

## Kaito Specialités スペシャルテ



**Vincent Ghiglione**  
Chef de Cuisine

**Ludovic Chafer**  
Directeur de Salle

*Vous souhaitez un Excellent Appétit...*



Omakase de Sushi (12 pièces)	68
Omakase de Sashimi (18 pièces)	108

### Roll (8 pièces) ロール

Saumon, Avocat	25
Le Classique California	28
Thon Sauce Épicée	35
« Soft Shell Crab » (6 pièces)	35
Tempura de Crevette et Sauce Anguille	35

### Nigiri (2 pièces) 握り

Saumon	10
Saint-Jacques & Ikura	18
Thon et Lamelle de Truffe Noire	18
Crevette Carabineros New Style	26
Wagyu Aburi	38

### Sashimi (3 pièces) 刺身

Saumon	12
Sériole	15
Thon Akami	20
Thon Chu-Toro	25
Thon Toro	35

Plats signature Kaito (v) Plats Kaito végétariens

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

K  
A  
I  
T  
O

K  
A  
I  
T  
O

## Plats メイン料理

Mini Burgers, Frites Truffe et Parmesan	30
Riz au Bœuf, Anticucho et Citron Vert	35
Riz à la Coriandre Sauté aux Crevettes	37
Black Cod Caramélisé au Miso	48
Sole Vinaigrette Aigre Douce et Riz Blanc	50

## Robata 炉端

Poitrine de Volaille Fermière, Sauce Wasabi	35
Ribs de Bœuf, Aji Panca et Chips de Pomme de Terre	40
Saumon Grillé Anticucho	42
Poulpe, Purée de Céleri et Bleu de Savoie	45
Bœuf Wagyu de Kagoshima, 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	200
Pièce de Bœuf Rubi Galega, 60 Jours de Maturation	250

## Garniture 一品料理

Riz Blanc	8
Légumes sautés	12
Poêlé de Champignons Yuzu et Soja	14
Frite Truffe et Parmesan	14

## Menu déjeuner "Hinata" ひなた

Deux plats 65 €

Choisir une entrée & un plat

Trois plats 73 €

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

## ENTREES

Aubergines Gratinées au Yuzu Miso
<i>ou</i>
Sashimi de Bar, Miso séché et Jus de Yuzu
<i>ou</i>
Sashimi de Sérieole et Jalapeño

## PLATS

Saumon Grillé Anticucho
<i>ou</i>
Soupe Nyu Men
<i>ou</i>
Poitrine de Volaille Fermière, Sauce Wasabi

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes sautés
<i>ou</i>
Aubergines Gratinées au Yuzu Miso
<i>ou</i>
Frite Truffe & Parmesan



Plats signature Kaito (v) Plats Kaito végétariens

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



Plats signature Kaito (v) Plats Kaito végétariens

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

## Menu "Omakase" おまかせ

- déjeuner et dîner -

130€

### ENTREES

(Choisir 2 entrées par personne)

Sashimi de Bar, Miso Séché et Jus de Yuzu

ou

Ceviche de Fruits de Mer, Sauce Aji Panca

ou

Tataki de Saumon, Sauce Moutarde et Miso

ou

Langoustines Poêlées, Sauce Moutarde Citron Cédrat

ou

Beignet de Risotto Aji Amarillo, Tartare de Thon Pimenté

-

### PLATS

(Choisir 1 plat par personne)

Black Cod Caramélisé au Miso

ou

Salade de Pousses d'Épinards, Homard & Truffe Noire

ou

Sole, Vinaigrette Aigre Douce

ou

Bœuf Wagyu de Kagoshima, Sauces Kaito, Légumes de Saison

-

### ACCOMPAGNEMENTS

Riz à la Coriandre Sauté aux Crevettes

Ou

Riz au Bœuf Anticucho

Ou

Aubergines Sauce Yuzu Miso

ou

Riz Blanc Vapeur

### CHOIX DU DESSERT A LA CARTE

## Entrées 前菜

Soupe Miso avec Tofu (v)	14
Aubergines Gratinées au Yuzu Miso (v)	18
Beignet de Risotto Aji Amarillo, Tartare de Thon Pimenté	18
Bao Bun de Volaille, Curry et Yuzu	18
Gyoza de Bœuf, Poireaux et Gingembre	28
Ceviche de Fruits de Mer, Sauce Aji Panca	28
Langoustines Poêlées, Sauce Moutarde Cédrat	28
Okonomiyaki Truffe	32

## Sashimi 刺身

Sashimi de Bar, Miso séché et Jus de Yuzu	18
Sashimi de Sériole et Jalapeño	18
Tataki de Saumon, Sauce Moutarde et Miso	18
Tataki de Bœuf Yakiniku	22
Sashimi de Chu-Toro et Kizami Wasabi	25

## 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 (v)	12
Pousses d'Épinards et Truffe Fraîche (v)	18
Mesclun de Bœuf Goma Ponzu	35
Pousses d'Épinards, Truffe Fraîche et Homard	48



Plats signature Kaito (v) Plats Kaito végétariens

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



Plats signature Kaito (v) Plats Kaito végétariens

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