

# Niji

Sushi Bar Restaurant

## MIDI - LUNCH

### TARTARES

Portion entrée 3oz sans accompagnement ou portion plat 5oz avec frites de céleri rave et choix de soupe ou salade.

3oz starter portion without accompaniment or 5 oz meal portion with celery root fries and a choice of soup or salad

#### SAUMON 18/30

Tartare de saumon, mangue, pois au wasabi et oignon rouge, crème fouettée et ponzu-moutarde

Salmon tartar, mango, wasabi peas, red onion, whipped cream, and ponzu-mustard sauce

#### THON 22/34

Tartare de thon frais servi sur un lit d'avocat, échalote, oignon rouge et tobiko, sauce kimchi et soya

Tuna tartar served on a bed of avocado, shallot, red onion and tobiko, soya kimchi sauce

#### SAUMON KETO 19/31

Tartare de saumon servi sur un lit d'avocat, échalote, oignon rouge et tobiko, pesto asiatique

Salmon tartar on a bed of avocado, shallots, red onion, caviar, Asian pesto

#### THON KETO 23/35

Tartare de thon frais servi sur un lit d'avocat, échalote, oignon rouge et tobiko, pesto asiatique

Tuna tartar served on a bed of avocado, shallot, red onion and tobiko, Asian pesto

### BOLS POKE

Riz de sushi, avocat, concombre, edamame, radis, laitue, carotte, patate sucrée frites, maïs servi avec choix de soupe ou salade.

Sushi rice, avocado, cucumber, edamame, radish, lettuce, carrot, fries sweet potatoes, corn served with a choice of soup or salad

#### VÉGÉ AU TEMPURA - Vegetable fritters 25

SAUMON -Salmon 29


THON - Tuna 31

### TEMPURA

Choix de tempura servi avec sauce tentsuyu et riz vapeur et choix de soupe ou salade

Choice of tempura served with tentsuyu sauce and steamed rice and choice of soup or salad

CREVETTES - Shrimps 28

VÉGÉTARIEN - Vegetarian  25

### GRILLADES

Servie avec légume, riz vapeur et choix de soupe ou salade

Served with vegetables, steamed rice and choice of soup or salad

POULET TERIYAKI - Chicken 28

SAUMON TERIYAKI - Salmon 31

CONTRE-FILET DE BOEUF TERIYAKI - Striploin 42

MORUE NOIRE AU MISO - Miso black cod 45

# Niji ニジ

Sushi Bar Restaurant

## MIDI - LUNCH

### SUSHI

Avec choix de soupe ou salade - With a choice of soup or salad

<b>GEMBA</b>	maki 13 mcx	27
<b>KAIZEN</b>	maki 10 mcx, nigiri 5 mcx	35
<b>ISHIKAWA</b>	maki 6 mcx, nigiri 4 mcx, sashimi 4mcx	36
<b>UNAMI</b> (V) (K)	sashimi 12 mcx	36
<b>YASAI</b> (V)	maki végétarien 14 mcx	27
<b>GEMBA KETO</b> (K)	Keto maki 16 mcx	34
<b>YOKOTEN KETO</b> (K)	Keto maki 10 mcx, sashimi 4 mcx	39
<b>KANBAN</b> (V)	maki 13 mcx	29

### À-CÔTÉS - SIDE ORDERS

<b>FRITES DE CÉLERI RAVE</b> (V)	7
Celery root fries	
<b>FRITES D'AVOCAT</b> (V)	7
Avocado fries	
<b>CREVETTES TEMPURA</b>	15
Shrimp tempura	
<b>GYOZA DUMPLING</b> (V)	10
Poulet ou végétarien - Chicken or vegetarian	

### VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS

<b>BULLES, ROSÉ, BLANC</b>	5oz
Chandon California Brut Classic, EU	15
Champagne Brut Remy Bertin, FR	20
Rosé, Pétale de Rose, FR (K)	11
Altopiano Bianco, IT - Bio	10
Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes, FR (K)	13
Chardonnay, Oakbank Cellars, AU	9
Chablis, Vigne de la Reine, FR (K)	14
Pinot grigio, Villa Castello, IT	11
Sancerre, Domaine la Moussière, FR	16

### SAKE

Geikkekan Sake	10	16
Black & Gold, Gekkeikan	16	25
Yukiotoko Junmai	30	48

### P M

### ROUGE

Bordeaux Supérieur, Tuilerie du Puy, FR	15
Cabernet-sauv, Oakbank Cellars, AU	10
Cabernet-sauv, Dreaming Tree, Cali, EU	12
Grenache, El Circo, ESP	10
Pinot noir, Cave de Beblenheim, FR (K)	14
Côtes du Rhône, Colline, FR- bio (K)	14