

SUSHI, SASHIMI

* NIGIRI SUSHI (Par 2)

Saumon (Salmon) 4,8€

Thon (Tuna) 5€

Maquereau (Mackerel) 4€

Anguille grillé (Grilled eel) 5,5€

Crevettes d'eau douce (Sweet shrimp) 5€

Sériole (Amberjack) 4,8€

* SASHIMI (Par 3)

Sériole 5,5€

Saumon 5,5€ Thon 6,5€ Daurade 5,5€ Maquereau 5€

MAKI, CALIFORNIA, ROLL

* MAKI SUSHI

Shaké 5,5€

Saumon-Salmon

Tekka 6€

Thon piquant-Tuna spicy

Unagi 6,5€

Anguille grillé, avocat

* CALIFORNIA SUSHI

Saumon avocat 6.80€

Saumon cru, avocat

Huoko chizu 6.80€

Tartare saumon, cheese, avocat

Tekka supaishi 6.80€

Thon spicy, avocat, concombre

Tamanégi ébi 6.80€

Crevettes, cheese, avocat, oignon frit

Tamanégi tori 6.80€

Poulet pané, avocat, mayo, oignon frit

* SPRING ROLL SUSHI

Shaké spring 6.80€

Saumon, avocat, salade

Tori supaishi 6.80€

Poulet pané, avocat, piment

mayonnaise, oignons frits

LUXURY ROLL

Doragon 12.90€

Beignet crevettes, avocat, mayo
anguille grillé, oignon frit,
sauce tempura (8 pièces)

Tora 12.90€

Tartare saumon, avocat, cheese
saumon tataki, algue
sauce teriyaki (8 pièces)

Crispy tigre 12.90€

Beignet crevettes, avocat mayo
tartare de saumon snacké
oignon frit, sauce teriyaki (8 pcs)

Tori crazy 12.90€

Poulet pané, avocat, mayo
avocat, masago, oignon frit
sauce tonkatsu (8 pièces)

Daurade (Sea Bream) 4€

Crevettes (Shrimp) 4€

Seiche (Cuttlefish) 4€

Tofu frit (Fried tofu) 3,5€

ASSORTIMENTS SUSHI

* SASHIMI MATSU 25,90€ **

Assortiment de 15 pièces de poissons et crevettes avec
une soupe miso et un bol de riz (6 variétés)

Assortment of 15 pieces of raw fish and shrimp with
Miso tofu soup and a bowl of rice (6 varieties)

* SHAKESU 15,90€

Tout saumon (All salmon) 5 nigiri sushi saumon,
4 california saumon avocat, 4 california saumon cheese

* UMISU 18,90€ **

2 nigiri sushi saumon, 3 sashimi saumon et 1 luxury au
choix dans la carte.

2 nigiri sushi salmon, 3 sashimi salmon and 1 luxury of
your choice.

* MAKISU 18,90€ **

6 maki, 8 california et 8 springroll au choix dans la carte
(6 maki, 8 california and 8 springroll of your choice)

* TAKESU 26,90€ **

6 nigiri sushi mixte, 8 sashimi mixte et 8 california au
choix dans la carte (6 mixed sushi, 8 mixed sashimi and
1 california of your choice)

* GOZENSU 46,90€ **

6 nigiri sushi mixte, 12 sashimi mixte, 6 maki, 8 california
et 1 luxury roll au choix dans la carte
6 mixed nigiri sushi, 12 mixed sashimi, 6 maki,
8 california and 1 luxury roll of your choice

DESSERTS

* MOCHI GLACE (Frozen mochi) 5,9€

2 parfums au choix parmi (vanille, cerise, chocolat,
thé vert, mangue, yuzu)

2 flavors of your choice (vanilla, cherry, chocolate,
green tea, mango, yuzu)

* TIRAMISU MATCHA 5,9€

Tiramisu au thé vert fait maison
(Homemade green tea tiramisu)

* CHEESE CAKE JAPONAIS 5,9€

Cheese cake japonais fait maison
(Homemade japanese cheese cake)

* CREME BRULEE COCO-YUZU 5,9€

Crème brûlée au lait de coco et yuzu fait maison
(Homemade crème brûlée with coconut milk and yuzu)

* HOTTEOK 5,9€

Crêpe Coréen sucré aux amande, sésame et miel fait maison
(Homemade sweet korean pancake with almond, sesame and
miel)

* DAIFUKU 5,9€

2 Mochis aux haricot rouge, thé vert, sésame ou cacahuète
(2 Red bean mochi, green tea, sesame seeds or peanut)

* FONDANT AU CHOCOLAT 5,9€

Fondant au chocolat sans gluten
(Chocolate fondant gluten free)

* CAFE GOURMAND 9,9€

Assortiments 3 pâtisseries (café ou thé)



HORAIRES: 12H00 - 14H00 ET 19H00 - 22H30
FERMÉ DIMANCHE

Tel: 09 87 04 55 57 ou 06 75 32 86 50

Mail: kyoto.aix@gmail.com

Web: www.kyoto-lepetitjapon.fr

Adresse: 9 rue Constantin - 13100 Aix en Provence

INFORMATION ALLERGÈNES



BENTO & FORMULE MIDI

Servir uniquement le midi (hors samedi midi)

Les Bentos (弁当) ce sont des boîtes de repas composé d'une viande
ou poisson, de petits légumes de saison et le riz

* BENTO DE LA MER 15,90€

- 4 nigiri sushi + 8 california saumon avocat + salade + soupe miso tofu ou

- Saumon tériyaki + riz + salade + soupe miso tofu

- Chirachi mixte de poisson sur un bol de riz + salade + soupe miso tofu

* BENTO DE LA TERRE 15,90€

- 4 gyozas + 4 karaage (poulet frit) + riz + salade + soupe miso tofu ou

- 2 gyozas + Poulet katsu + riz + salade + soupe miso tofu

- BENTO Végétarien: 2 nigiri sushi végétarien + 8 california végétarien
+ 6 maki végétarien + soupe miso tofu

MENU

* KYOTO 27,90€

- 2 Entrées: 4 gyozas ou 4 karaage ou 3 tempura crevettes et
salade wakamé ou édamamé ou slim roll ou soupe miso tofu

- Plat: 1 Plat au choix dans catégorie Soupe, Donburi, Côté chaud ou
Assortiment de sushi ou Nouille japonais sauf les plat **

- Dessert: au choix dans la carte (café gourmand supp 3€)

* SHOJIN 18,50€

- 2 Entrées: Salade wakamé ou édamamé ou slim roll végé et soupe miso

- Plat: 1 plat végétarien dans la carte ou assortiment de sushi végétarien
de 16 pièces

- Dessert: au choix dans la carte (café gourmand supp 3€)

ENTRÉES & ACCOMPAGNEMENT (STATER)

Basé sur le modèle de restaurant japonais "Izakaya" au Japon. Nous vous proposons des apéros japonais pour commencer votre repas
(Based on the "izakaya" restaurant model in Japan. We offer tapas to start your meal)

* WAKAME 5€

Salade d'algue
(seaweed salad)



* EDAMAME 4,5€

Fève de soja vert
(green soybean)



* SLIM ROLLS 5,8€

Rouleau cru avec
feuille de riz (poulet
ou crevettes ou végétan)
Spring roll with chicken
or shrimp or vegan (6 pièces)



* KATSUO TATAKI 15€

Mi-cuit de jeune thon ou
de saumon, salade et soba
Half-cooked young tuna or
salmon, salad and soba
noodle. (6 pièces)



* YAKITORI 6,5€

2 brochettes de boeuf
fromage ou saumon
(beef-cheese or salmon
skewers)



* MANDU

Raviolis frits coréen
aux crevettes
(korean fried dumpling
with shrimp)
4 pièces 6,5€
6 pièces 9€



* TEBASAKI

Ailes de poulet aux
sésame caramélisé
caramelized sesame
chicken wings
4 pièces 6€
6 pièces 8€



* CHOUX 3€

Choux mariné
(pickled cabbage)



* RIZ - RICE 2,9€

Nature ou vinaigré
(plain or vinegar)

* KIMCHI 3,5€

Choux fermenté
(fermented cabbage)

TAPAS À PARTAGER - TAPAS TO SHARE

* PLATEAU NINJA (Ninja platter board) 19€

Edamamé, 2 gyozas, 2 karaagés, 2 tempura
crevettes (shrimp), 2 slim roll, 8 california
saumon (salmon) avocat



* PLATEAU KAMIKAZE 36€ (Kamikaze platter board)

Edamamé, 4 gyozas, 4 karaagés, 4 tempura
crevettes (shrimp) 4 slim roll, 8 luxury roll
crispy tigre



* GYOZA

Raviolis poulet
frit ou vapeur
(fried or steamed
chicken ravioli)
4 pièces 6€
6 pièces 8€



* KARA-AGE

Poulet frit japonais
(Japanese fried
chicken)
4 pièces 6€
6 pièces 8€



* MENCHI KATSU 7€

Boulettes de boeuf
panées, sauce
tonkatsu (2 pièces)
Breaded beef
meatballs with
tonkatsu sauce



* TEMPURA

Crevettes - shrimp
(5 pièces) 9,8€



Légumes - Vegan
(6 pièces) 7€



* ONSÉN TAMAGO 5€

L'œuf mollet japonais
à la texture unique
avec soba
Japanese soft boiled
egg with a unique
texture with soba



* TARTARE 16€

Tartare de thon ou
de saumon avec
avocat, sauce yuzu,
salade.
Tuna or salmon
tartare with avocado
and yuzu sauce,
salade



SOUPES-SOUPS

* MISO 3€

Soupe à la base de pâtes de soja, tofu, algues, cebettes
(soup based on soy pasta, tofu, seaweed, spring onions)



* SHOYU RAMEN

La soupe Ramen classique de type chintan (bouillon claire), à la base de
sauce soja, dashi de poisson et de légumes, viande de votre choix:
Boeuf, Poulet, Porc, Karaage (poulet frit) ou Végétarien.



Classic chintan (clear broth) ramen soup with soy sauce base,
fish and vegetable dashi, meat of your choice: beef, chicken,
pork, karaage (fried chicken) or vegetarian.



Classic: Viande (3 tranches), cébette, soja, wakamé 13,5€

Spécial: Nouilles, viande (5 tranches), cébette, soja, wakamé
ni tamago (œuf mariné), maïs, nori, poireaux 16€



Végétarien: Nouilles, 3 tranches de tofu frits, ni tamago, 15€
cébettes, soja, salade, maïs, champignon et
tomate cerise

* MISO RAMEN

C'est la soupe de type paitan à la base de pâtes de miso et
sésame avec la viande de votre choix; boeuf, poulet, porc,
Karaage (poulet frit) ou végétarien.



It is a paitan type soup made with miso and sesame paste with
the meat of your choice; beef, chicken, pork, Karaage
(fried chicken) or vegetarian.



Classic: Nouilles, viande (3 tranches), cébette, champignon,
oignons frits 13,5€



Spécial: Nouilles, viande (5 tranches), cébette, champignon,
ni tamago, oignons frits, nori, kimchi, maïs. 16€

Végétarien: Nouilles, 3 tranches de tofu frits, ni tamago,
cébette, soja, salade, maïs, champignons, 15€
oignons frits, tomate de cerise.

DONBURI - CHIRACHI ZUSHI

Donburi est un plat traditionnelle japonais désigne un bol de riz sur lequel on
recouvre des bonne graniture par dessus.
(Donburi is a traditional Japanese dish designates a bowl of rice on which
good granita is covered on top)

* CHIRACHI 17€ **

- Saumon et avocat
- Thon et saumon
- Mixte poisson et
crevettes



* TORI TERIYAKI 16€

Poulet à la sauce
tériyaki, onsen tamago
(Chicken teriyaki)
with onsen tamago



* SHAKE TERIYAKI

Saumon tériyaki, 17€ **
sésames, oignons
onsen tamago.
Salmon teriyaki, onions
sesame, onsen tamago



* GYU DON 16€

Boeuf tériyaki, oignons,
onsen tamago
Beef teriyaki, onions,
onsen tamago



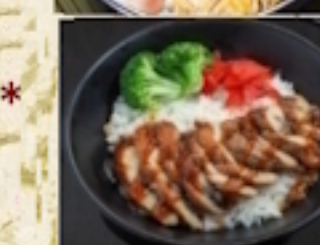
* TORI KATSU 16€

Poulet pané, onsen
tamago.
(Breaded chicken,
onsen tamago)



* UNAGI DON 18€ **

Anguille grillé
(grilled eel)



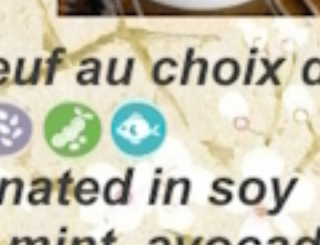
* YUKKE DON 17€ **

Plat Coréen de poisson
mariné au soja et sauce
gochujang, menth
avocat, oignon vert. œuf au choix de
saumon ou mixte.
(Korean fish dish marinated in soy
and gochujang sauce, mint, avocado,
egg, choice of salmon or mixed



* YASAI DON 15€

Tempura de légume,
avocat, tofu, omelette
(Vegetable tempura,
avocado, tofu, omelet)



NOUILLES JAPONAIS-JAPANESE NOODLES

* YAKI UDON 15€

Nouille de blé tendre, épaisse sauté avec des légumes
et au choix de (Boeuf ou Poulet ou Crevettes ou Végan)
Soft wheat noodles, thick sautéed with seasonal
vegetables and a choice of beef or chicken or shrimp or
vegetarian



* YAKI SOBA 15€

C'est une recette japonais de nouilles sauté inspirées
de nouilles chinois au choix de (Boeuf ou poulet ou
crevettes ou végétarien)
This is a Japanese recipe for stir-fried noodles inspired
by Chinese noodles with a choice of beef or chicken or
shrimp or vegetarian



* ZARU SOBA 15€

Nouilles de sarasin servir froid avec des tempura mixte
Buckwheat noodle serve cold with mixed tempura



CÔTÉ CHAUD - WARM SIDE DISHES

* KARE RAISU (CURRY JAPONAIS) 16€

Un grand classique de la cuisine japonaise, le curry
japonais est épais et très doux au choix de BOEUF ou
POULET pané ou TEMPURA ou Menchi katsu
A great classic of Japanese food, Japanese curry is
thick and very mild with a choice of BEEF or Breaded
Chicken or Tempura or Menchi katsu



* POISSON GRILLÉ ET MARINÉ AU MISO 19,5€ **

Un plat classique au quotidienne au Japon au choix
de Saumon miso ou Daurade miso accompagné avec
un bol de riz et une soupe miso tofu.
A classic daily dish in Japan with a choice of Miso
Salmon or Miso Sea Bream with a bowl of rice and a miso tofu soup.



* FILET DE BOEUF POËLE A LA JAPONAISE 21,5€ **

Filet de boeuf juste saisi à la sauce soja et sésames
accompagnement de légumes, un bol de riz et une soupe
miso tofu.
Beef fillet lightly seared with soy sauce and sesame,
served with vegetables, a bowl of rice, and miso soup
with tofu



* BIBIMBAP 16€

Un plat d'origine de Coréen, servir sur un bol chauffant
composé de riz et viande mariné, œuf et légumes, sauce
pimenté (Gochujang) au choix de Boeuf, Poulet, Saumon
ou végétarien.
An original Korean dish, served on a heated bowl composed of rice and
marinated meat, egg and vegetables, spicy sauce (gochujang) of your choice
of Beef, Chicken, Salmon or Vegetarian.



* DAKGANGJEONG BOWL 16€

Poulet frit coréen, sauce pimenté sur un bol de riz avec
kimchi et légumes.
Korean fried chicken on rice bowl with kimchi and vegetables.



* CHEESE BULDAK 16€

Poulet frit au fromage à la coréenne servir sur une plaque
chauffante avec nouille et teokkboki.
Korean style cheese fried chicken serve on griddle with
noodle and teokkboki.



* BULGOGI 19€ **

Boeuf mariné, grillé servir sur une plaque chauffante avec
kimchi, légumes et un bol de riz.
Marinated beef, grilled serve on a griddle with kimchi,
vegetables and a bowl of rice.

