



KAITO

Sushi Bar

Roll 8 pièces	
Saumon, Avocat	26
Thon, Epicé	35
Crevette Tempura, Sauce Unagi	36
Bar Sésame Miso Aburi	32

Nigiri 2 pièces

Saumon	15
Thon Akami	22
Wagyu de Kagoshima, Caviar	38
Sériole, Ponzu, Coriandre	18
O Toro	22
Dorade Kombujime	18
Anguille	19
Bar	17

Sashimi Signature 7 pièces

Sériole, Sauce Jalapeños, Sel Yuzu	22
Bar, Miso Séché, Ponzu	22
Tataki de Saumon, Miso Moutardée	22
Ferra du Léman, Concombre Sunomono	29
Dorade Yubiki, Sauce Shiso Miso	26

Sashimi 3 pièces

Saumon	15
Sériole	19
Thon Akami	22
O Toro	35
Bar	18

Ceviche

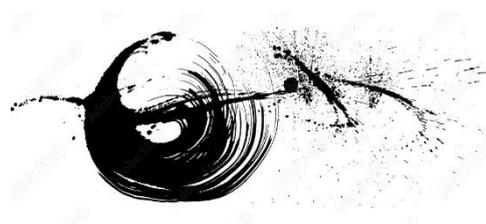
Ceviche de Fruits de Mer, Leche de Tigre	30
--	----

Gunkan 2 pièces

Langoustine, Sauce Epicée, Tobiko	26
O Toro, Soja Sucrée	28
Œufs de Saumon, Huile de Wazabi	22

Omakase Sushi

12 pièces 4 pièces roll, 4 nigiris, 4 sashimis	80
18 pièces 6 pièces roll, 6 nigiris, 6 sashimis	120
18 pièces Prestige Sélection	180



Entrées

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

Soupes

Soupe Miso, Tofu	14
✓ Soupe Miso Rafraîchie à la Tomate	18

✓ Salades

Sélection d'Algues Tosazu	22
Salade d'Épinards à la Truffe Noire	28
Mesclun, Vinaigrette Yuzu	22

Sando 2 pièces

Sando Homard, Kimchi Citron Caviar	30
------------------------------------	----

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.

Menu Déjeuner "Hinata"

Une entrée & un plat

65€

Une entrée, un plat & un dessert

78 €

ENTRÉES

✓ Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso

ou

Reblochon « Kaito Style », Confiture Yuzu Myrtille

ou

Tataki de Saumon, Sauce Moutardée

PLATS

✓ Carottes Croustillantes, Emulsion Yuzu, Caramel de Sancho

ou

Filets de Soles, Sauce Shiso, Jalapeños

ou

Onglet de Bœuf Black Angus, Sauce Chimichurri

✓ ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc Minori

ou

Frites

ou

Poêlée de Légumes de Saison Déglacés au Yuzu

DESSERTS

Choix du dessert à la carte



✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.

Menu "Omakase"

144€

ENTRÉES

Choisir 2 entrées par personne

Sashimi de Ferra du Léman, Concombre Sunomono

ou

Sashimi de Bar, Miso Séché, Ponzu

ou

Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté

ou

Okonomiyaki, Truffe Noire

PLATS

Choisir 1 plat par personne

Black Cod, Yuzu Miso

ou

Bœuf Wagyu de Kagoshima, Yaki-Onigri, Shitake,

Sésame, Sauces Kaito

ou

Langoustine Torio

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Sauté au Bœuf, Epices et Gingembre

ou

✓ Poêlée de Légumes de Saison Déglacés au Yuzu

ou

✓ Riz Blanc Minori

DESSERTS

Choix du dessert à la carte

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.

Le Canard Laqué

Canard Entier	210
Demi Canard	115



Plats

Tempuras

✓ Reblochon « Kaito Style », Confiture Yuzu Myrtille	20
Crevettes Traditionnelles	15
Crevettes Sauce Epicée	40
✓ Tempura Mori Awase, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio	
Assortiment : Crevette, Calamars, Poissons, Légumes	
6 pièces	25
9 pièces	37

Plats

Bao Burger Teriyaki, Raclette fumée, Guacamole	40
Black Cod, Yuzu Miso	50
Filets de Soles, Sauce Shiso, Jalapeños	60
Riz Sauté au Bœuf, Epices et Gingembre	40
Langoustines Torio	60
Onglet de Bœuf Black Angus, Sauce Chimichurri	44
Bœuf Wagyu de Kagoshima, Yaki-Onigiri, Shitake, Sésame, Sauces Kaito	
75 g	75
150 g	150

✓ Garnitures

Riz Blanc Minori	9
Poêlée de Légumes de Saison Déglacés au Yuzu	12
Frites	12

Carte Vegan

Sushis

Légumes Roll, Champignons, Carotte, Sauce Teriyaki	29
Nigiri Avocat, Kimchi	12
Nigiri Carotte, Shiso	12
Nigiri Pois Gourmand, Sauce Livèch	10
Temaki Tofu et Légumes	16

Entrées et Salades

Edamame Natures / Epicés	8/12
Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso	19
Oyaki Courgette, Shiso	20
Tofu, Sauce Karashi, Pétales de Légumes	22
Miso Rafraichie à la Tomate	18
Salade d'Epinars à la Truffe Noire	28
Salade de Concombres Sunomono	26
Mesclun, Vinaigrette Yuzu	22

Plats

Riz Sauté et Epicé, Gingembre	30
Carottes Croustillantes, Emulsion Yuzu, Caramel Sancho	35
Tempura Mori Awase, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio Legumes	
6 pièces	20
9 pièces	30

Garnitures

Riz Blanc Minori	9
Poêlée de Légumes de Saison Déglacés au Yuzu	12
Frites	12

Desserts

Mochi	18
Salade de Fruits	18
Selections de Sorbets : Fraise, Framboise et Pêche	6/12/18
Texture Choco et Praliné aux Noix du Brésil	18

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.

Desserts

La Framboise, Griotte et Shiso vert, Croustillant Pistache	20
Cheesecake au Yuzu	20
Le Sésame Parfumé au Miso, Chocolat du Belize	18
Sélection de Mochis	18
Sélection de Glaces et Sorbets	6/12/18
<i>Chocolat, Vanille, Pistache, Fraise, Framboise et Pêche</i>	

Liqueurs Japonaises

	7 c.l
Nigori - Yuzushu	14
Nigori - Anzushu	14
Yuzu Saké - Tosa Shuzo Keigetsu	19
Saké à l'Abricot - Les Larmes Du Levant	20
Kocha Ume shu - Chiebijin	22

Thés et Infusions Japonaises

Sencha Asa	12
Sencha Yuzu	12
Matcha	14
Genmaicha	12
Hojicha <i>Thé vert grillé</i>	12
Thé aux cinq céréales	12
Sobacha <i>Infusion aux graines de sarsin</i>	12



 Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Nos viandes bovines sont en provenance de France, Ecosse, USA et Pays Bas
Prix nets en €, taxes et service compris.