



SUSHI & SASHIMI		Sushi 2 mcx	Sashimi 2 mcx
<b>Maguro</b> Thon - Tuna		7.50	
<b>Sake</b> Saumon - Salmon		6.75	
<b>Hamachi</b> Sériole - Yellowtail		7.75	
<b>Hamachi Toro</b> Ventre de la sériole- Yellowtail belly		8.00	
		2 mcx	3 mcx
<b>Shiro Maguro</b> Thon blanc - White tuna		6.75	
<b>Kunsei Sake</b> Saumon fumé - Smoked salmon		6.50	
<b>Suzuki</b> Dorade - Sea bream		7.00	
<b>Unagi</b> Anguille - Eel		7.25	
<b>Tako</b> Pieuvre - Octopus		6.75	
<b>Hotategai</b> Pétoncle du Japon - Scallop from Japan		7.50	
<b>Ebi</b> Crevette - Shrimp		6.00	
<b>Ika</b> Calmar - Squid		6.50	
<b>Ama-Ebi</b> Crevette sucrée - Sweet shrimp		6.00	
<b>Tamago</b> Omelette - Egg cluster		4.50	

SUSHI DE SPÉCIALITÉ		2 mcx
<b>Foie gras poêlé</b> Seared foie gras		15.00
<b>Sake toro</b> Ventre de saumon grillé - Salmon belly		7.75
<b>Sake aburi</b> Saumon - Salmon		7.25
<b>Hotate aburi</b> Pétoncle - Scallop		8.00
<b>Albacore aburi</b> Thon blanc - White tuna		7.25

GUNKAN		Sushi 2 mcx	Sashimi
<b>Ikura</b> Oeufs de saumon - Salmon roe		7.00	
<b>Tobiko</b> Oeufs de poisson volant - Flying fish roe		6.50	
<b>Massago</b> Oeufs d'éperlan - Smelt roe		6.00	
<b>Ika</b> Calmar - Squid		6.50	
<b>Uni</b> Oursin - Sea urchin		P.M.	
<b>Kani</b> Crabe des neiges - Snow crab		7.25	
<b>Sake épicé</b> Saumon épicé - spicy salmon		6.50	
<b>Maguro épicé</b> Thon épicé - Spicy tuna		7.50	
<b>Hotategai épicé</b> Pétoncle épicé - Spicy scallop		7.50	
<b>Avocat épicé</b> Spicy avocado		5.50	
<b>"Sun rise"</b> Tobiko, pétoncle, œuf de caille - Tobiko, scallop, quail egg		8.25	

MAKI		Maki 5 mcx	Cône
<b>Californie</b>		9.00	
Chair de crabe, avocat, concombre, tamago, massago Crab meat, avocado, cucumber, tamago, massago			
<b>Ebi Tempura</b>		9.00	
Crevette et patate sucrée tempura, tobiko, concombre- Shrimp and sweet potato tempura, tobilko, cucumber			
<b>Kamikaze Saumon</b>		9.00	
Saumon épicé, flocons de tempura, avocat, concombre, massago - Spicy salmon, tempura flakes, avocado, cucumber, massago			
<b>Kamikaze Thon</b>		10.00	
Thon épicé, flocons de tempura, avocat, concombre, massago - Spicy tuna, tempura flakes, avocado, cucumber, massago			
<b>"Spider"</b>		13.00	
Crabe à carapace molle, massago, flocons de bonite, avocat, feuille de soya- Soft shell crab, massago, bonito flakes, avocado, soya paper			
<b>Nippon</b>		9.00	
Poulet croustillant, oignon tempura, concombre, laitue - Crispy chicken, tempura onion, cucumber, lettuce			
<b>Extasia</b>		10.00	
Saumon, crevette, flocons de tempura, avocat, massago, feuille de soya - Salmon, shrimp, tempura flakes, avocado, massago, soya paper			
<b>Thon épicé</b>		9.00	
Thon, concombre, échalotes, mayo épicée Tuna, cucumber, shallots, spicy mayo			
<b>Saumon épicé</b>		8.00	
Saumon, concombre, échalotes, mayo épicée Salmon, cucumber, shallots, spicy mayo			

MAKI		Maki 5 mcx	Cône
<b>Côté Jardin</b>		8.50	
Carotte, concombre, avocat, enoki, laitue, feuille de soya - Carrot, cucumber, avocado, enoki, lettuce, soya paper			
<b>Kakiage Tempura</b>		9.00	
Beignet de légumes frits au tempura, oshinko, feuille de soya - Vegetable tempura fritters, oshinko, soya paper			

HOSOMAKI		Maki 6 mcx	Cône
<b>Thon</b> Tuna		7.75	
<b>Saumon</b> Salmon		6.75	
<b>Hamachi</b> Yellowtail		8.00	
<b>Pétoncle</b> Scallop		7.75	
<b>Avocat</b> Avocado		5.00	
<b>Concombre</b> Cucumber		4.50	

**Légende—Legend**

---

- Vegetarien/ Vegetarian
- Sans gluten/ Gluten free
- Sushi cuits/ Cooked sushi
- Cétogène/ Keto

## MAKI DE SPÉCIALITÉS – SPECIALTIES ROLLS

### FEUILLE DE SOYA—SOYA PAPER

**Larmes de joie** (6 mcx) 19.00

Thon, pétoncle, fraise, avocat, massago, tempura, sauce dynamite (sans riz) - Tuna, scallop, strawberry, avocado, massago, tempura, dynamite sauce (no rice)

**Oh Toro** (6 mcx)  21.00

Toro de saumon grillé, chair de homard, tobiko, avocat, sauce Dijon — Grilled salmon toro, lobster meat, tobiko, avocado, dijon sauce

**Lobster roll** (6 mcx) 24.00

Pétoncle, crevette, kanikama, massago et avocat garni de tartare de homard et mangue — Scallop, shrimp, kanikama, massago and avocado with lobster and mango tartar topping

**Kani King** (8 mcx) 25.00

Crabe des neiges, avocat, tobiko, tempura, garni de saumon aburi et jalapeno— Snow crab, avocado, tobiko, tempura, topped with salmon aburi and jalapeno

### FRIT—FRIED

**Tempura Mania** (6 mcx)  18.00

Thon, saumon, crevette, massago, avocat, tamago, échalotes, sauce dynamite - Tuna, salmon, shrimp, massago, avocado, tamago, shallots, dynamite sauce

**Dragon Eye** (6mcx)  16.00

Thon blanc, saumon, tobiko, échalotes, carotte, sauce dynamite - White tuna, salmon, shallots, carrot, dynamite sauce

**Sushi Pizza** (4 mcx) 16.00

Galette de riz croustillante, saumon fumé, pétoncle, crabe épicé, concombre - Crispy rice cake, smoked salmon, scallop, spicy crab, cucumber

### GARNI—WITH TOPPING

**Mango Tango** (6 mcx) 22.00

Int: Crabe des neiges, tobiko, tempura, miel, concombre. Ext: Saumon, mangue, sauce dynamite - Int: Snow crab, tobiko, tempura, honey, cucumber. Ext: Salmon, mango, dynamite sauce

**Emoji** (8 mcx) 22.00

Int: Thon épicé, avocat, échalote. Ext: Crabe à la carapace molle, tobiko, flocons de bonite, réduction de soya et yuzu - Int: Spicy tuna, avocado, green onion. Ext: Soft shell crab, tobiko, bonito flakes, soya and yuzu reduction

**Terre & Mer** (6 mcx) 24.00

Int: Queue de homard tempura, enoki, tobiko, avocat. Ext: Bœuf tataki, sauce Niji. - Int: Lobster tail tempura, enoki, tobiko, avocado. Ext: Beef tataki, Niji sauce

**Niji** (8 mcx)  21.00

Int: Thon épicé. Ext: Thon, saumon, dorade, thon blanc, crevette, avocat - Int: Spicy Tuna. Ext: Tuna, salmon, sea bream, white tuna, shrimp, avocado

**Milady Crunch** (6 mcx) 18.00

Maki à l'avocat, légèrement pané au panko, garni de tartare de pétoncle, kanikama et tobiko  
Lightly panko crusted avocado maki, topped with scallop tartar, kanikama and tobiko

### FEUILLE DE RIZ (SANS RIZ)—RICE PAPER (NO RICE)

**TMR** (6 mcx)  18.00

Crevette tempura, crabe, massago, mangue, fraise et laitue, sauce kimchi — Shrimp tempura, crab, massago, mango, strawberry and lettuce, kimchi sauce

**Maki de foie gras** (4 mcx)  28.00

Foie gras poêlé, tempura, poire pochée, réduction de soya et yuzu—Seared foie gras, tempura, poached pear, soya & yuzu reduction

## SUSHI KETO

### FEUILLE DE CONCOMBRE—CUCUMBER SHEET

**Tsukiji** (5 mcx)  18.00

Thon, chair de crabe, enoki, oba (sans riz) — Tuna, crab, enoki, oba (no rice)

**Jazz** (5 mcx)  16.00

Saumon, crevette, chair de crabe, enoki (sans riz) —Salmon, shrimp, crab, enoki (no rice)

### RIZ DE CHOU-FLEUR—CAULIFLOWER RICE

**Albacore Sesame** (5mcx)  12.00

Thon blanc tataki au sésame, avocat, tobiko  
Sesame white tuna tataki, avocado, tobiko

**Keto Kamikaze** (5mcx)  12.00

Thon, couenne de porc, avocat, concombre, tobiko, mayo épicée  
Tuna, pork rind, avocado, cucumber, tobiko, spicy mayo

**Philadelphia** (5mcx)  12.00





Saumon fumé, fromage à la crème, concombre, massago  
Smoked salmon, cream cheese, cucumber, massago

**Bacon Pétoncle** (5mcx)  12.00

Bacon, pétoncle, concombre, oba, mayo, salade  
Bacon, scallop, cucumber, oba, mayo, salad

### MONT FUJI : TARTARE TEMPURA


Montagne de tartare, tempura, massago, échalotes. -  
Mountain of tartar, tempura flakes, massago, shallots.

Thon - Tuna	7.50	<input type="checkbox"/>
Saumon - Salmon	7.00	<input type="checkbox"/>
Homard - Lobster	 7.95	<input type="checkbox"/>
Pétoncle - Scallop	7.75	<input type="checkbox"/>
Thon blanc - White tuna	7.00	<input type="checkbox"/>
Kanikama - Crabstick	 6.50	<input type="checkbox"/>
Avocat épicé - Scipy avocado	  5.50	<input type="checkbox"/>

### SANS RIZ—NO RICE

**Mary Jane** (8mcx)  16.00

Chair de crabe, crevette, avocat, mayo épicée, feuille de soya, saumon sashimi par-dessus  
Crab meat, shrimp, avocado, spicy mayo, soya paper, salmon sashimi topping

**Mademoiselle Ko** (8mcx)  19.00

Chair de crabe, couenne de porc, tobiko, mayo épicée, feuille de soya, thon sashimi et avocat par-dessus -  
Crab meat, pork rind, tobiko, spicy mayo, soya paper, tuna sashimi and avocado topping

**Omega 3** (8mcx)  15.00





Thon blanc, saumon, avocat, mayo épicée, tobiko  
White tuna, salmon, avocado, spicy mayo, tobiko

**Sea Blossom** (8mcx)  17.00

Saumon, pétoncle, avocat, ikura  
Salmon, scallop, avocado, ikura

## SUGGESTIONS

### Légende—Legend

-  Vegetarien/ Vegetarian
-  Sans gluten/ Gluten free
-  Sushi cuits/ Cooked sushi
-  Cétogène/ Keto