



# MENU

*xis*

## Menu Omakasé

Dernières commandes : 21h30

Menu Omakasé 4 Étapes — 49€

Menu Omakasé 5 Étapes — 67€

Menu Omakasé 6 Étapes — 85€

Option Bœuf Wagyu japonais A5 (pour le plat) + 30€

## Entrées

Edamame — 7€

Dengaku Aubergine nappée de miso blanc et de miso rouge — 14€

Tataki Façon Carpaccio — Saumon / Thon / Sérieuse — 19€/24€/24€

Tempura de Crevette 3 pièces — 18€

Tempura de Légumes — 24€

Assortiment de Tempura Beignets légers de crevettes et de légumes — 28€

Gyoza aux Légumes 6 pièces — 8€

Gyoza — poulet et légumes / crevette et ciboulette 5 pièces — 9€

Soupe miso / Riz Nature / Riz Vinaigré — 5€/5€/7€

## Spécialités Japonaises

Riz nature, en supplément avec un plat : +3 €

Collier de saumon ou de sérieuse grillé "Yûan-yaki" — 15€/17€

Magret de canard grillé, légumes de saison façon kuyaki — 23€

Filet de bœuf grillé, légumes de saison façon kuyaki — 35€

Sauce teriyaki au yuzu et au poivre japonais (yuzu-koshô)

Tofu chaud fait maison, dans un bouillon léger, légumes de saison — 23€

Saumon grillé, caramélisé au miso et au saké — 27€

Poulpe grillé, sauce shiso — 29€

Black cod miso — 31€

Bœuf Wagyu japonais A5 – 100 g — 60€

Sukiyaki de Wagyu japonais A5, aux légumes de saison — 60€

*Kis*

# Menu Sushi

Accompagné d'une soupe miso

**KAIHIN** — 22€

**Sushi du jour** 5 pièces

**HANANAMI** — 24€

**California saumon avocat** 6 pièces

**Sushi** 3 pièces

Saumon, Thon, Sérieole

**SAKURA** — 27€

**Maki saumon** 6 pièces

**Sushi** 5 pièces

Saumon, Thon, Sérieole, Crevette, Bar

**SAMOURAÏ** — 32€

**Sushi uniquement** 7 pièces

Saumon, thon, Sérieole, Crevette, Anguille, Œufs de saumon, Noix de Saint-Jacques

**KOUYOU** — 39€

**California saumon avocat** 6 pièces

**Sushi** 7 pièces

Saumon, Thon, Sérieole, Crevette, Anguille, Bar, Œufs de saumon

**YUKIFUKI** — 49€

**Assortiment de sashimi**

Saumon, Thon, Sérieole

**Sushi** 7 pièces

Saumon, Thon, Sérieole, Crevette, Anguille, Bar, Œufs de saumon

## Sushi

1 pièces

**Saumon** — 5€

**Bar** — 5€

**Thon Rouge** — 7€

**Saint-Jacques** — 6€

**Œufs de saumon** — 8€

**Crevette** — 6€

**Anguille** — 7€

**Sérieole** — 7€

**Thon Gras** — 10€

*xis*

## Maki

California Saumon Avocat 6 pièces	— 12€
California Thon Avocat 6 pièces	— 15€
California Crabe des Neiges Avocat 6 pièces	— 16€
California Tempura crevettes 6 pièces	— 17€
Maki 6 pièces	
Concombre	— 8€
Saumon	— 10€
Thon Rouge	— 14€
Anguille	— 13€
Avocat	— 8€
Bar	— 10€
Séroïle	— 12€
Thon Gras	— 18€

## Sashimi

Sashimi	
Saumon / Séroïle / Thon rouge / Thon gras	— 22€/28€/30€/38€
Assortiment de Sashimi 3 sortes de poissons	— 27€
Assortiment de Sashimi 5 sortes de poissons	— 36€

## Donburi

Accompagné d'une soupe miso

Unadon	Anguille grillée caramélisée sur bol de riz nature	— 35€
Saké Don	Saumon cru sur bol de riz vinaigré	— 28€
Tekka Don	Thon cru sur bol de riz vinaigré	— 32€
Chirashi Don	Assortiment de poissons crus sur bol de riz vinaigré	— 32€
Wagyu Don	Bœuf Wagyu japonais A5 sur riz nature, accompagnement et tsukemono	— 45€

## Dessert

1. Crème brûlée au Macha	— 8€
2. Glace au matcha ou au sésame noir, 1 boule/2 boules	— 7€/11€
3. Mochi glacé chocolat/mangue/matcha, 1 pièce/2 pièces	— 6€/10€
4. Mousse au chocolat, glace au thé vert ou au sésame noir	— 10€