



KINGYO, dans la langue nipponne, signifie poisson rouge. Dans la tradition asiatique, l'image de deux poissons rouges l'un à côté de l'autre, symbolise la fertilité...

Japonais, Vietnamiens, Coréens et Chinois l'utilisent très souvent pour exprimer leurs vœux aux êtres qui leur sont chers.

Merci et bon appétit!





ENTRÉES / APPETIZERS

AGEDASHI TOFU .. 8,00

Carrés de tofu en tempura, garnis de flocons de bonite, nappés de sauce de soja au gingembre.

Tempura tofu morsels topped with bonito flakes and dipped in a ginger soya sauce.

TORI AGE .. 8,50

Doigts de poitrine de poulet en tempura, accompagnés d'une sauce de soja et de mayonnaise au parfum d'agrumes.

Tempura fillet of chicken fingers, served with a tangy citrus-flavored mayonnaise and soya sauce.

POULET EXOTIQUE / TROPICAL CHICKEN .. 8,50

Poulet croustillant sauté à l'ananas, orange et fraise.

Crispy chicken sautéed with pineapple, orange and strawberry.

HARU MAKI .. 9,00

Rouleaux impériaux japonais accompagnés de sauce de soja légèrement épicée.

Japanese-style imperial rolls, served with a light spicy soya sauce.

YAKI EBI .. 8,50

Brochettes de crevettes géantes grillées, nappées de sauce teriyaki.

Skewered morsels of broiled giant shrimps, served with a teriyaki sauce.

GYOZA .. 9,50

Raviolis japonais farcis d'un mélange de porc, crevette, bâtonnet de crabe et légumes, servis avec une sauce de soja parfumée au citron.

Japanese dumpling filled with a mixture of seasoned pork, shrimp, crab stick and vegetables, served with a tangy citrus-flavored soya sauce.



ENTRÉES / APPETIZERS SUITE



EBI TEMPURA .. 10,00

Crevettes et légumes en tempura, accompagnés de sauce de soja au gingembre.

Tempura shrimps and vegetables, accompanied with a ginger soya sauce.

IKA TEMPURA .. 9,50

Tempura de calmars et de légumes, servis avec une sauce de soja et de mayonnaise au parfum d'agrumes.

Tempura squids and vegetables, served with a tangy citrus-flavored mayonnaise and soya sauce.

YASAI TEMPURA .. 9,00

Tempura de légumes assortis, accompagnés de sauce de soja au gingembre.

Tempura vegetables, accompanied with a ginger soya sauce.

GYU-SASHIMI .. 10,50

Carpaccio de bœuf légèrement grillé, accompagné de sauce ponzu épicée et parfumée au citron.

Lightly grilled beef carpaccio served with a spicy tangy citrus-flavored ponzu sauce.

KANI AGE .. 10,50

Crabe à carapace molle en tempura, servi avec une sauce ponzu parfumée au gingembre et échalotes.

Tempura soft shell crab, served with a ginger and shallot-flavored ponzu sauce.

DUMPLING .. 11,50

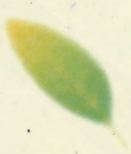
Pâte feuilletée farcie au crabe, champignon shiitake et basilic, accompagnée d'une sauce teriyaki et mayonnaise à l'orange.

Pastry stuffed with crab, shiitake mushroom and basil, served with an orange-flavored teriyaki and mayonnaise sauce.

MORUE NOIRE D'ALASKA / ALASKA BLACK COD .. 16,00

Marinée au saké et miso, grillée et servie sur lit de vermicelle de riz, sauce teriyaki.

Marinated in sake and miso, grilled and served on a bed of rice vermicelli, teriyaki sauce





S OUPES / S OUPS

MISO SHIRU .. 5,50

Soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soja, garnie de tofu, champignons, algues fraîches et échalotes émincées.

Traditional Japanese clear soup with soya bean paste, garnished with tofu, mushrooms, fresh seaweed and minced shallots.

MISO MARITIME .. 9,00

Soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soja, garnie de fruits de mer, poisson, tofu, champignons, algues fraîches et échalotes émincées.

Traditional Japanese clear soup with soya bean paste, garnished with shellfish, fish, tofu, mushrooms, fresh seaweed and minced shallots.

SUMASHI .. 9,00

Bouillon de poisson clair assaisonné avec fruits de mer, poisson, champignons et échalotes émincées.

Clear fish broth seasoned with shellfish, fish, mushrooms and minced shallot.

TOM YUM .. 9,00

Soupe pimentée de fruits de mer à la citronnelle, champignon, lait de noix de coco, basilic.

Spicy seafood soup with lemongrass, mushroom, coconut milk, basil.



S ALADE / S ALADS

SALADE JARDINIÈRE / GARDEN SALAD .. 7,50

Laitue croustillante et mélange de légumes frais arrosés de vinaigrette de soja, mayonnaise et sésame.

Garden fresh lettuce and vegetables, served with a soya, mayonnaise and sesame salad dressing.

SALADE MARITIME / MARITIME SALAD .. 10,00

Laitue croustillante et mélange de légumes frais garnis de chair de crabe, saumon fumé et crevettes, le tout arrosé de vinaigrette de soja, mayonnaise et sésame.

Garden fresh lettuce and vegetables garnished with crab meat, smoked salmon and shrimps, served with a soya, mayonnaise and sesame salad dressing.

SALADE WAKAME / WAKAME SALAD .. 10,00

Salade d'algues fraîches et de légumes servie avec un mélange de goberge, crevettes, pieuvre et une sauce à base de soja et de sésame au parfum d'orange.

Fresh seaweed and vegetables salad served with a medley of pollock, shrimps, octopus and an orange-flavored soya and sesame salad dressing.

TAKO NANAMI-ŌE .. 10,50

Morceaux de pieuvre légèrement épicés, trempés dans une sauce à base de soja et de sésame au parfum d'orange et présentés sur un lit de légumes et salade.

Lightly seasoned pieces of octopus dipped in our orange-flavored soya and sesame salad dressing and served on a bed of vegetables and salad.



REPAS COMPLETS / FULL-COURSE MEALS

REPAS KYOTO / KYOTO MEAL .. 40,00

Soupe miso shiru ou Salade jardinière / Miso shiru soup or Garden salad

Entrée de crevettes tempura / Tempura shrimp appetizer

Poulet teriyaki / Chicken teriyaki

Riz à l'étuvée / Steamed rice

Thé vert et dessert / Green tea and dessert

REPAS TORII / TORII MEAL .. 46,00

Soupe miso shiru / Miso shiru soup

Salade maritime ou entrée de doigts de poulet / Maritime salad or Chicken fingers appetizer

Bifteck teriyaki / Steak teriyaki

Riz à l'étuvée / Steamed rice

Thé vert et dessert / Green tea and dessert

REPAS KOBE / KOBE MEAL.. 46,00

Soupe sumashi / Sumashi soup

Salade d'algues ou Entrée de sushi ou sashimi / Seaweed salad or Sushi or sashimi appetizer

Saumon teriyaki / Salmon Teriyaki

Riz à l'étuvée / Steamed rice

Thé vert et dessert / Green tea and dessert

REPAS FUJI / FUJI MEAL .. 46,00

Soupe miso maritime ou Salade d'algues / Maritime miso soup or Seaweed salad

Entrée de calmars tempura / Tempura squid appetizer

Sushi Bonsai / Bonsai sushi

Riz à l'étuvée / Steamed rice

Thé vert et dessert / Green tea and dessert



Tous les plats sont servis avec riz à l'étuvée.
All dishes are served with steamed rice.

VÉGÉ TERIYAKI / VEGETARIAN TERIYAKI .. 22,00

Sauté de légumes frais, accompagné de notre sauce teriyaki.
Assortment of fresh vegetables sautéed and flavored with our teriyaki sauce.

TORI TERIYAKI .. 25,00

Filet de poulet grillé, accompagné de légumes frais et apprêté avec notre sauce teriyaki.
Grilled fillet of chicken served with fresh vegetables and flavored with our teriyaki sauce.

POULET EXOTIQUE / TROPICAL CHICKEN .. 25,00

Poulet croustillant sauté à l'ananas, orange et fraise
Crispy chicken sautéed with pineapple, orange and strawberry.

SAUMON TERIYAKI / SALMON TERIYAKI .. 29,00

Filet de saumon grillé, accompagné de légumes frais et apprêté avec notre sauce teriyaki.
Grilled fillet of salmon served with fresh vegetables and flavored with our teriyaki sauce.

BIFTECK TERIYAKI / STEAK TERIYAKI .. 32,00

Bifteck de surlonge grillé, accompagné d'un bouquet de légumes frais et apprêté avec notre sauce teriyaki.
Grilled sirloin steak, garnished with a bouquet of fresh vegetables and flavored with our teriyaki sauce.

TORI KATSU .. 26,00

Bouchées de poulet en tempura, enrobées de chapelure à la japonaise, accompagnées de sauce teriyaki.
Tempura chicken morsels, dipped in Japanese bread crumbs, and served with a teriyaki sauce.

VÉGÉ TEMPURA / VEGETARIAN TEMPURA .. 22,00

Variété de légumes frais en tempura, accompagnés de sauce de soja au gingembre.
Assortment of tempura fresh vegetables accompanied by a ginger soya sauce.



À LA CARTE SUITE

Tous les plats sont servis avec riz à l'étuvée.
All dishes are served with steamed rice.

EBI TEMPURA .. 26,00

Crevettes géantes et légumes frais en tempura,
accompagnés de sauce de soja au gingembre.

Tempura jumbo shrimps with fresh vegetables, served with a ginger soya sauce.

MARITIME TEMPURA .. 27,00

Variété de poisson, fruits de mer et de légumes frais le tout en tempura et
accompagnés de sauce de soja au gingembre.

*Selection of tempura fish, shellfish and fresh vegetables
and accompanied by a ginger soya sauce.*

ASSIETTE KINGYO / KINGYO PLATTER .. 35,00

Combinaison de saumon et pétoncles grillés, tempura de crevettes à la
pâte katsu, accompagnés de légumes frais sautés et de sauce teriyaki.

*Combination of grilled salmon and scallops, tempura shrimps with katsu paste,
served with sautéed fresh vegetables and teriyaki sauce.*

SAUTÉS AU CARI / CURRY STIR-FRY

Légumes / Vegetables .. 22

Poulet / Chicken .. 25

Crevettes / Shrimps .. 27

Fruits de Mer / Shellfish .. 29

Boeuf / Beef .. 31

Poivrons, champignons, céleri, carotte, basilic, sauce au cari

Sweet peppers, mushrooms, celery, carrot, basil, curry sauce

CARRÉ D'AGNEAU / RACK OF LAMB .. 34,00

Légèrement assaisonné aux épices et cari, légumes sautés.

Lightly seasoned with herbs and curry, sautéed vegetables.

