit de Mer, Aji Amarillo et Poivron Jaune

ou

Tataki de Saumon, Sauce Moutarde et Miso

ou

Beignet de Risotto Aji Amarillo, Tartare de Thon Pimenté

ou

Kushiyaki de Bœuf Anticucho et Shitake

PLATS

(Choisir 1 plat par personne)

Black Cod Caramélisé au Miso

ou

Poulpe, Purée de Céleri et Bleu de Savoie

ou

Homard Vinaigrette, Pousses d'Épinards et Truffe Noire

ou

Bœuf Wagyu Normand Maturé

ACCOMPAGNEMENTS

Riz à la Coriandre Sauté aux Crevettes

ou

Légumes Sautés

ou

Aubergines Gratinées au Yuzu Miso

CHOIX DU DESSERT A LA CARTE

Entrées 前菜

Soupe Miso avec Tofu 12

 Aubergines Gratinées au Yuzu Miso 18

Beignet de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté 18

Caviar Crystal, Riz Croustillant 48

Bao Bun de Crabe Royal, Sauce Wasabi 36

Gyoza de Bœuf, Poireaux et Gingembre 28

 Ceviche de Fruit de Mer, Aji Amarillo et Poivron Jaune 28

Kushiyaki de Bœuf Anticucho et Shitake 28

Tartare de Thon Epicé, Coriandre, Shiso et Ponzu 30

 Okonomiyaki Truffe Noire 34

Sashimi 刺身

Serirole Jalapeño, Soja et Yuzu 22

Sashimi de Bar, Miso Séché et Jus de Yuzu 20

Tataki de Saumon, Sauce Moutarde et Miso 20

Bœuf Wagyu Normand « Rossini » 55

Tempuras 天ぷら

  Reblochon « Kaito style », Confiture Yuzu Myrtille 18

Crevettes Traditionnelles 15

 « Shojin » d'Hiver 25

Crevettes Sauce Epicée 40

Salades サラダ

 Sélection d'Algues Tosazu 22

Pousses d'Épinards et Truffe Noire 25

Homard Vinaigrette, Pousses d'Épinards et Truffe Noire 48

 Plats signature Kaito  Plats Kaito végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos viandes bovines proviennent du Japon, de France, d'Écosse, d'Espagne et de Nouvelle Zélande

 Plats signature Kaito  Plats Kaito végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos viandes bovines proviennent du Japon, de France, d'Écosse, d'Espagne et de Nouvelle Zélande