

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

Ravioli vapeur crevette

Pousse de bambou, oignon, gingembre
4 pièces 9€

S
U
M
S

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

Concombre, sucrine, pickles d'oignons,
mayonnaise au vinaigre de riz et feuille de riz
10€

Rouleau de printemps

Crevettes et légumes
8€

Saumon

Saumon mariné à la thaï, algues wakamé,
cébettes et feuille de brick
9€

Tartare de bœuf

Race charolaise et coupé au couteau,
algues wakamé et wasabi
9€

Bò Bún

Nems «maison» au porc confit, vermicelles de riz, pousse de soja, chou, carottes, pak-choï et menthe

15,90€

Poke bowl

Saumon à la thaï, riz au sésame, avocat, tomates cerise, chou, pois gourmand, œuf poché

17,90€

Poulet *

Filet de poulet cuit basse température puis grillé à la thaï

19€

Saumon

Filet de saumon laqué miel et soja en croûte de panko à la coriandre

21€

Boeuf

«Tigre qui pleure» en tataki

22€

Canard *

Magret de canard grillé puis laqué façon teriyaki

24€

Tartare boeuf *

Race charolaise et coupé au couteau, algues wakamé et wasabi

20€

* viande d'origine française

Tous nos plats sont servis avec garniture au choix

Accompagnements

Nouilles sautées aux légumes / sucrine, vinaigrette perlée au sésame & oignons frits / wok de légumes / mousseline de carottes coco et gingembre

Chocolat

Entremet chocolat Valrhona, orange, cardamome, croustillant de Petit Beurre

9€

Poire

Poire pochée au Timut, crème d'amande et ganache chocolat blanc au yuzu

9€

Panna cotta

Au lait de coco, tartare de mangue et pâte phyllo

9€

Mochi gourmand

2 pièces

8€

KUCHI

N A N T E S

FORMULE DU MIDI

ENTRÉE · PLAT ou PLAT · DESSERT 23€

ENTRÉE · PLAT · DESSERT 27€

Assortiment dim-sum

Porc-crevette-veggie et volaille

Entrée suggestion

—————

Plat suggestion

—————

Mochi gourmand

2 pièces

Dessert suggestion

Menu uniquement disponible le midi
(sauf week-end)