

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

populaire!!

☐

Aubergines marinées (*1) ナスの揚げびたし

€6

なすの揚げびたし

Aubergines froides marinées dans un bouillon dashi aromatisé 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

☐

Assiett d'amuse-gueules (4 sélections)

€12

前菜4種盛り合わせ

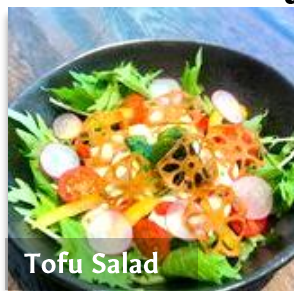


(V) Vegan

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

Salades サラダ / Plats de poisson おさかな

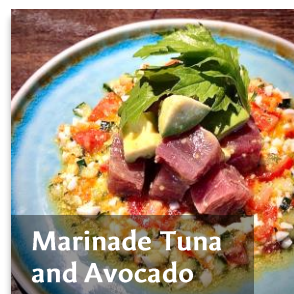
Disponible
aujourd'hui



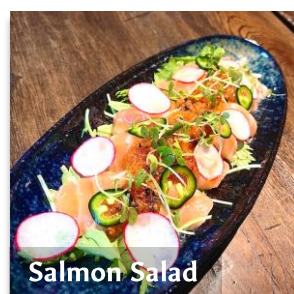
Tofu Salad



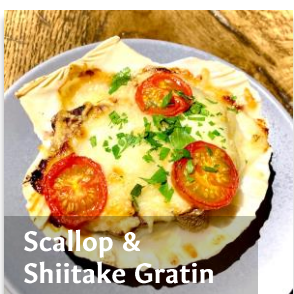
Sashimi Platter



Marinade Tuna
and Avocado



Salmon Salad



Scallop &
Shiitake Gratin



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).



Thon (6 pièces)

€18



Saumon (6 pièces)

€14



Coquilles (6 pièces)

€14



Thon mariné et avocat 漬けマグロとアボカド €24

L'association parfaite d'avocat et de thon est saine et très rafraîchissante.



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 €13

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!



(LV) Lacto-Vegetarian

Soupe スープ

Disponible
aujourd'hui



Miso Soup

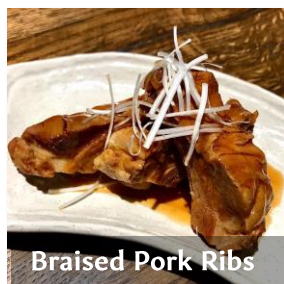


Soupe Miso (*) みそ汁

€5

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

Plat braise 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 海老しんじょ揚げ (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



Ganno



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 ★★★

Poulet 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

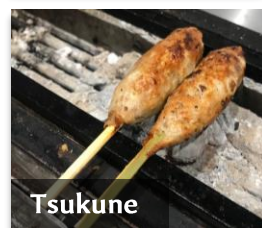
Kimo foie (Sea Salt, or Teriyaki) €4

Tebasaki ailes (Sea Salt, or Chimichurri) €5

Uzura Tamago œufs de caille (Soy Sauce) €4



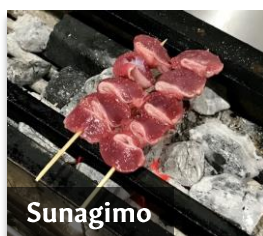
Negima



Tsukune



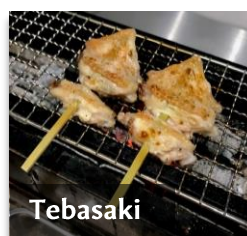
Hatsu



Sunagimo



Kimo



Tebasaki



Uzura Tamago

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



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

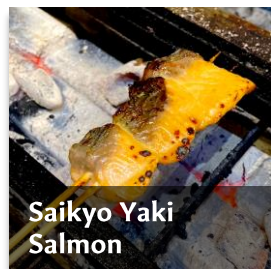
€7

Saumon 鮭

Saikyo Yaki Saumon サーモン西京焼き

€7

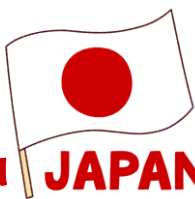
Mariné dans du miso blanc sucré façon Kyoto et grillé à la perfection, ce plat traditionnel populaire possède une saveur sucrée naturelle riche en umami.



Saikyo Yaki
Salmon



Scallops
(Chimichurri sauce)

Poissons de qualité
supérieure du  JAPAN

Coquilles (Hokkaido) 貝柱 (北海道産)

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

€8

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 !

Anguille (Kagoshima) 鰻 (鹿児島産)

Teriyaki Eel うなぎ蒲焼き

€12

Grillé au charbon de bois avec notre sauce Teriyaki maison.



Teriyaki Eel

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

☐

Feuilles de shiso vertes (Sea Salt)

€4,5

☐

Tomates cerises (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



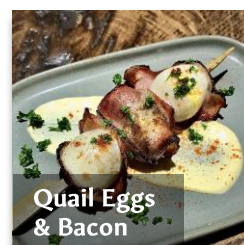
Pork Belly Roll
Cherry Tomatoes



Pork Belly Roll
Green Asparagus



Pork Belly Roll
Yakisoba



Quail Eggs
& Bacon

Kushi aux legumes

☐

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


☐

Courgettes (Anchois crémeux *1, or Pesto*2)

€4

☐

Champignon shiitake (Sauce soja) (V)

€3,5

☐

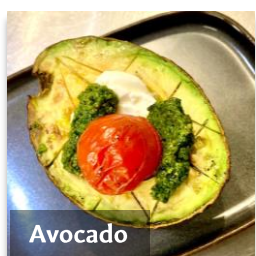
Tomates cerises (Pesto*2) (LV)

€3,5

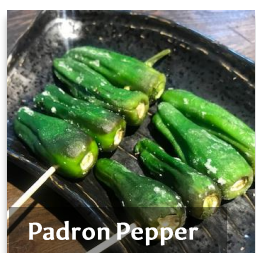
☐

Oignon (Sauce de soja) (V)

€3,5



Avocado



Padron Pepper



Eggplant

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



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



Nuts

(*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) 鹿児島産うな丼 (ミニサイズ)
Anguille Teriyaki grillée sur riz.

€24



Yakitori Don (mini size) やきとり丼 (ミニサイズ)
1 Negima (Teriyaki) , 1 Tsukune (Teriyaki) and 1 Poivre Padron sur riz

€17



Mochi Grillé 磯辺焼きもち
Mochi grillé trempé dans de la sauce teriyaki et enveloppé avec algues nori

€6



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 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



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
Ce gâteau au chocolat est fait pour les connaisseurs.



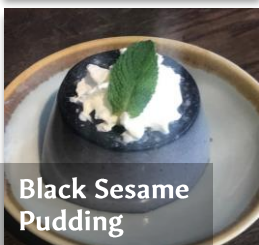
Pudding au sésame noir (*) €5,5
Pudding maison. Bon appétit!



Matcha Terrine
Chocolat



Affogato (Espresso / Matcha) (LOV) €6
Espresso ou Matcha, sur glace à la vanille et miettes d'Oreo.



Black Sesame
Pudding

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

Saké Pétillant スパークリング・サケ



Mio 霽 5% 15cl / 30cl €9,5 / €18

Hana Awaka Sparkling Yuzu 5% 25cl €16

Jozen Sparkling 13,5% 36cl €25

Hakkaisan Sparkling Nigori 15% 36cl €35

populaire !!

Bière japonaise / Bière artisanale du Japon ビール



Asahi, Kirin 33cl €5,5

COEDO Beer (Lager, Sweet potato, Yuzu) 33cl €7

HITACHINO Beer (IPA, Red rice, Ginger) 33cl €7

Whisky & Spirits ウィスキー & スピリッツ



NEW !!

Lemon Sour レモンサワー

€8

Le lemon sour est un cocktail rafraîchissant et pétillant, une boisson très populaire dans les izakayas au Japon !

Highball ハイボール各種

whisky japonais et soda premium



Suntory Kaku サントリー 角 €10

Nikka Taketsuru ニッカ竹鶴 €12

Suntory Hakushu サントリー 白州 €18

Suntory Yamazaki サントリー 山崎 €20

Préfééré du chef !!

Gin Tonic Premium プレミアムジントニック

€10

votre choix de Suntory Roku Gin ou Nikka Coffey Gin

Sélection de whisky premium

€9~

Nous proposons également d'autres whiskys and gins premium.

Veuillez vous renseigner sur leur disponibilité.

Daiginjo (Saké Super Premium)

– 50 % ou plus de riz poli



Kubota Man (Niigata)

15.6% Fruité et élégant

De ses premiers arômes de poire à sa douceur incomparable, ce saké enchante vos papilles avec une saveur magnifique.



Jozen Blue (Niigata)

15,5 % fruity and elegantFruité et élégant

Brassé avec le plus grand soin, il a fermenté plus longtemps à basse température pour sublimer son arôme élégant et raffiné, tout en offrant un goût riche et agréable.



Dassai 45 (Yamaguchi)

16% Fruité et élégant

Un nez aux notes raffinées de melon, de mandarine et de fleurs. Une belle intensité en bouche et un arrière-goût délicieux. La brasserie Asahi Shuzo a plus de 200 ans d'histoire.



Minatoya Tosuke (Niigata)

15,5% Fruité et élégant

Nommé en hommage au fondateur de la brasserie Shirataki, ce saké Junmai Daiginjo élégant dévoile des arômes de pommes et d'abricots frais. Un saké doux et fin, avec une finale sèche.



Kubota Daiginjo Genshu (Niigata)

18% Fruité et élégant

La douce douceur du Daiginjo Genshu se répand en bouche et laisse un arrière-goût onctueux tandis que son arôme délicat filtre dans l'air.

Ginjo (Saké Premium)

– 40 % ou plus de riz poli



Shinsen (Ishikawa)

14.5% Fruité et élégant

Ce saké offre un équilibre unique entre douceur et sécheresse, créant un profil aromatique complexe qui présente ces deux caractéristiques.



Kozaemon 55 Miyama (Gifu)

15.5% Fruité et élégant

Saké frais aux arômes fruités (poire, ananas et melon), au goût crémeux et pétillant. Riche, ample et épicé, il offre une savoureuse note umami.



Denshin “Yuki (Snow)” (Fukui)

16% Fruité et élégant

Ce saké se caractérise par un parfum pur et délicat, ainsi qu'un goût transparent et rafraîchissant, tout en conservant la pureté de l'eau.



Shirakawago Sasanigori (Gifu)

15,3% Demi-sec

Ce saké non filtré et légèrement trouble est brassé par une brasserie artisanale de Gifu. Il est issu d'une fermentation longue et soignée à basse température, offrant un équilibre harmonieux entre fraîcheur et retenue, ainsi qu'un goût raffiné.

Verre
(10cl)

Carafe
(18cl)

Bouteille
(72cl)

-

-

€50
(30cl)

-

-

€35
(30cl)

-

-

€35
(30cl)

-

€18

€60
(63cl)

-

-

€65

€10

€18

€60

€10

€18

€60

€10

€18

€60

-

-

€25
(30cl)

Junmai (brassé uniquement avec du riz)

– Quantité standard (moins de 40 %) de riz poli

Born 55 Junmai (Fukui)

15% Légèrement sec

Le Born 55 Junmai est reconnu comme le meilleur saké Junmai du Japon. Élégant, soyeux et puissant, il offre une finale merveilleusement pure.



Tengumai (Ishikawa)

16% Sec

« Tengu » fait référence aux gobelins au long nez dans le folklore japonais, et « tengumai » à la danse des gobelins. Ce saké est harmonieux et possède un parfum unique rappelant celui des champignons. À chaque gorgée, vous découvrirez des notes plus subtiles, des notes beurrées à une sensation de noix. Ces saveurs uniques sont superbement équilibrées ; vous pourriez bien vous surprendre à créer votre propre « tengumai » en le dégustant.



Denshin “Ine (Rice)” (Fukui)

16% Sec

Ce saké est élaboré à partir d'une variété de riz rare, produite à seulement 2 000 balles par an. Il se caractérise par sa douceur, sa texture onctueuse et son goût charnu.



Verre
(10cl)

€9

Carafe
(18cl)

€16

**Bon pour
CHAUD !**

Bouteille
(72cl)

€54

€9

€16

**Bon pour
CHAUD !**

€54

€9

€16

**Bon pour
CHAUD !**

€54

Sélections spéciales de sake

Kubota Hyaku (Niigata)

15.4% Sec

C'est un saké fondamental pour la marque Kubota. Subtil, net et sec, il offre une finale vive et acidulée. Une finale franche qui invite à la dégustation suivante.



€8

€14

**Bon pour
CHAUD !**

€48

Nama Saké en Saison 季節の生酒

Ce saké non pasteurisé fraîchement pressé est mis en bouteille et expédié réfrigéré depuis le Japon, offrant une grande fraîcheur. Savourez sa finale puissante et fruitée !



€12

€22

€68

★ Les articles spécifiques proposés varient selon la saison.

Kozaemon
Hatsu Shibori
小左衛門 初しぼり

Saké Pétillant

Hakkaisan Sparkling Nigori (Niigata)

Petite bouteille (36cl)

15%

Un saké subtilement pétillant et léger, aux bulles douces. Grâce à la seconde fermentation en bouteille, de fines particules de riz, comme des sédiments, apportent une sensation gustative supplémentaire. Ce saké présente un nez et un goût fruités légers, une belle acidité et une finale vive.



€35

Jozen Sparkling (Niigata)

Small Bottle (36cl)

13,5%

Un saké pétillant demi-sec élaboré à partir de riz Yamada Nishiki de première qualité, cultivé dans la pittoresque région de Niigata au Japon. Un saké rafraîchissant et parfaitement équilibré, avec une finale légèrement sèche.



€25

Saké 日本酒 Shochu 焼酎



Saké maison
Froid / Tiède / Chaud Carafe (18cl) €14



Dégustation de saké

Nous travaillons avec un sommelier de Saké qui a soigneusement sélectionné trois sélections de Saké.

4,5cl/chaque €16

Shochu



Kuro Kirishima (patate douce) (25%) 6cl €9
Bouteille (72cl) €65

Le nom « Kuro », qui signifie noir, vient du fait que le shochu Kuro Kirishima est élaboré à partir de koji de riz noir. L'association du koji de riz noir et de la patate douce confère à ce shochu un arôme délicat et une saveur riche et sucrée. À déguster de préférence avec des glaçons.

Kan-no-Ko (blé) (25%) 6cl €9
Bouteille (72cl) €65



Shochu composé à 100 % d'orge Nijo et vieilli en fûts de chêne blanc pendant plus de 3 ans. Son arôme intense, fruit d'un long vieillissement, et sa saveur moelleuse, sont parfaitement développés.

Premium Soda (20cl) +€2
Umeboshi +€1

Vins ワイン

Vin Blanc

Chardonnay

Australie, Lorimer

Verre

15cl

6,5

Bouteille

72cl

25

Chardonnay

Bourgogne, Chemilly

8

30

Sauvignon Blanc

Chili, Montes

8

30

Pinot Grigio (2022)

Italie, Zensa

35

Chardonnay (2023)

Bourgogne, Montagny 1er Cru

40

Chablis (2023)

Bourgogne, Kirkland Signature 1er Cru

40

Chablis (2024)

Bourgogne, Chemilly 1er Cru

45

Vin Rouge

Verre

15cl

8

Bouteille

72cl

30

Pinot Noir Bio

Bourgogne, Hautes-Cotes de Nuits

Rioja

Espagne, El Meson

8

30

Primitivo Bio (2022)

Italie, Zensa

35

Margaux (2019)

Bordeaux, Château Marsac Léguineau

40

Marsannay (2022)

Bourgogne, Domaine Coillot

45

Ripassa (2018)

Italie, Zenato

45

Aloxe Corton (2022)

Bourgogne, Domaine Dubois d'Orgeval

80

Vins de Prune 梅酒 Liqueurs リキュール



Aragoshi (thick & cloudy) Umeshu

€9

12%

6cl

L'Umenoyado Aragoshi Umeshu, embouteillé avec de la véritable purée de prune ume, offre un goût plus riche, plus naturel et plus sucré. Cet umeshu est une magnifique illustration de ce que les maîtres brasseurs de saké savent produire en combinant des arômes entièrement naturels.



Ginkoubai

€9

11%

6cl

Le vin de prune à base de saké (par opposition au shochu) a une texture onctueuse.



Umenoyado Black Label

€9

18%

6cl

Le Black Label est un umeshu premium, une version plus riche et plus profonde de l'umeshu classique Umenoyado. À la dégustation, l'arôme rafraîchissant des fleurs de prunier se répand en bouche, tandis que le goût unique du saké persiste en finale.



Winemaker's Umeshu Kohakuiro

€9

12,5%

6cl

Les prunes japonaises cultivées localement étaient trempées dans une eau-de-vie de vin distillé, puis conservées dans des fûts de vin. Leur saveur élégante s'harmonise avec celle des fûts de vin, leur conférant un goût doux et complexe.



Kiuchi Umeshu Sparkling

€16

6%

Petit Bouteille (30cl)

Les pruneaux japonais cultivés localement étaient trempés dans une eau-de-vie de vin distillée, puis conservés dans des fûts de vin. Leur saveur élégante s'harmonise avec celle des fûts de vin, leur conférant un goût doux et complexe.



CHOYA Yuzu

€9

14,7% 6cl

CHOYA Yuzu utilise des yuzus spécialement sélectionnés sur la célèbre île de Shikoku au Japon. Profitez du goût authentique et rafraîchissant et du parfum floral de cette délicieuse liqueur de yuzu sans ajout de colorants ni d'arômes.



Aragoshi (épais et trouble) Mikan (mandarine)

€9,5

7% 6cl

Riche en pulpe de mandarine, elle vous offre la véritable saveur des mandarines Satsuma. Cette boisson légère est onctueuse et soyeuse.



Aragoshi (épais et trouble) Momo (Pêche)

€9,5

8% 6cl

Au goût doux de pêche blanche, c'est une liqueur de fruits avec beaucoup de chair, à la texture légère et soyeuse.

Premium Soda Water (20cl) +€2

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sans Alcool ノンアルコール



Something & Nothing Yuzu Seltzer €5

Coca Cola (regular / zero) €4

Thé glacé (pétillant) €4

Ito-en Thé Vert (froid) €4

Eau tonique €4

Bière de gingembre €4

Jus de pomme rouge €4

Du jus d'orange €4

Eau plate 25cl €3

75cl €6,5

Eau pétillante 25cl €3

75cl €6,5



**Roasted
Soybean Tea**

Théière Japonaise (pot)

Thé Vert €7

Thé de Soja Torréfié (décaféiné) €7

Espresso €3

Café allongé €3,5

Cappuccino €5

Cappuccino Wafu (和風)

Matcha €8

Sésame Noir €8



**Matcha
Cappuccino**