

## MENU AFFAIRE

ENTRÉE · PLAT ou PLAT · DESSERT 25€

ENTRÉE · PLAT · DESSERT 29€

### Assortiment dim-sum

Porc-crevette-veggie et volaille

### Entrée suggestion

### Plats suggestions

### Mochi gourmand

2 pièces

### Dessert suggestion

Menu uniquement disponible le midi  
(sauf week-end)

Prix nets ttc service inclus.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.

# KUCHI

N A N T E S

NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES  
Vives Eaux, Maison Berjac,  
Fruidis, Palmiloire

@ KUCHI\_NANTES  
9 RUE DESCARTES, NANTES  
02 52 56 92 18  
KUCHI-NANTES.COM

S  
U  
S  
H  
I  
S

### Saumon

Saumon, mayonnaise aux 7 épices,  
ciboulette thaï  
2 pièces 6€

### Thon

Thon, ciboulette thaï, gingembre, wasabi  
2 pièces 7€

### Daurade

Daurade, umeboshi, ciboulette thaï, wasabi  
2 pièces 6€

M  
A  
K  
I  
S

### California spicy

Rillettes de poisson épicées, avocat,  
sésame blanc  
6 pièces 8€

&

### Maki daurade

Œufs de tobiko, basilic  
6 pièces 8€

C  
A  
L  
I  
F  
O  
R  
N  
I  
A  
S

### Maki thon

Sésame noir et blanc  
6 pièces 8€

### California veggie

Concombre, avocat, carotte, menthe  
6 pièces 7€

### California saumon

Avocat, oignon frit  
6 pièces 9€

S  
A  
S  
H  
I  
M  
I  
S

### Trio de poissons

Sashimi saumon, thon & daurade  
9 pièces 12€ · 15 pièces 19€

D  
É  
C  
O  
U  
V  
E  
R  
T  
E

### Plateau découverte Kuchi

Sushi thon 2 pièces, sushi daurade 2 pièces,  
sushi saumon 2 pièces, california veggie 6 pièces,  
maki spicy 6 pièces, california saumon 6 pièces  
39€

D  
I  
M  
S  
U  
M  
S

**Ravioli vapeur crevette**

Pousse de bambou, oignon, gingembre

4 pièces 9€

**Ravioli vapeur porc**

Chou, oignon, sésame, ail

4 pièces 8€

**Ravioli vapeur volaille**

Chou, oignon, ail

4 pièces 8€

**Ravioli vapeur veggie**

Tofu, chou, champignons

4 pièces 7€

D  
É  
C  
O  
U  
V  
E  
R  
T  
E

**Plateau dim sum**

Ravioli vapeur crevette 4 pièces, ravioli vapeur porc 4 pièces, ravioli vapeur volaille 4 pièces, ravioli vapeur veggie 4 pièces

29€

E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

**Chair de tourteau**

Betteraves, vinaigrette à la passion, fève de tonka

14€

**Crevettes grises frites**

Concombres croquants, yaourt fumé, espuma au safran

13€

**Cœur de saumon**

Algues nori, céleri branche, crème infusée au poivre de timut, huile de livèche

14€

**L'œuf parfait**

Salade de quinoa acidulée, sabayon au maïs & miso blanc

12€

P  
L  
A  
T  
S

**Lotte snackée**

Étuvée de carottes et choux chinois, sauce «khao poun», huile mentholée

24€

**Tataki de bœuf de notre région \***

Bœuf race Rouge des Prés, sauce au wasabi, shiitake, édamamé, carottes fanes

29€

**Filet de poulet grillé \***

Façon «Yakitori», poireaux braisés, polenta au citron confit

25€

**Turbot rôti**

Condiment au tamarin, enokis & brocolis

29€

**Magret de canard \***

Façon «teriyaki», sarrasin, légumes de saison au teppaniaky

26€

**Fenouil confit**

Crispy de riz vénéré, condiment à l'ail noir

17€

\* viande d'origine française

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

**Chocolat**

Chocolat valrhona, orange, cardamome, crumble au petit beurre

12€

**Croustillant amande & poire**

Crème à l'amande et au citron yuzu, poire pochée

11€

**Thé matcha**

L'infusion au thé matcha, figues et prunes fraîches, baies de goji, granité au gingembre

11€

**Mochi gourmand**

2 pièces

9€

**Cerise noire sureaux**

Crémeux cerise, mousse à la fleur de sureaux, gelée au St Germain

12€