

Table d'hôte

49 \$

Un plat par service
One dish per service

Remplacez le dessert par
un velouté d'edamame à la truffe

Replace the dessert with an edamame truffle soup

Entrées Appetizers

Salade de pieuvre

Nouilles Soba, vinaigrette au gingembre, lime et sirop d'érable

Octopus salad, soba noodles, ginger, lime and maple sirup vinaigrette

Poulet karaage

Poulet frit avec mayo

Fried chicken with mayo

Nyu sashimi saumon

Sauce ponzu maison, huile de shiso

Salmon sashimi, house ponzu sauce, shiso oil

Plats principaux

Mains

Maki classique 16 mcx

Assortiment de makis classiques

Classic maki platter

Maki signature 16 mcx +10\$

Assortiment de sushis de spécialité

Premium sushi platter

Fish 'n' chips

Aiglefin tempura à la Sapporo, frites de taro, salade de chou

Sapporo-flavoured haddock tempura, taro fries, coleslaw

Filet mignon poké

Medium saignant, champignons, réduction de soya au beurre à l'ail, légumes, riz

Medium rare, mushrooms, garlic butter soya reduction, vegetables, rice

Dessert

Cheesecake à la fraise

Façon crème brûlée

Strawberry cheesecake crème brûlée style