



## Expérience OMAKASE

### Omakase experience

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 votre dégustation via une expérience découverte Omakase des incontournables.

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 accompany you in your tasting via an Omakase discovery experience of our must-try dishes.

Bon appétit!

### Légende / Legend



Végétarien - Vegetarian



Sans gluten - Gluten free



Cétogène - Keto



Sushis cuits - Cooked sushi  
(peut contenir du caviar - may contain caviar)



## TABLE D'HÔTE - 59\$

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

### ENTRÉE APPETIZER

#### Pieuvre grillée

Pesto aromatisé au yuzu  
Grilled octopus, yuzu infused pesto

#### Nyu sashimi au saumon

servi dans une sauce soya citronnée, huile de shiso  
Sashimi served with a citrus-soya sauce and shiso oil

#### Calmars frits

Calmars panés de croûte panko, sauce tartare épicée  
Fried calamari in panko crust, served with a spicy tartar sauce

### PLAT PRINCIPAL MAIN DISH

#### Makis classiques

Assortiment de makis classiques - 16mcx  
Classic makis platter - 16 pcs

#### Saumon laqué au Grand Marnier et gingembre

Aux arômes d'orange et mirin, pleurote royale, lotus, edamame  
Grand Marnier and Ginger Glazed Salmon, orange and mirin aromas,  
king mushroom, lotus, edamame

#### Plateau deluxe des fêtes + 10\$

Variété de sushis de spécialité du chef - 14 mcx  
Premium sushi assortment from the sushi chef - 14 pcs

#### Contre-filet de bœuf AAA 8 oz +10\$

Sauce au poivre, oignon frit, brocoli chinois, purée de pomme de terre  
Beef sirloin with pepper sauce, fried onion, Chinese broccoli and mash potato

### DESSERT

#### Dulce de leche

Caramel cake

#### Cheesecake à la fraise

Façon crème brûlée  
Strawberry cheesecake crème brûlée style

## HUÎTRES OYSTERS

- Fraîches – Fresh – 6 ou 12** (K) 23/45  
Mignonette au ponzu maison  
House ponzu mignonette
- Au gratin** 15  
Huîtres au gratin cuites au four, épinards, champignons enoki et oignons caramélisés  
Baked oysters au gratin with sautéed spinach, enoki mushrooms and caramelized onion

## SOUPE SOUP

- Miso Shiru** (V) (K) 6  
Soupe miso, tofu, algues, shiitake  
Miso soup, tofu, seaweed, shiitake mushrooms
- Soupe aux fruits de mer** 10  
Fruits de mer et champignons dans un fumet épicé  
Seafood and mushrooms in a spicy fumet

## SALADE SALAD

- Salade du chef** (V) 12  
Salade mixte, vinaigrette maison  
Mixed green salad, house dressing
- Salade Niji** 17  
Julienne de légumes, méduse, vinaigrette aux prunes japonaises  
Julienne of vegetables, jelly fish, Japanese plum salad dressing

## ENTRÉE FROIDE COLD APPETIZER

- Bœuf Sashimi** 18  
Bœuf sashimi et shiitake, sauce ponzu  
Beef sashimi and shiitake, ponzu sauce
- Tartare de saumon (60g)** (K) *Nouveau* 18  
Mangue, tobiko, avocat, oignon rouge, ponzu  
Mango, tobiko, avocado, red onion, ponzu  
Option sans gluten possible (K)  
Gluten free option available
- Tartare de thon (60g)** *Nouveau* 22  
Avocat, oba, concombre, oignon mariné, échalotte, tobiko, sauce kimchi  
Avocado, cucumber, oba, pickled onion, shallots, tobiko, kimchi sauce

**ENTRÉE FROIDE (suite)**  
**COLD APPETIZER**

- Ceviche aux fruits de mer** 🍷 24  
Fruits de mer, sauce au jalapeno et lime, garni de tomates, avocat  
Seafood, jalapeno and lime sauce garnished with cherry tomatoes, avocado
- Tataki de thon au Brandy** 29  
Steak de thon légèrement saisi au poivre, shimeji, sauce au brandy  
Tuna steak lightly seared with pepper, shimeji mushrooms, brandy sauce

**ENTRÉE CHAUDE**  
**HOT APPETIZER**

- Edamame** 🍷🍴🍷 7  
Fèves de soya salées  
Soy beans, salty
- Gyoza Dumpling** 🍷 13/11  
Raviolis japonais, sauce kimchi, choix de poulet ou végétarien (4)  
Japanese dumplings, kimchi sauce, choice of chicken or vegetarian (4)
- Poulet Karaage** 14  
Poulet frit, mayo  
Fried chicken, mayo
- Pétoncles poêlés** 🍷 21  
sauce beurre blanc au Nam-Pla, algues et asperge, huile d'herbes asiatiques  
Seared Japanese scallop, Nam-Pla white butter, seaweed and asparagus, Asian herbs oil
- Morue Noire** 19  
Morue noire marinée au miso  
Saikyo miso marinated black cod
- Crevettes Tempura** 17  
Crevettes et légumes frits au tempura, sauce tentsuyu  
Fried shrimps and vegetables served with a tentsuyu dipping sauce
- Calmars frits** 21  
Calmars panés de croûte panko, sauce tartare épicée  
Fried calamari in panko crust, served with a spicy tartar sauce
- Filet Mignon Poke 3oz** 22  
Medium saignant, champignons, réduction de soya et huile au basilic  
Medium rare served with mushrooms, soya reduction and basil oil

## PLAT PRINCIPAL

### MAIN DISH

<b>Fish'n chips</b> Aiglefin frit au tempura à la Sapporo, frites de taro, salade de chou Tempura fried haddock, Sapporo flavored, taro fries, coleslaw	28
<b>Poulet frit karaage</b> <i>Nouveau</i> Sauce aigre douce maison, zucchini, oignon mariné servi avec riz vapeur Fried chicken with house sweet and sour sauce, served with zucchini, pickled onion and rice	28
<b>Saumon laqué au Grand Marnier et gingembre</b> <i>Nouveau</i> Aux arômes d'orange et mirin, pleurote royale, lotus, edamame servi avec riz vapeur Grand Marnier and Ginger Glazed Salmon, orange and mirin aromas, king mushroom, lotus, edamame and steamed rice	33
<b>Poulet teriyaki</b> servi avec légumes de saison et riz vapeur Chicken teriyaki with seasonal vegetables and steamed rice	28
<b>Contrefilet de bœuf</b> (Canada AAA 8oz) Sauce au poivre, oignon frit, brocoli chinois, purée de pomme de terre Beef sirloin, pepper sauce, fried onions, Chinese broccoli, mash potatoes	42
<b>Filet mignon</b> Canada AAA 8oz Sauce au poivre, oignon frit, asperge, purée de pomme de terre Pepper sauce, fried onions, asparagus, mash potatoes	52

Consultez nos combos de sushis sur notre liste sushi.  
See our sushi combos on the sushi list.