

KUCHI
N A N T E S

**UN ÉVÈNEMENT
SUR - MESURE ?**

KUCHI SE PRIVATISE ET ACCUEILLE
LES GROUPES JUSQU'À 250 PERSONNES

UNE QUESTION ? WWW.KUCHI-NANTES.COM

KUCHI

N A N T E S

— FORMULE DU MIDI —

ENTRÉE • PLAT ou PLAT • DESSERT 23€

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 27€

Assortiment de dim sum

ou

Entrée suggestion

—
Plat suggestion

Mochi gourmand

2 pièces

ou

Dessert suggestion

Menu uniquement disponible le midi
(sauf week-end)

— MENU DÉCOUVERTE —

38€

**Pancakes de légumes
sauce teriyaki** 🌿

ou

**Saint Jacques marinées
au yuzu et gingembre**

—
Pad Thaï aux légumes oubliés 🌿

ou

Canard laqué

ou

🌿 **Thon grillé aux épices,
cacahuète et wasabi**

—
Gyoza pommes confites

ou

Crème brûlée façon Kuchi

NOS SPÉCIALITÉS ASIATIQUES



Plat végétarien



Nos coups de coeur

DIM SUMS

Raviolis vapeurs, garnis de savoureux mélanges, emblématiques de la cuisine cantonaise

Crevette

Poulet & légumes

Boeuf

Porc

Veggie 

4 pièces 8€ / 8 pièces 15€ / 12 pièces 22€ /

16 pièces 28€ / 20 pièces 34€

NEMS

Icônes de la cuisine vietnamienne, rouleaux dorés & croustillants mêlant différents parfums, vermicelles et légumes

 Nems au poulet / 5 pièces 8€

Choux vinaigré, sauce aigre douce

Nems aux crevettes / 5 pièces 9€

Choux vinaigré et sésame

BOUILLON ASIATIQUE

Plats emblématiques japonais composés de nouilles servies dans un bouillon savoureux & accompagnés de différents ingrédients

 Poulet 17€

Bouillon dashi, volaille, nouilles, légumes, oeuf, sésame, mirin, soja et gingembre

Légumes de saison  16€

Wakame, nouilles, jeunes carottes, chou rouge, oeuf, champignons

ENTRÉES

Pancakes de légumes  8€

Sauce teriyaki

Saint Jacques marinées 13€

Au yuzu et gingembre

 Poulet frit 9€

Salade de choux et vinaigre de riz

PLATS

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix

Pad Thaï aux légumes oubliés  16€

Nouilles fondantes aux légumes de saison

 Thon grillé aux épices 20€

Cacahuète et wasabi

Canard laqué 19€

Jus corsé au miel

Porc français au caramel 16€

Cuisiné dans la tradition vietnamienne

Accompagnements

Nouilles sautées aux légumes / wok de légumes / riz cantonais / crémeux de patates douces / salade choux chinois aux oignons frits

DESSERTS

Crème brûlée façon Kuchi 8€

Au yuzu et gingembre

 Nos makis sucrés 8€

Aux fruits exotiques

Gyoza pommes confites 8€

Crémeux caramel et amandes sucrées

Mochi gourmand 8€

2 pièces

KUCHI
N A N T E S

APÉRITIFS

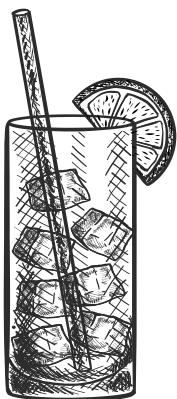
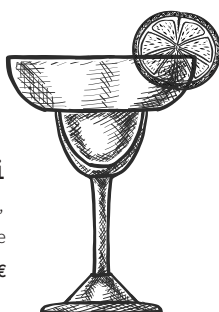
Coupe de Champagne Ayala	12 cl	12€
Saint Germain Spritz	20 cl	9,50€
Italicus Spritz	20 cl	9,50€
Aperol Spritz	20 cl	8,50€
Negroni	9 cl	10€
Americano	15 cl	8€
Cosmopolitan	12 cl	10€
Moscow / London mule	13 cl	10€

COCKTAILS CRÉATIONS 15 cl

Pina Sabi

Vodka infusée au wasabi, crème de pêche,
purée d'ananas, citron jaune

13€



Mojito Umesu

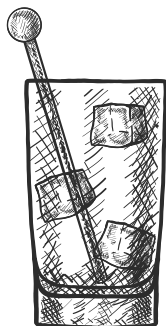
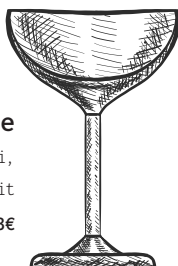
Umesu, citron vert, sucre cassonade,
menthe, eau pétillante

13€

Kyoto en rose

Lillet blanc, citron jaune, purée de litchi,
purée de grenade, bitter grapefruit

13€



Nusa Dua

Gin infusé au thé vert, citron jaune,
sirop de jasmin, ginger ale

13€

COCKTAILS CLASSIQUES

Pornstar Martini 15 cl 12€

Vodka infusée à la vanille, fruit de la passion, ananas, citron vert

Margarita 12 cl 12€

Tequila, Cointreau, citron vert, sirop d'agave

Fuji Fizz 15 cl 12€

Gin, citron jaune, sirop de sucre, eau pétillante

Mai Thai 12 cl 12€

Rhum, Cointreau, citron vert, ananas, sirop d'orgeat

Whisky Sour 12 cl 12€

Whisky, citron jaune, sirop de sucre, Angostura Bitter

Espresso Martini 15 cl 12€

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre et espresso

COCKTAILS SANS ALCOOL 15 cl

Kuchi San 8€

Jus de citron vert, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, purée de passion et top ginger beer

Virgin Spritz Giffard, fleur de Sureau 8€

Virgin Mojito 8€

BIÈRES

Jupiler 0.0° 25 cl 5€

Asahi 33 cl 6€

EAUX

Perrier 33 cl 4,5€

Acqua Panna 70 cl 5€

San Pellegrino 50 cl 5€

San Pellegrino 75 cl 6€

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl 4,5€

Fuze Tea Pêche / Sprite / Orangina 25 cl 4,5€

Organics Tonic Water Bio 25 cl 4,5€

Jus de fruits France 20 cl 5€

BOISSONS CHAUDES

Espresso 3€

Double espresso 5€

Espresso décaféiné 3€

Café crème 3€

Cappuccino 5€

Thé ou infusion Dammann 4€

KUCHI
N A N T E S

**UN ÉVÈNEMENT
SUR - MESURE ?**

Kuchi se privatise et accueille
les groupes jusqu'à 250 personnes

UNE QUESTION ? WWW.KUCHI-NANTES.COM

VINS BLANCS

Loire

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP

Michel Delhommeau «Clos de la Bourgeonnais» BIO

12 cl - 6€ / 75 cl - 29€

Loire

Coteaux d'Ancenis Malvoisie AOP

Domaine du Champ Chapron

12 cl - 7,50€ / 75 cl - 34€

Provence

Alpes de Haute Provence IGP

Domaine de Rousset «Les Coquelicots»

12 cl - 7€ / 75 cl - 30€

Rhône

Côtes du Rhône AOP

Domaine Ferraton «Samorëns»

12 cl - 6,50€ / 75 cl - 32€

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP

Saint Victor-Chardonnay

12 cl - 7,50€ / 75 cl - 36€

Languedoc Roussillon

Limoux AOP

Domaine de l'Aigle-Biodynamie

75 cl - 49€

Bourgogne

Rully AOP

Domaine de l'Ecette «Les Maizières»

75 cl - 53€

VIN ROSÉ

Corse

«Domaine Alzitella», Île de Beauté IGP

12 cl - 5,50€ / 75 cl - 27€

Provence

Sainte Marguerite, Côtes de Provence AOP

75 cl - 39€

CHAMPAGNES

Ayala Brut Majeur

12 cl - 12€ / 75 cl - 75€

Bollinger Spécial Cuvée

75 cl - 95€

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

75 cl - 95€

Prix nets ttc service inclus.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

WHISKIES 4 cl

Yamazakura Blend, Japon	12€
Nikka From the Barrel, Japon	13€
Lagavulin 16 ans, Écosse	14€
Tenjaku Blended, Japon	11€
Tenjaku Pure Malt, Japon	12€
Kavalan, Taiwan	13€

RHUMS 4 cl

Santa Teresa, Venezuela	10€
Diplomatico, Venezuela	12€
Havana 7 ans, Cuba	9€
El Dorado, Guyane	12€
Père Labat, Guadeloupe	9€

GINS 4 cl

Anae, France	9€
AAkori Cherry Blossom, Japon	11€
Tenjaku, Japon	11€
Monkey 47, Allemagne	15€

TEQUILAS 4 cl

Patron silver, Mexique	12€
------------------------	-----

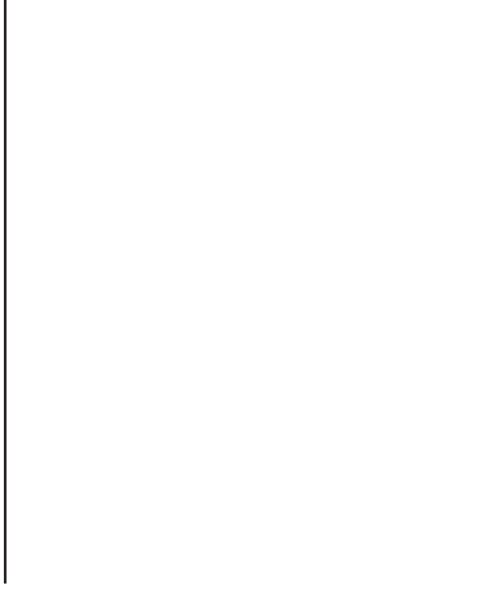
VODKAS 4 cl

Grey Goose, France	12€
42 Below, Nouvelle-Zélande	10€

DIGESTIFS

Menthe Pastille 5 cl	8€
Armagnac Marquestau VSOP 4 cl	10€
Cognac Martell XO 4 cl	18€
Cognac Hennessy VS 4 cl	18€
Umeshu Kakutama 4 cl	8€
Sake Shirakabegura 4 cl	8€
Baileys 4 cl	8€

CARTE DES VINS



VINS ROUGES

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP

Domaine Olivier «Cuvée Oléa»

12 cl - 6€ / 75 cl - 29€

Loire

Sancerre AOP

Domaine de la Barbotaine

75 cl - 49€

Alsace

Pinot Noir AOP

Cave de Ribeauvillé

12 cl - 7€ / 75 cl - 36€

Bordeaux

Médoc AOP

Château Roquegrave

12 cl - 7€ / 75 cl - 35€

Bordeaux

Castillon-Côtes de Bordeaux AOP

Louis Mitjaville «Le Versant»

75 cl - 53€

Languedoc Roussillon

Fitou AOP

Château de la Grange BIO

12 cl - 7€ / 75 cl - 34€

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP

Saint Victor-Syrah

75 cl - 36€

Beaujolais

Brouilly AOP

Domaine Florent Rude

12 cl - 7,50€ / 75 cl - 35€

Rhône

Cairanne AOP

Domaine Camille Cayran «Les Voconces»

12 cl - 7,50€ / 75 cl - 35€

Rhône

Crozes Hermitage AOP

Domaine de Rémizières

75 cl - 47€

Bourgogne

Mercurey AOP

Château de Chamilly «Clos de la Perrière»

75 cl - 54€

Bourgogne

Marsannay AOP

Château de Marsannay «Les Grasses Têtes»

75 cl - 90€