



*Yohan Delhommeau*  
*Chef de Cuisine*

&







*Sophie Larrouture*  
*Directrice de Salle*



*Vous souhaitent une bonne Dégustation*



*Roll (8 pièces) ロール*

Saumon, Avocat	25
 Thon, Gomakombu	35
 Crevette Tempura, Sauce Unagi	36
 Légumes Roll, Champignons, Sauce Teriyaki	29
 Saint-Jacques, Shisosoy	38

*Nigiri (2 pièces) 握り*

Saumon	14
Thon Akami, Truffe Noire	22
Wagyu de Kagoshima, Caviar Kristal	38
Sériole, Ponzu, Coriandre	18
Thon Toro	22
Dorade, Kombujime	18
Anguille	19
Bar, Sakura	17
Saint-Jacques Aburi, Coriandre, Yukke	20

*Sashimi (3 pièces) 刺身*

Saumon	15
Sériole	19
Thon Akami	22
Thon Toro	35
Bar	18
Saint-Jacques	30

 *Gunkan (2 pièces) 軍艦*

Crevettes Bleues, Sauce Epicée, Tobiko	26
Thon Toro, Soja Sucrée	29
Œufs de Saumon, Huile de Wazabi	22

*Omakase Sushi*

12 pièces (4p roll, 4 nigiris, 4 sashimis)	80
18 pièces (6p roll, 6 nigiris, 6 sashimis)	120

 Plats signature Kaito  Plats Kaito végétariens

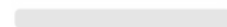
Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

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



## Desserts デザート

Cheesecake Parfumé au Yuzu 18



Dôme Chocolat Parfumé au Gingembre 18

Barre gourmande aux Fruits Exotique 18



Sélection de Mochis 18



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


### Tempuras 天ぷら

 Reblochon « Kaito Style », Confiture Yuzu Myrtille	20
Crevettes Traditionnelles	15
Crevettes Sauce Epicée	40
Tempura Mori Awase, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio	
<i>(Assortiment : Crevette, Calamars, Poissons Blanc, Légumes)</i>	
6p	25
9p	37

### Plats メイン料理

 Bao Burger Teriyaki, Raclette Fumée, Guacamole	40
Black Cod Caramélisé au Miso	48
 Filets de Soles, Sauce Shiso, Jalapeños	60
Riz à la Coriandre Sauté aux Crevettes	40
Poisson du Leman, Sobatcha, Chou-fleur, Sauce Jalapeños	39
 Ribs de Bœuf, Sauce Honey Anticucho, Rösti	40
Poulet Karaage, Terryaki, Choux Chinois	39
Bœuf Wagyu Maturé, Yaki-Onigiri, Shitake, Sésame, Sauces Kaito	
75 g	75
150 g	150

### Plat à Partager シェア料理

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

### Garnitures 一品料理

Riz Blanc	9
Légumes Sautés	12
Poêlée de Champignons Yuzu et Soja	14
Frites	12

### Menu déjeuner "Hinata" ひなた

Deux plats 65 €

Choisir une entrée & un plat

Trois plats 78 €

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

### ENTRÉES

Aubergines Gratinées au Yuzu Miso  
ou  
Crevettes Traditionnelles en Tempura  
ou  
Tataki de Saumon, Sauce Karashi

### PLATS

Poulet Karaage, Terryaki, Choux Chinois  
ou  
Poisson du Leman, Sobatcha, Chou-fleur, Sauce Jalapeños  
ou  
Bao Burger Teriyaki, Raclette Fumée, Guacamole

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc  
ou  
Frites  
ou  
Légumes Sautés

### DESSERTS

CHOIX DU DESSERT À LA CARTE

 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 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

## Menu "Omakase" おまかせ

- déjeuner et dîner -

144€

(Ce menu est uniquement pour la totalité des invités)

### ENTRÉES

(Choisir 2 entrées par personne)

Ceviche de Fruits de Mer, Leche de Tigre

ou

Sashimi de Bar, Miso Séché, Jus de Yuzu

ou

Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté

ou

Reblochon « Kaito Style », Confiture Yuzu Myrtille

### PLATS

(Choisir 1 plat par personne)

Black Cod Caramélisé au Miso

ou

Bœuf Wagyu Maturé, Yaki-Onigri, Shitake, Sésame, Sauces Kaito

ou

Filets de Soles, Sauce Shiso, Jalapeños

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz à la Coriandre Sauté aux Crevettes

ou




Légumes Sautés

ou

Poêlée de Champignons Yuzu et Soja

### CHOIX DU DESSERT À LA CARTE



## Entrées 前菜

 Edamame Natures / Epicés	8 / 12
 Aubergines Gratinées au Yuzu Miso	19
Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté	20
Gyozas de Wagyu	38
 Okonomiyaki Truffe Noire	34

## Soupes スープ

Soupe Miso, Tofu	14
 Ramen, Champignons, Tofu, Choux Pak Choi	36




## Sashimi Signatures 刺身

Sériole Jalapeños, Soja, Yuzu	22
Sashimi de Bar, Miso Séché, Jus de Yuzu	22
Tataki de Saumon, Sauce Karashi	22
 Thon, Sauce Gomanashi, Truffe	35
 Dorade Yubiki, Sauce Shiso Miso	26

## Ceviches セビーチエ

Ceviche de Fruits de Mer, Leche de Tigre	32
Ceviche de Thon Rouge, Leche de Tigre Coco	32

## Salades サラダ

 Sélection d'Algues Tosazu	22
 Pousses d'Épinards et Truffe Noire	28
 Mesclun, Vinaigrette Yuzu	22

## Sando サンドイッチ

Bœuf Wagyu, Caviar 2p	40
Homard, Citron Caviar 2p	40
Bœuf Wagyu & Homard, Caviars 4p	75

 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