

Bienvenue chez Yakitori la Kushi !

**Nous préparons nos plats avec des ingrédients
frais cultivés localement et avec le moins
d'additifs possible.**

Savourez la saveur authentique du Japon !



おしながき

Menu



**Veillez noter que beaucoup de nos produits contiennent de la
sauce soja et du vinaigre de riz, qui ne sont PAS sans gluten.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.**

Entrees 前菜

Disponible
aujourd'hui



Edamame 湯あがりえだまめ (V)

€5



Mozzarella et Tomates (*1)

€6



モツアレチーズとチェリートマトのお浸し

Mozzarella et tomates cerises froides marinées dans un brouillon dashi assaisné à la bonito.



Box Sushi (Anguille et Crevettes) €4/ pièces



箱寿司 (鰻&海老)

La Sushi est un sushi Populaire originaire d'Osaka.



Canard laqué 鴨ロース

€8



Ailes de poulet Kara-agé (6 pièces)

€12



手羽元のチュウリップから揚げ

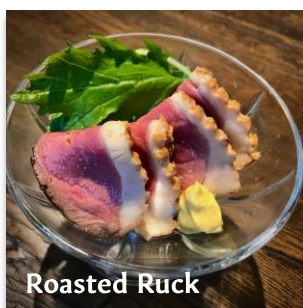


Assiett d'amuse-gueules (4 sélections)

€12



前菜4種盛り合わせ



(V) Vegan (*1) We use bonito (fish) broth; contains no meat

Salades サラダ / Plats de poisson おさかな

Disponible
aujourd'hui



Salade de tofu à la crème de sésame (LV) €14

豆腐サラダ 特製ごまクリームドレッシング

Sain mais savoureux, il contient des baies de Goji, le superaliment de la « jeunesse perpétuelle ».



(au vinaigrette)



Plateau de sashimi (3 sélections) €24

お刺身3種盛り合わせ

Assortiment de thon, de saumon et de pétoncles (3 pièces chacune).



Sashimi – à la carte –



Thon (5 pièces)

€15



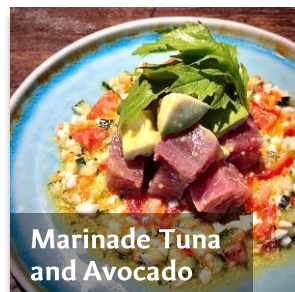
Saumon (5 pièces)

€12



Coquilles (5 pièces)

€12



Thon mariné et avocat 漬けマグロとアボカド €24

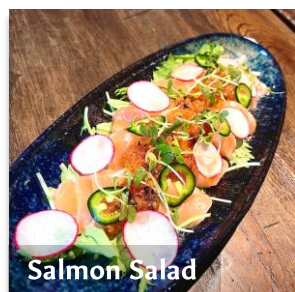
La marinade est préparée avec une variété de légumes hachés et d'œufs durs.



Salade de saumon avec vinaigrette originale €18

サーモンサラダ オリジナル和風ソース

Sauce soja au jalapeño. Une véritable addiction!

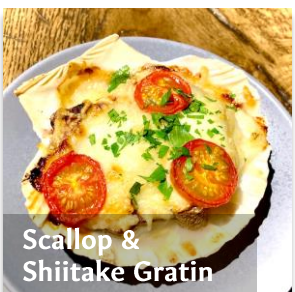


Gratin de pétoncles et shiitakes avec une savoureuse sauce miso

ホタテと椎茸のグラタン ねぎ味噌仕立て

Noix de Saint-Jacques rôties, sauce miso à la mozzarella et aux oignons nouveaux. Vous allez adorer!

€13



(LV) Lacto-Vegetarian

Soupe スープ

Disponible
aujourd'hui



Miso Soup

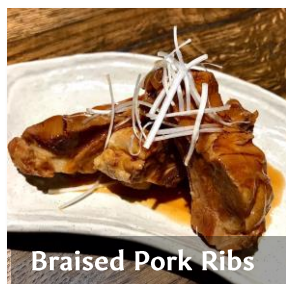


Soupe Miso (*) みそ汁

€5

Les ingrédients changent tous les jours, veuillez donc demander au personnel.

Plat braisé 煮もの / Plats frits 揚げもの



Braised Pork Ribs



Côtes levées de porc braisées ポークリブの角煮風

€13

Travers de porc tendres à la japonaise. Un plat salé, sucré et parfumé au soja, qui saura satisfaire vos papilles (3 pièces).
Pièce supplémentaire : 4 € chacune



Pork



Plein Air Chicken Tatsuta 平飼い鶏の竜田揚げ

€13

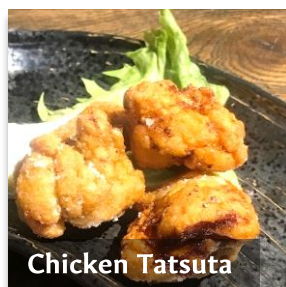
Poulet frit mariné au gingembre, à l'ail et au soja (3 pièces). Pièce supplémentaire : 4 € pièce



Chicken



Wheat



Chicken Tatsuta



Gammo (Boulettes de tofu frites)

€10

自家製がんも(LOV)
Boulettes de tofu aux edamames, kombu, carottes, poireaux et gingembre mariné (3 pièces). Pièce supplémentaire : 3 € pièce



Egg



Ebi Shinjo (Boulettes de tofu et de crevettes frites)

€13

Plats de la cuisine traditionnelle japonaise Kaiseki Ryori (haute cuisine japonaise composée de plusieurs plats), les boulettes de tofu et de crevettes sont composées d'edamame, de kombu, de carottes, de poireaux et de gingembre mariné (3 pièces).
Pièce supplémentaire : 4 € pièce



Egg



Shrimp



Ganmo



Poivron Padron frit sans pâte

€10

パドロンペッパーの素揚げ (V)
Le piment espagnol vert intense a un goût similaire à celui du piment shishito japonais. Il est également excellent en apéritif à la bière.



Tempura assorti (*) 天ぷら盛り合わせ

€30

Assortiment de trois Crevettes et Légumes de Saison.



Shrimp



Wheat



Egg



Tempura de légumes assortis (*)

€24

野菜天ぷら盛り合わせ (LOV)
Assortiment de légumes de saison. of Seasonal Vegetables.



Egg



Wheat



Assorted Tempura

(*) Nous utilisons du bouillon de bonite (poisson); il ne contient pas de viande

(V) Vegan (LOV) Lacto-Ovo-Vegetarian

Menu Kushi Classique 定番串焼きメニュー

Nous utilisons du Binchotan (charbon de bois blanc). Grâce aux ondes infrarouges émises par le Binchotan, la viande devient croustillante en surface tout en restant juteuse à l'intérieur.

Bon appétit !

★★★ Les prix sont pour une brochette ★★★

Poulette 鶏

Negima cuisse de poulet aux poireaux (Sea Salt, or Teriyaki) €4,5


Tsukune bâtonnet de poulet haché (Sea Salt, or Teriyaki) €5

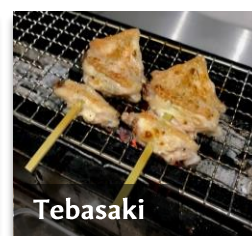
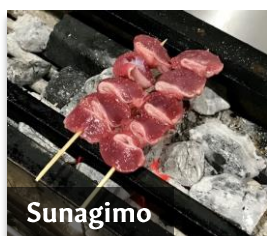
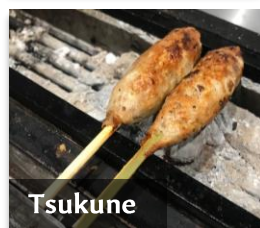
Hatsu cœur (Sea Salt, or Teriyaki) €3,5

Sunagimo estomac (Sea Salt) €3,5

Kimo foie (Sea Salt, or Teriyaki) €4

Tebasaki ailes (Sea Salt, or Chimichurri) €5

Uzura Tamago œufs de caille (Soy Sauce) €4 



Menu Kushi Modern 変わり串焼きメニュー

Porc 豚



Poitrine de porc tranchée épaisse 厚切り豚バラ
(Sea Salt, Sauce soja à l'oignon ou sauce chimichurri)

€6

Bœuf 牛



Entrecôte de bœuf サーロインビーフ
(Sauce soja à l'oignon ou sauce chimichurri)

€7



Teriyaki Eel

Anguille 鰻

Anguille Teriyaki うなぎ蒲焼き

€7

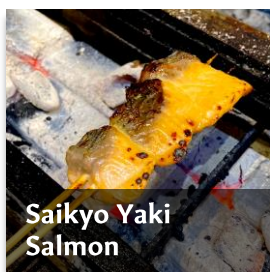
Grillé au charbon de bois avec notre sauce Teriyaki maison.

Salmon 鮭

Saumon Saikyo Yaki サーモン西京焼き

€7

Mariné dans du miso blanc sucré façon Kyoto et grillé à la perfection, ce plat traditionnel populaire possède une saveur sucrée naturelle riche en umami.



Saikyo Yaki
Salmon

Coquilles 貝柱

Coquilles grillées au charbon de bois ホタテ貝柱の炭火焼 €8
(Beurre et sauce soja, ou sauce chimichurri)

Nous utilisons de grosses coquilles Saint-Jacques de la mer d'Okhotsk, au large de l'île la plus septentrionale d'Hokkaido. Elles sont délicieuses et parfumées !



Scallops
(Chimichurri sauce)

Qu'est-ce que la sauce chimichurri ?

Une sauce sud-américaine fraîche à base de vinaigre, de persil, de coriandre, de citron et de piment. Idéale pour accompagner les viandes grillées.



Menu Kushi Modern 変わり串焼きメニュー

Disponible
aujourd'hui

Rouleau de poitrine de porc



Pork Belly Roll
Shiso Leaves



Pork Belly Roll
Cherry Tomatoes



Pork Belly Roll
Green Asparagus





Pork Belly Roll
Yakisoba



Quail Eggs
& Bacon

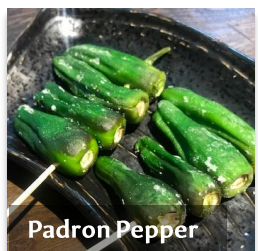
-
-
-
-
-
-

- Feuilles de shiso vertes** (Sea Salt) €4,5 
- Tomates cerises** (Anchois crémeux *1, or Pesto*2) €4,5
- Champignon Pleurote Royal** (Anchois crémeux *1, or Pesto*2) €4,5
- Asperge** (Anchois crémeux *1, or Pesto*2) €5,5
- Yakisoba (Nouilles sautées japonaises)** (*3) €5 
- Œufs de caille et bacon** (Mayonnaise) €5,5

Kushi aux legumes



Avocado



Padron Pepper






Eggplant





Mozzarella &
Zucchini Roll

-
-
-
-
-
-
-

- Avocate** (Pesto*2, Crème sure et sauce soja) (LV) €6,5 
- Poivre Padron** (Sauce soja et flocons de bonite) €4
- Aubergine** (Dengaku Miso) (V) €4,5 
- Mozzarella** (Anchois crémeux *1, or Pesto*2) €4
- Champignon Pleurole Royal** (Sauce soja) (V) €3,5
- Tomates cerises** (Pesto*2) (LV) €3,5
- Oignon** (Sauce de soja) (V) €3,5 

(*1) Anchois crémeux : Anchois, ail et parmesan 

(*2) Pesto: Basilic, épinards, noix de pécan et parmesan  

(*3) Les sauces comprennent la mayonnaise 

(V) Vegan (LV) Lacto-Vegetarian

Plats de Riz ごはんもの

Disponible
aujourd'hui



Yakitori Don



Real
Mochi

- Una Don (mini size)** うな丼 (ミニサイズ) €22 
Anguille Teriyaki grillée sur riz
- Yakitori Don (mini size)** やきとり丼 (ミニサイズ) €17
1 Negima (Teriyaki) , 1 Tsukune (Teriyaki) and 1 Poivre Padron sur riz
- Mochi Grillé** 磯辺焼きもち €6
Mochi grillé trempé dans de la sauce teriyaki et enveloppé avec algues nori
- Riz et Soupe Miso** 味噌汁ごはんセット €8
- Riz** 白ごはん €3,5

Desserts デザート

Disponible
aujourd'hui



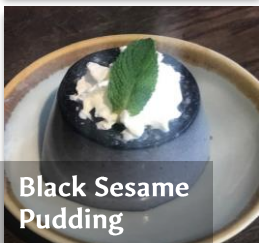
Soufflé
Cheesecake



Gâteau au
Chocolat



Matcha Terrine
Chocolat



Black Sesame
Pudding

- Assiette à dessert (LOV)** €12   
3 sortes de dessert du jour.
- Gâteau au fromage soufflé (LOV)** €7   
Gâteau au fromage moelleux, avec du rhum raisin sur le fond, gonflé uniquement par la puissance des œufs.
- Gâteau au Chocolat (LOV)** €8   
Fabriqué avec du Grand Marnier, une liqueur d'orange française de haute qualité, cuit à la vapeur (« mushi-yaki ») jusqu'à obtenir sa texture onctueuse. Ce chocolat
- Terrine de Chocolat au Matcha (LOV)** €6   
- Pudding au sésame noir (*)** €5,5  
Pudding maison. Bon appétit!
- Affogato (Espresso / Matcha) (LOV)** €6  
Espresso ou Matcha, sur glace à la vanille et miettes d'Oreo.

(LOV) Lacto-Ovo-Vegetarian (*) Gelatin used – animal product