



Découvrez l'ultime expérience culinaire à travers les créations de nos deux cuisines, en voyageant entre le cru et le cuit, le froid et le chaud, tout en savourant les différentes textures et le parfum balancé des ingrédients.

Papilles aventureuses? Laissez-nous le soin de vous accompagner dans les choix de votre dégustation que ce soit en nous donnant vos préférences guides ou simplement carte blanche.

Bon appétit!

...

Discover the ultimate culinary experience by travelling between our two kitchens trying cooked and raw, hot and cold dishes, and enjoy the different textures and balanced aromas.

Adventurous taste buds? Let us guide you with your tasting choices by giving us your main guidelines or simply carte blanche.

Bon appétit!

Légende / Legend



Végétarien - Vegetarian



Sans gluten - Gluten free



Cétogène - Keto



Sushis cuits - Cooked sushi

TABLE D'HÔTE

Choix d'un plat par service • Choice of one dish per service

ENTRÉE • APPETIZER

Tartare de saumon

Granny Smith, poivron rouge, gingembre, yuzu, chips de taro
Salmon tartar, Granny Smith, red pepper, ginger, yuzu, taro chips

Boeuf Sashimi

Bœuf sashimi et shiitake, sauce ponzu
Beef sashimi and shiitake, ponzu sauce

Gyoza Dumpling

Raviolis japonais, sauce kimchi, choix de bœuf ou végétarien (6)
Japanese dumplings, kimchi sauce, choice of beef or vegetarian (6)

PLAT PRINCIPAL • MAIN DISH

Sushi carte blanche

Sélection de nigiris, sashimis et makis du chef – 14 mcx
Assortment of nigiris, sashimis and makis from the sushi chef – 14 pcs

Déclinaison de makis

Plateau de makis – 15 mcx
Makis platter – 15 pcs

Steak sur le grill

Purée de pomme de terre douce, légumes de saison, riz
Steak on the grill, mashed sweet potatoes, seasonal vegetables and rice

DESSERT

Crème glacée au thé vert ou à la vanille, Oreo, baies

Green tea or vanilla ice cream, Oreo, berries

- 55\$ -

Niji

Sushi Bar Restaurant

HUÎTRES • OYSTERS

Au gratin

Huîtres au gratin cuites au four avec épinards, champignons enoki et oignons caramélisés

Baked oysters au gratin with sautéed spinach, enoki mushrooms and caramelized onion

14

Fraîches – Fresh

Sauces disponibles : ponzu maison, mousse de wasabi, tabasco.

Available sauces : house ponzu, wasabi mousse, tabasco

PM

SOUPE • SOUP

Miso Shiru

Soupe miso, tofu, algues, shiitake

Miso soup, tofu, seaweed, shiitake mushrooms

5

Soupe aux fruits de mer

Fruits de mer et champignons dans un fumet épicé

Seafood and mushrooms in a spicy fumet

9

SALADE • SALAD

Salade du chef

Salade mixte, vinaigrette maison

Mixed green salad, house dressing

9

Salade Niji

Julienne de légumes, méduse, vinaigrette aux prunes japonaises

Julienne vegetables, jelly fish, Japanese plum dressing

15

ENTRÉE CHAUDE • HOT APPETIZER

Frites d'avocat

Servies avec mayo

Avocado fries, mayo

6


Edamame

Fèves de soya salées

Soy beans, salty

6

Gyoza Dumpling

Raviolis japonais, sauce kimchi, choix de bœuf ou végétarien 

Japanese dumplings, kimchi sauce, choice of beef or vegetarian

10

Pétoncles poêlés

Sauce beurre blanc au Nam-Pla, algues et asperge, huile d'herbes asiatiques

Seared scallop, Nam-Pla white butter, seaweed and asparagus, Asian herbs oil

19

Filet Mignon Poke

Medium saignant, shimeji et shiitake, réduction de soya et huile au basilic

Medium rare served with shimeji and shiitake, soya reduction and basil oil, 3oz

18

Morue Noire

Morue noire marinée au saikyo miso

Saikyo miso marinated black cod

16

Crevettes Tempura

Crevettes et légumes frits au tempura, sauce tentsuyu

Fried shrimps and vegetables served with a tentsuyu dipping sauce

13

Calmars frits

Calmars panés de croûte panko, sauce tartare épicée

Fried calamari in panko crust, served with a spicy tartar sauce

15

Agedashi tofu

Tofu en cube légèrement frit servi dans un dashi de tentsuyu, flocons de bonito

Lightly fried tofu cubes served in a tentsuyu dashi, bonito flakes

9

Keto Karaage

Poulet frit, farine de noix de coco, couenne de porc, mayo

Fried chicken, coconut flour, pork rind, mayo

12

ENTRÉE FROIDE • COLD APPETIZER

Thon Tataki

Steak de thon légèrement saisi au poivre, shimeji, sauce au brandy
Tuna steak lightly seared with pepper, shimeji mushrooms, brandy sauce 19

Nyu Sashimi

Sashimi servi dans une sauce citronnée de soya, huile de shiso – saumon ou sérieole 15/18
Sashimi served with a citrus-soya sauce and shiso oil – salmon or yellow tail tuna

Ceviche 🌿

Fruits de mer, sauce au jalapeno et lime, garni de tomates, avocat 19
Seafood, jalapeno and lime sauce garnished with cherry tomatoes, avocado

Tartare de saumon 🌿

Granny Smith, poivron rouge, gingembre, yuzu, chips de taro 16
Salmon tartar, Granny Smith, red pepper, ginger, yuzu, taro chips

Bœuf Sashimi

Bœuf sashimi et shiitake, sauce ponzu 16
Beef sashimi and shiitake, ponzu sauce

DE LA CUISINE • FROM THE KITCHEN

Filet Mignon

Réduction de mirin et soya, beurre d'ail, servis avec purée de pomme de terre douce, légumes de saison et riz vapeur 40
Mirin and soya reduction, garlic butter, served with mashed sweet potatoes, seasonal vegetables and steamed rice

Fish'n chips

Aiglefin frit au tempura à la Sapporo, frites de taro, salade de chou 25
Tempura fried haddock, Sapporo flavored, taro fries, coleslaw

Grillade Teriyaki

Votre choix de protéine servis avec purée de pomme de terre douce, légumes de saison et riz vapeur
Your choice of protein served with mashed sweet potatoes, seasonal vegetables and steamed rice

Surlonge de steak – Sirloin steak 33
Poulet – Chicken 26
Saumon – Salmon 29

Avocado Wagyu Burger (K) 🌿

Burger de bœuf Wagyu sur avocat, shitaké, bacon, tomate, oignon grillé, mayo, cheddar et son accompagnement de frites de céleri rave et salade mixte 35
Wagyu beef burger on avocado with shiitake, bacon, tomato, grilled onion, cheddar, mayo served with celeriac fries and salad

COMBOS DU SUSHI BAR • COMBOS FROM THE SUSHI

Sashimi en folie 🌿 (K)

18 mcx de sashimi servis sur un lit de glace 45
18 pcs of sashimi served on a bed of ice

Shokuji

6 mcx de nigiri, 6 mcx de sashimi, 10 mcx de maki de spécialité maison 45
6 pcs of nigiri, 6 pcs of sashimi, 10 pcs of house specialty

Poésie de sushi

6 mcx de nigiri, 10 mcx de maki de spécialité maison 38
6 pcs of nigiri sushi, 10 pcs of house specialty maki